



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: www.ipseosantacesarea.gov.it**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

Prot. 8696/C24

Santa Cesarea Terme, 05/12/2013

- All'Albo dell'Istituto – SEDE
- Al Sito Web dell'Istituto
- Alla Provincia di Lecce – Pugliaimpiego – Lecce
- Ai Centri per l'Impiego della Provincia di Lecce
- Al Comune di Santa Cesarea Terme
- All'Ufficio Scolastico Provinciale – Lecce
- All'Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia – Bari
- Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti di Istruzione Secondaria della Provincia di Lecce

**Programmazione Fondi Strutturali 2007-2013**

**Programma Operativo Nazionale: "Competenze per lo sviluppo"  
finanziato con il Fondo Sociale Europeo**

Annualità 2013-2014

BANDO RECLUTAMENTO ESPERTI NELL'AMBITO DEI PROGETTI PON  
ACCREDITATI PRESSO QUESTO ISTITUTO PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

**VISTA** la circolare AOODGAI 2373 del 26-02- 2013, Programmazione dei Fondi Strutturali 2007/2013 – Avviso per la presentazione delle proposte relative alle Azioni previste dai Programmi Operativi Nazionali: "Competenze per lo Sviluppo" – 2007 IT 05 1 PO 007 – finanziato con il F.S.E. annualità 2013-14;

**VISTA** la delibera n°48/2013 del Collegio dei Docenti del 14/05/2013, con cui è stato approvato il Piano Integrato degli Interventi, PON 2007/20013, annualità 2013/2014;

**VISTA** la nota Prot. n: AOODGAI-8386 del 31 luglio 2013 con la quale il MIUR– UFF. IV- ha autorizzato i Piani Integrati-Annualità 2013/2014;

**VISTA** la lettera di autorizzazione all'avvio dei Piani Integrati PON/FSE 2013/14. prot. n. AOODGAI/8432 del 02/08/2013;

**VISTO** il Decreto Dirigenziale n°10 prot. n° 6262 del 21/09/2013 di assunzione nel Programma Annuale 2013 dei finanziamenti relativi alle attività del Piano Integrato PON 2013;

**VISTE** le Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2007/2013 Edizione 2009 Prot. n. AOODGAI/ 749 del 6 Febbraio 2009;

**VISTI** i Regolamenti CE n. 1083/2006 recante disposizioni generali sui Fondi strutturali; n. 1081/2006 relativo al FSE; n. 1828/2006 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1083/2006 e del regolamento (CE) 1080/2006;

**VISTO** il D.I. 44/2001 artt. 33 e 40;

**VISTA** la necessità di reperire figure professionali specializzate per l'espletamento dei moduli da attuare nell' anno scolastico 2013/2014,

EMANA

IL SEGUENTE BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI E COMPETENZE



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: www.ipseosantacesarea.gov.it**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

L'Istituto intende reclutare ESPERTI per le attività di docenza nei percorsi formativi destinati a studenti e personale relativamente agli obiettivi e azioni definite nelle tabelle che seguono. Si fa presente che i percorsi formativi verranno realizzati nell'anno scolastico 2013-2014 e la data di avvio di ogni percorso sarà definita dal GOP in relazione alle esigenze didattiche e organizzative dell'Istituto.

**SI SELEZIONANO ESPERTI PER ATTIVITÀ DI DOCENZA NEI SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI:**

**MODULI FORMATIVI**

<b>TITOLO</b>	<b>CODICE AZIONE</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>N° ORE</b>	<b>ESPERTI</b>
<b>English forever</b>	B-1-FSE-2013-72	<b>Docenti e personale Ata</b>	<b>50</b>	N° 1 esperto madrelingua inglese in possesso di laurea
<b>Lingua italiana e nuove tecnologie</b>	C-1-FSE-2013-372	<b>Alunni</b>	<b>50</b>	N°1 esperto in scienze della comunicazione N°1 esperto in lingua e letteratura italiana
<b>La Matematica..... Senza ostacoli</b>	C-1-FSE-2013-372	<b>Alunni</b>	<b>50</b>	N° 1 esperto con laurea in informatica N°1 esperto con laurea in matematica
<b>Progetto Ulisse</b>	C-5-FSE-2013-40	<b>Alunni</b>	<b>120</b>	Il modulo non richiede l'apporto di esperti esterni.
<b>Scoperta e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio</b>	G-1-FSE-2013-65	<b>Adulti</b>	<b>120</b>	N°1 esperto in promozione e commercializzazione di prodotti tipici N°1 esperto in biologia agroalimentare e della nutrizione N°1 esperto sommelier N°1 esperto nelle tecniche di produzione e degustazione dell'olio extravergine di oliva N°3 esperti nella preparazione e cottura dei piatti tipici della cucina salentina

Ad ulteriore esplicazione si fornisce il seguente elenco didascalico.

**OBIETTIVO B**

**Migliorare le competenze del personale della scuola e dei docenti**

**AZIONE B1:**

Interventi innovativi per la promozione delle competenze chiave, in particolare sulle discipline tecnico-scientifiche, matematica, lingua madre, lingue straniere, competenze civiche (legalità, ambiente ecc.).



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

**Titolo dell'Intervento: English forever**

**Caratteristiche Destinatari**

Personale docente e non docente con limitata conoscenza della lingua e cultura inglese.

**Obiettivi**

Fornire le competenze necessarie per comprendere e sostenere semplici conversazioni in inglese e produrre semplici elaborati scritti all'interno di possibili situazioni reali.

Migliorare la conoscenza dell'inglese per sostenere con discreta autonomia conversazioni su aspetti di vita quotidiana e professionale.

**DURATA DEL CORSO**

50 ore di formazione per un gruppo di almeno 20 corsisti da concludersi con rendicontazione finale **entro agosto 2013**

**RISORSE PERSONALI RICHIESTE**

Il modulo richiede:

N° 1 esperto madrelingua inglese in possesso di laurea

**OBIETTIVO C**

**Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani**

**C.1-Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave**

**Titolo dell'Intervento: Lingua italiana e nuove tecnologie**

**Caratteristiche Destinatari**

Il progetto è destinato a tutti gli alunni, in particolar modo a quelli del primo biennio

**Obiettivi**

Promuovere, grazie all' utilizzo di più mediatori didattici, specialmente quelli messi a disposizione dalle nuove tecnologie, la possibilità di manifestare il valore di intelligenze diverse, specialmente quelle connesse alla creatività personale, soprattutto in soggetti che palesano particolari difficoltà nell'approccio deduttivo - cognitivo che spesso è il solo proposto nella scuola.



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

**DURATA DEL CORSO**

50 ore di formazione per un gruppo di almeno 20 studenti  
da concludersi con rendicontazione finale **entro agosto 2013**

**RISORSE PERSONALI RICHIESTE**

Il modulo richiede:

N°1 esperto in scienze della comunicazione con laurea

N°1 esperto in lingua e letteratura italiana con laurea

**OBIETTIVO C**

**Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani**

**C.1-Interventi per lo sviluppo delle competenze chiave**

Titolo dell'Intervento: **La matematica ..... senza ostacoli**

**Caratteristiche Destinatari**

Il progetto è rivolto a studenti del biennio che, nel corso di studi, abbiano evidenziato carenze e difficoltà nell'apprendimento della matematica.

**Obiettivi**

Sostenere gli studenti nella rimozione degli ostacoli reali e simbolici che impediscono loro di avere dei desideri o delle aspirazioni in matematica;

Proporre lo studio della matematica anche con riferimento alla vita quotidiana e sociale, con un approccio che meglio corrisponde alle modalità cognitive degli allievi;

Integrare e rafforzare l'intervento curriculare.

**DURATA DEL CORSO**

50 ore di formazione per un gruppo di almeno 20 studenti  
da concludersi con rendicontazione finale **entro agosto 2013**

**RISORSE PERSONALI RICHIESTE**

Il modulo richiede:



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

N° 1 esperto con laurea in informatica

N°1 esperto con laurea in matematica

## **OBIETTIVO C**

**Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani**

**C.5 - Tirocini e stage in Italia e nei Paesi Europei**

**Titolo dell'Intervento: Progetto Ulisse**

**Caratteristiche Destinatari**

15 alunni/alunne preferibilmente delle classi quarte

### **Obiettivi**

Il corso si pone come obiettivo il completamento e l'integrazione delle conoscenze apprese durante il periodo scolastico, le tecniche del servizio di ristorazione e le necessarie certificazioni di sicurezza per poter operare a bordo di imbarcazioni di piccolo e medio cabotaggio.

### **DURATA DEL CORSO**

120 ore di formazione per un gruppo di almeno 15 studenti da concludersi con rendicontazione finale **entro agosto 2013**

### **RISORSE PERSONALI RICHIESTE**

Il modulo non richiede l'apporto di esperti esterni.



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

## OBIETTIVO G

Migliorare i sistemi di apprendimento durante tutto l'arco della vita

### Azione: G 1

Interventi formativi flessibili finalizzati al recupero dell'istruzione di base per giovani e adulti

**Titolo dell'Intervento: Scoperta e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio**

### **Caratteristiche Destinatari**

15 adulti/e a media - bassa scolarizzazione

### **Obiettivi**

formare una figura professionale nel campo della ristorazione che assicuri elevati standard qualitativi e innovativi del servizio, con il possesso di specifiche competenze tecnico professionali e procedurali nel campo dell'enogastronomia e nei percorsi enogastronomici, nella salvaguardia delle tipicità territoriali.

### **DURATA DEL CORSO**

120 ore di formazione per un gruppo di almeno 15 studenti  
da concludersi con rendicontazione finale **entro agosto 2013**

### **RISORSE PERSONALI RICHIESTE**

N°1 esperto in promozione e commercializzazione di prodotti tipici

N°1 esperto in biologia agroalimentare e della nutrizione

N°1 esperto sommelier

N°1 esperto nelle tecniche di produzione e degustazione dell'olio extravergine di oliva

N°3 esperti nella preparazione e cottura dei piatti tipici della cucina salentina



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

Si pubblica il presente bando per reperire e selezionare esperti necessari per la realizzazione degli obiettivi e delle azioni.

Gli interessati dovranno far pervenire istanza entro le ore 13,00 del giorno 16/12/2013 presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica (non farà fede il timbro postale). L'istanza dovrà essere corredata da curriculum vitae in formato europeo che dimostri l'adeguatezza delle competenze in rapporto agli obiettivi specifici dell'azione.

Non saranno ammesse a valutazione domande incomplete o pervenute oltre la data di scadenza del bando ovvero prive della firma in originale dell'aspirante. L'Istituto declina ogni responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine di scadenza indicato nel bando.

In particolare i candidati esperti dovranno dimostrare competenze specifiche:

- nell'utilizzo di pratiche d'insegnamento attraenti e innovative, sostenute dalla ricerca e dall'implementazione di metodologie e didattiche
- nell'adozione di metodologie capaci di coinvolgere e valorizzare le individualità dei singoli partecipanti e che favoriscano:
  - la ricaduta nel curricolare di quanto appreso nell'extra-curricolare,
  - la trasferibilità nella pratica didattica quotidiana di metodologie e tecniche, apprese o sperimentate con gli interventi
  - una partecipazione consapevole e condivisa.

Per tutti i profili professionali si richiede, inoltre, il possesso di documentate esperienze di tipo informatico.

L'individuazione delle figure professionali richieste per l'attuazione del piano, siano esse interne all'Amministrazione o esterne, avverrà sulla base di criteri di qualità e di trasparenza, definiti nel rispetto del D.I. n. 44 del 01/02/2001 artt. 33 e 40 e secondo i criteri scaturiti dalle deliberazioni degli Organi Collegiali.

L'analisi comparativa e la valutazione dei curricula saranno curate dal gruppo di Piano guidato dal Dirigente Scolastico sulla base del possesso delle competenze previste, ciò anche nella eventualità di produzione di una sola domanda.

Nel caso di una mancata corrispondenza l'Amministrazione si riserva di non assegnare l'incarico richiesto.

Nella comparazione dei curricula pervenuti il Gruppo Operativo di Piano si atterrà alla griglia di seguito riportata, per come stabilito nelle deliberazioni degli Organi Collegiali.



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: www.ipseosantacesarea.gov.it**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

Griglia di valutazione dei titoli/esperienze posseduti

	<b>TITOLO (tutti i titoli devono essere pertinenti alle tematiche del progetto)</b>	<b>Punti Max</b>	<b>Punteggio acquisito</b>
<b>A</b>	<b>Laurea/diploma attinente (voto diploma p. 1,0; voto di laurea fino a 104/110 p. 1,0; da 105 a 110/110 p. 1,5; lode p. 2,0).</b>	<b>2</b>	
<b>B</b>	<b>Per ogni altra laurea/diploma</b>	<b>0,5</b>	
<b>C</b>	<b>Master di primo e secondo livello, dottorati di ricerca, abilitazioni pertinenti alla materia di insegnamento</b>	<b>0,5</b>	
<b>D</b>	<b>Patente Europea del computer</b>	<b>0,5</b>	
<b>E</b>	<b>Docenza effettuata, negli ultimi 5 anni, nelle istituzioni scolastiche o presso enti di formazione certificati in attività progettuali. Per esperienza/e PON/POR di durata non inferiore a gg. 16 complessivi certificati, espressamente indicati nel curriculum. Punti 0,5 annui fino a un massimo di punti 2,5.</b>	<b>2,5</b>	
<b>F</b>	<b>Madrelingua inglese per solo corsi di lingua previsti</b>	<b>0,5</b>	
<b>G</b>	<b>Esperienze lavorative maturate nei settori di pertinenza del corso (Ristorativo, Turistico, agro/alimentare, ecc.) presso strutture pubbliche e private negli ultimi 5 anni di durata almeno trimestrale espressamente indicate nel curriculum. (Per ogni esperienza 0,40 punti fino ad un massimo di 2,0 punti)</b>	<b>2,0</b>	
		<b>Punteggio totale</b>	

Per le figure da selezionare saranno considerati prevalenti i criteri:

Adeguatezza e congruità dei titoli

- Pregressa positiva esperienza in iniziative omologhe organizzate presso questa Istituzione Scolastica
- Pregressa esperienza nelle aree di intervento con specifico riferimento a tecniche di docenza innovative e lavoro in team
- Adeguatezza e congruità dei titoli

**In caso di parità di punteggio l'esperienza lavorativa di cui al punto G e la docenza con esito positivo in omologhe iniziative (Progetti P.O.N.) tenute presso l'Istituto costituiscono titolo di precedenza.**

Le graduatorie saranno pubblicate all'albo e sul sito web dell'Istituto in sede provvisoria in data 20 dicembre 2013 ed in sede definitiva in data 30 dicembre 2013 intendendosi il lasso di tempo fra la prima e la seconda data come quello di produzione di eventuali reclami da far pervenire presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto entro e non oltre le ore 13,00 del 28 dicembre 2013 (non farà fede il timbro postale).

La data di defissione delle graduatorie suddette è il 07 gennaio 2014.



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

La prestazione dell'esperto designato è personale e non sostituibile.

Le attività si svolgeranno in orario extrascolastico pomeridiano presumibilmente nel periodo da gennaio 2014 a giugno 2014.

La prestazione professionale degli esperti sarà retribuita con gli importi stabiliti dalle singole azioni progettuali (da un minimo di 70 a un max di 80 €, Lordo Stato), per ogni ora di docenza effettivamente svolta, comprensiva anche di eventuali altri adempimenti connessi all'incarico e delle spese di trasporto.

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

I termini di pagamento, comunque pattuiti, potrebbero subire delle variazioni in quanto derivanti dall'effettiva erogazione dei fondi comunitari e pertanto nessuna responsabilità in merito potrà essere attribuita all'Istituzione scolastica. L'orario di lavoro sarà funzionale al calendario delle attività che si svolgeranno, di norma, in orario extracurricolare.

Gli aspiranti dipendenti da altre Amministrazioni o Istituzioni scolastiche dovranno essere autorizzati dal proprio Dirigente e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione (ex art.n. 53 D. Lgs 165/01).

Chi voglia candidarsi per più interventi dovrà indicarlo esplicitamente e compilare differenti formulari. È indispensabile, inoltre, dichiarare la propria disponibilità ad adattarsi al calendario delle attività definito dal Gruppo Operativo di Progetto.

Si precisa che il corretto svolgimento delle attività prevede la compilazione on-line di una sorta di "diario di bordo". Pertanto gli esperti dovranno assumere formale impegno ad utilizzare le tecnologie informatiche nello svolgimento delle attività.

Il Dirigente Scolastico si riserva di convocare gli interessati per 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.

Il personale reclutato dovrà essere disponibile a:

- partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- espletare le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione, test di valutazione in entrata, in itinere e finali, materiale documentario;
- predisporre la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo;
- coadiuvare i responsabili della valutazione nel predisporre il materiale necessario per la rilevazione delle competenze;
- Predisporre e consegnare materiale di tipo documentario;
- documentare le attività di ogni percorso col fine di rendere possibile la ricostruzione del processo attivato e lasciarne traccia nella scuola.



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: [www.ipseosantacesarea.gov.it](http://www.ipseosantacesarea.gov.it)**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

Alla stipula del contratto i soggetti aggiudicatari sono tenuti a produrre la documentazione a riprova di quanto dichiarato nel curriculum; ove sia accertata la mancanza o la carenza di requisiti, l'Istituto procederà all'affidamento degli incarichi al concorrente che segue nella graduatoria.

Si precisa che i dati forniti da ciascun candidato in occasione della partecipazione al presente procedimento ed al successivo eventuale rapporto contrattuale saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dall'art. 13 del D.L.vo n. 196 del 30-06-2003 e successive integrazioni.

IL DIRETTORE DEI CORSI  
DIRIGENTE SCOLASTICO  
Firmato Prof. Avv. Paolo Aprile

**Al Dirigente Scolastico Dell'I.P.S.E.O. "A. Moro" Santa Cesarea Terme (Le)  
Istanza di partecipazione alla selezione degli esperti per il  
Programma Operativo Nazionale "Competenze per lo Sviluppo" a.s. 2012/2013**

Il sottoscritto..... codice fiscale.....



**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ALDO MORO"**

**S. P. 363 Vitigliano - S. Cesarea Terme - 73020 SANTA CESAREA TERME (LE)**

**Tel. 0836/944131-944255 (Centralino) Fax 0836/949717**

**e-mail: <lerh01000c@istruzione.it>**

**website: www.ipseosantacesarea.gov.it**

**CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

nato a ..... prov. .... il .....

Recapito tel. fisso ..... Recapito tel. cell.....

e-mail..... e-mail.....

Indirizzo al quale si desidera ricevere le comunicazioni relative alla selezione

Via.....cap. .... Città.....

**CHIEDE**

di partecipare alla selezione per titoli per l'attribuzione dell'incarico di esperto relativamente al modulo:

CODICE AZIONE \_\_\_\_\_ TITOLO \_\_\_\_\_

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA**

sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di essere cittadino .....
- di godere dei diritti politici
- di essere dipendente di altre Pubbliche Amministrazioni (indicare quale) .....
- ovvero di non essere dipendente di altre Pubbliche Amministrazioni
- di essere in possesso dei seguenti titoli dichiarati in curriculum vitae
- di non aver subito condanne penali ovvero di avere i seguenti provvedimenti penali pendenti .....
- di impegnarsi a documentare puntualmente tutta l'attività svolta.
- di impegnarsi ad adottare tecnologie di tipo informatico
- di impegnarsi ad adeguarsi agli orari e calendari stabiliti dal Gruppo di Progetto
- di impegnarsi per tutto quanto richiesto dal bando e non espressamente qui richiamato

**Allega curriculum vitae in formato europeo datato e firmato.**

Il sottoscritto consente il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lgs 196/03, per le esigenze e le finalità dell'incarico di cui alla presente domanda.

Data, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

firma.....