



Vincitori Label Europeo 2000

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Luigi EINAUDI"

Dirigente Scolastico Tel. 0883661496 – Direttore SS. GG. AA. Tel. 0883666007 – Segreteria Tel/Fax 0883666007  
Via Luigi Settembrini, 160 - 76012 - CANOSA DI PUGLIA (BT) - Cod. Fisc. 05635270720  
E-mail: bais00700p@istruzione.it

ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

Prot. N. 888/C-23

Canosa di P., 01/12/2012

### Bando di selezione per esperti esterni ed imprese per la realizzazione di progetti della Terza Area Professionalizzante AA. SS. 2012/14

All'ALBO dell'Istituto  
Al Sito Web della Scuola  
Alla Provincia BT  
Al Comune di Canosa di P.  
A tutti gli Interessati

**Oggetto: BANDO PUBBLICO PER IL REPERIMENTO DI ESPERTI ESTERNI ED AZIENDE – PO PUGLIA 2007/2013 - F.S.E. 2007IT051PO005 - AVVISO PUBBLICO BT/07/2012 CON D.D. DI APPROVAZIONE N. 561 DEL 20/11/2012 E PUBBLICATO SUL BURP N. 172 DEL 29.11.2012 PER LA PRESENTAZIONE DI PROGETTI A VALERE SULL'ASSE IV – CAPITALE UMANO - "TERZA AREA PROFESSIONALIZZANTE - PERCORSI BIENNALI DI QUALIFICAZIONE (IV CLASSI A.S. 2012/2013 - V CLASSI A.S. 2013/2014)"**

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il DM 15 aprile 1994 relativo alla struttura del curriculum dei corsi post-qualifica.
- Visto il Decreto Interministeriale n. 44 del 1 febbraio 2001 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche".
- Visto la Delibera del Collegio dei Docenti n. 2 del 10/09/2012 relativa alla individuazione delle figure professionali per l'area professionalizzante (III Area) per il biennio formativo 2012-2014.

- **Visto** il Regolamento (CE) n.1159/2000 del 31/05/2000 in tema di informazione e pubblicità degli interventi dei Fondi Strutturali.
- **Visto l'Avviso Pubblico BT/07/2012 "Terza Area Professionalizzante - Percorsi Biennali di Qualificazione (IV Classi A.S. 2012/2013 - V Classi A.S. 2013/2014)" - PO PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - D.D. del Settore Politiche del Lavoro, Formazione Professionale e Pubblica Istruzione della Provincia BAT 561/FP Reg. Sett. P.L. - P.I. - F.P del 20/11/2012 – BURP N. 172 DEL 29.11.2012**
- **Visto la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 251 del 02/10/2012 relativa alla individuazione dei criteri generali di selezione per il reperimento degli esperti esterni per i progetti della "Terza Area Professionalizzante - Percorsi Biennali di Qualificazione (IV Classi A.S. 2012/2013 - V Classi A.S. 2013/2014)**
- **Vista** la deliberazione della Giunta Regionale n.281 del 15/03/2004 recante criteri e procedure per l'accreditamento delle sedi formative.
- **Vista** la necessità di avviare entro brevissimo tempo le attività di cui trattasi.
- **Considerato** che presso l'Istituto saranno attivati i seguenti corsi post qualifica nell'ambito della Terza area professionalizzante, destinati agli allievi delle classi IV (Progetti Biennali – I Annualità) e Classi V ( Progetti Biennali – II Annualità).
- **Considerato** che per la realizzazione dei corsi post-qualifica di cui sopra si rende necessaria la collaborazione di docenti, esperti formatori esterni e imprese con competenze professionali e didattiche specifiche per le U.F.C sotto indicate.

#### **INDICE**

**BANDO DI SELEZIONE** indirizzato all'individuazione di Esperti Esterni ed Aziende per interventi finalizzati alla **TERZA AREA PROFESSIONALIZZANTE** per gli **Anni Scolastici 2012/2013** (Classi Quarte - Progetti Biennali – I Annualità ) e **2013/2014** (Classi Quinte - Progetti Biennali – II Annualità):

**CLASSI QUARTE INDIRIZZO ALBERGHIERO (A.S. 2012/2013)**

<b>IV AR</b>	<b>Banqueting Manager</b>
<b>IV BR</b>	<b>Chef Enogastronomo</b>
<b>IV CR</b>	<b>Wine Bar Manager</b>

<b>Materia (di riferimento)</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Requisiti di accesso</b>	<b>Ore</b>	<b>Costo Orario lordo onnicomprensivo</b>
<b>Elementi di somellerie e cucina al flambè</b>	U.F.C.	Maitre o Direttore di sala	30	€ 35,00
<b>Basic Bartending I livello</b>	U.F.C.	Esperto esterno Barman	30	€ 35,00
<b>Marketing ristorativo</b>	U.F.C.	Laurea in economia e commercio	60	€ 35,00
<b>Sicurezza sul posto di lavoro (D.Lgs. 81/08)</b>	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo della Sicurezza sul posto di Lavoro (D.Lgs. 81/08)	45	€ 35,00
<b>Informatica di base</b>	U.F.C.	Laurea in informatica	75	€ 35,00
<b>Menu à la carte</b>	U.F.C.	Executive Chef	30	€ 35,00

**CLASSI QUINTE INDIRIZZO ALBERGHIERO (A.S. 2013/2014)**

<b>V AR</b>	<b>Banqueting Manager</b>
<b>V BR</b>	<b>Chef Enogastronomo</b>
<b>V CR</b>	<b>Wine Bar Manager</b>

<b>Materia (di riferimento)</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Requisiti di accesso</b>	<b>Ore</b>	<b>C osto Orario lordo onnicomprensivo</b>
<b>Le "Strade dell'olio" e le "Strade del vino" in Puglia.</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Agronomo</b>	<b>20</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Tutela ambientale e turismo sostenibile</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Direttore agenzia di viaggio o Direttore d'albergo</b>	<b>15</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Informatica di base II Livello</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Laurea in informatica</b>	<b>60</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Elementi di Sommelierie e gestione della cantina</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Esperto esterno Sommelier o Direttore di Ristorante</b>	<b>20</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Finger-food, Tapas, Appetizers</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Executive Chef</b>	<b>30</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Basic Bartending II livello</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Esperto esterno Barman</b>	<b>20</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Menu per banchetti</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Executive Chef</b>	<b>65</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Allestimento scenografico del buffet</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Executive Chef o Direttore di Ristoran- te</b>	<b>30</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Tutela ambientale e smaltimento dei rifiuti nella ristorazione professionale</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Laurea in Biologia</b>	<b>10</b>	<b>€ 35,00</b>

**CLASSI QUARTE - INDIRIZZO CHIMICO-BIOLOGICO (A.S. 2012/2013)**

IV AC	Esperto in analisi di vini e oli di oliva
IV BC	Esperto in analisi dei prodotti tipici locali (vino e olio di oliva)

Materia (di riferimento)	U.F.C.	Requisiti di accesso	Ore	Costo Orario lordo onnicomprensivo
Sicurezza sul posto di lavoro (D.Lgs. 81/08)	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo del Diritto del Lavoro	30	€ 35,00
Informatica: Elaborazione e rappresentazione di dati con Excel.	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo dell'informatica	50	€ 35,00
Il vino: composizione chimica. I prodotti tipici.	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo dell'enologia ( laurea in scienze agrarie o tecnologie alimentari)	24	€ 35,00
Fermentazione alcolica. Vinificazione	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo dell'enologia ( laurea in scienze agrarie o tecnologie alimentari)	24	€ 35,00
Analisi chimiche del vino	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo dell'enologia ( laurea in scienze agrarie o tecnologie alimentari, laurea in chimica, diploma di tecnico Chimico biologico)	28	€ 35,00
Analisi microbiologiche del vino	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo della enologia ( laurea in scienze agrarie o tecnologie alimentari, laurea in scienze biologiche, diploma di tecnico Chimico biologico)	24	€ 35,00

**CLASSI QUINTE - INDIRIZZO CHIMICO-BIOLOGICO (A.S. 2013/2014)**

V AC	Esperto in analisi di vini e oli di oliva
V BC	Esperto in analisi dei prodotti tipici locali (vino e olio di oliva)

Materia (di riferimento)	U.F.C.	Requisiti di accesso	Ore	Costo Orario lordo onnicomprensivo
Sicurezza sul posto di lavoro (D.Lgs. 81/08)	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo del Diritto del Lavoro	20	€ 35,00
Informatica: Elaborazione e rappresentazione di dati con Excel.	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo dell'informatica	20	€ 35,00
L'olio di oliva: composizione chimica. I prodotti tipici.	U.F.C.	Esperto in analisi e caratterizzazione degli oli, iscritto all'albo degli assaggiatori di olio di oliva ( Laurea in Scienze Agrarie o Tecnologie Alimentari)	70	€ 35,00
Tecniche di estrazione e di conservazione dell'olio di oliva	U.F.C.	Esperto in tecnologie di estrazione degli oli, di raffinazione degli oli, analisi e caratterizzazione degli oli ( Laurea in Scienze Agrarie o Tecnologie Alimentari).	30	€ 35,00
Analisi chimiche degli oli di oliva e di semi.	U.F.C.	Esperto in analisi degli oli di oliva e di semi. (Laurea in Chimica. Laurea in Scienze Agrarie, Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, laurea in Scienze Biologiche).	40	€ 35,00

**CLASSE QUARTA - INDIRIZZO AGRO (Industriale - Ambientale) (A.S. 2012/2013)**

<b>IV AA Agrotecnico - IV A Agrotecnico Aliforti serale</b>	<b>Esperto nelle produzioni agroalimentari biologiche e loro valorizzazione</b>
---	---

<b>Materia (di riferimento)</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Requisiti di accesso</b>	<b>Ore</b>	<b>Costo Orario lordo onnicomprensivo</b>
<b>Sicurezza sul posto di lavoro (D.Lgs. 81/08)</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Esperto di sicurezza in agricoltura. Esperto con competenze certificate nel campo del Diritto del Lavoro</b>	<b>20</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Informatica di base</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Esperto con competenze certificate nel campo dell'informatica</b>	<b>20</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>La normativa delle produzioni biologiche</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Esperto esterno con competenze sulla normativa delle produzioni biologiche. Agronomo - Laurea in Scienze Agrarie. Esperto di diritto in agricoltura con particolare riferimento alla normativa sull'agricoltura biologica; esperto in agroecosistemi sostenibili, agricoltura integrata, biologica e/o biodinamica.</b>	<b>15</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Tecniche di produzione degli agro-alimentari con metodi biologici.</b>	<b>U.F.C.</b>	<b>Esperto esterno con competenze sulla normativa delle produzioni biologiche. Agronomo Laurea in Scienze Agrarie o scienze forestali o diploma di perito agrario o agrotecnico. Esperto in agricoltura integrata, biologica e/o biodinamica,</b>	<b>35</b>	<b>€ 35,00</b>

**CLASSE QUINTA - INDIRIZZO AGRO (Industriale - Ambientale) (A.S. 2013/2014)**

V AA Agrotecnico - V A Agrotecnico Aliforiti serale		Esperto nelle produzioni agroalimentari biologiche e loro valorizzazione		
Materia (di riferimento)	U.F.C.	Requisiti di accesso	Ore	Costo Orario lordo onnicomprensivo
Sicurezza sul posto di lavoro (D.Lgs. 81/08)	U.F.C.	Esperto di sicurezza in agricoltura. Esperto con competenze certificate nel campo del Diritto del Lavoro	10	€ 35,00
Informatica di base	U.F.C.	Esperto con competenze certificate nel campo dell'informatica	10	€ 35,00
Tecniche di produzione più rispettose dell'ambiente e dell'operatore con particolare attenzione alla difesa fitosanitaria	U.F.C.	Agronomo. Laurea in Scienze Agrarie o Scienze forestali o diploma di perito agrario o agrotecnico. Esperto in agricoltura integrata, biologica e/o biodinamica. Esperto nella difesa fitosanitaria delle colture agrarie del nostro territorio con particolare riferimento al monitoraggio, analisi dei dati, diagnosi e indicazione dei trattamenti.	25	€ 35,00
Tecniche di selezione, confezionamento e trasformazione delle produzioni biologiche	U.F.C.	Agronomo o Tecnologo alimentare. Laurea in Scienze agrarie o Tecnologie Alimentari. Conoscenza specifica di tecniche e impianti di selezione, conservazione, confezionamento e trasformazione dei prodotti agricoli. Conoscenza ed esperienza di metodologie di analisi chimiche dei prodotti alimentari.	25	€ 35,00
La qualificazione dei prodotti agro-alimentari provenienti da agrosistemi eco-sostenibili.	U.F.C.	Agronomo o Tecnologo alimentare. Laurea in Scienze agrarie o Tecnologie Alimentari. Conoscenza specifica di tecniche e impianti di selezione, conservazione, confezionamento e trasformazione dei prodotti agricoli; conoscenza delle norme e del contesto produttivo in termini di sicurezza alimentare dei prodotti agricoli.	20	€ 35,00

## REQUISITI RICHIESTI

L'individuazione delle figure professionali richieste, 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 sulla base del possesso delle competenze previste, ciò anche nella eventualità di produzione di una sola domanda.

La Commissione esaminatrice sarà formata dal DS, dal DSGA, dai progettisti degli interventi formativi.

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

Sono ammessi a far parte degli elenchi dei formatori coinvolti:

### 1. Esperti Esterni:

- che siano in possesso di competenze professionali coerenti con le U.F.C.;
- che possano assicurare specifiche professionalità;
- che abbiano esperienze documentate specifiche nel settore.

### 2. Imprese:

- la cui attività produttiva sia coerente con gli obiettivi programmati nelle attività di stage e nelle U.F.C.;
- che dispongano di know-how e tecnologie aggiornate tali da consentire una formazione spendibile sul mercato del lavoro.

### Costituiranno titoli preferenziali:

- A. Comprovata e documentata esperienza di docenza nei settori di attività previsti;
- B. Essere già accreditati come esperti presso la Regione Puglia.

### A parità di punteggio costituirà titolo di preferenza:

- avere già esperienze pregresse, nella qualità di esperti.

### Criteri di valutazione:

- Laurea Ordinaria 10 pt;
- Laurea specialistica 6 pt;
- Laurea triennale 4 pt;
- Diploma di istruzione secondaria di II grado specifico 3 pt;
- Ulteriori titoli di livello universitario, 2 pt;
- Ulteriori titoli di livello non universitario, 1 pt;
- Esperti con esperienze pregresse, 1 punto per ogni anno fino a un massimo di 5 pt;

Esperienza professionale max punti 25:

- Specifica esperienza professionale maturata nel settore per almeno 5 anni max 20 pt;

- Specifica esperienza professionale maturata nel settore della formazione Europea (POR - PON) max 5 pt.

### **Si precisa**

- che l'Istituzione Scolastica si riserva di dividere o accorpate le ore di docenza di ciascuna U.F.C.
- che le graduatorie stilate ai fini del presente bando saranno valide per due annualità e precisamente per i percorsi formativi relativi agli aa. ss. 2012/2013 e 2013/2014 ed esclusivamente per i percorsi formativi indicati.
- che a parità di punteggio saranno preferiti esperti dipendenti e/o associati delle aziende sede di stage al fine di garantire una migliore integrazione e coerenza delle attività formative.

### **Obblighi**

L'esperto (esterno o interno all'Amministrazione scolastica), nell'espletamento dell'incarico, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti curricolari ed è, pertanto, tenuto:

- a svolgere tutte le attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi previsti dal progetto, nell'assoluto rispetto del calendario e degli orari programmati;
- a rispettare quanto previsto dal Decreto legislativo 196/03 in materia di privacy;
- a produrre in maniera chiara e puntuale tutta la documentazione relativa all'attività svolta (programmazione, registri, relazioni, valutazioni ...);
- ad attenersi alle disposizioni impartite dal Dirigente scolastico o dal progettista/tutor interno di Terza area o dalle persone dallo stesso Dirigente scolastico delegate;
- a vigilare per l'intero orario di servizio sugli studenti secondo le disposizioni legislative vigenti ed applicando nell'attività in classe il Regolamento d'Istituto ed il Regolamento delle sanzioni disciplinari nonché le eventuali comunicazioni riguardanti le attività di TERZA AREA PROFESSIONALIZZANTE;
- a collaborare con gli altri esperti esterni e con il personale interno coinvolti nel progetto nelle forme e nei modi indicati dal Dirigente scolastico o dal tutor interno di Terza area o dalle persone dallo stesso Dirigente scolastico delegate;
- a comunicare tempestivamente e, comunque, prima dell'inizio della lezione eventuali assenze;
- a partecipare alle riunioni programmate per l'organizzazione, il monitoraggio, la valutazione dell'intero percorso formativo.

La non osservanza dei doveri sopra elencati può essere causa di risoluzione del contratto di collaborazione. In tal caso, all'esperto verranno liquidate le competenze maturate al momento senza nessun altro obbligo per l'Istituto.

## **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 dell'esperto;
- d. sprovviste del curriculum vitae in formato europeo.

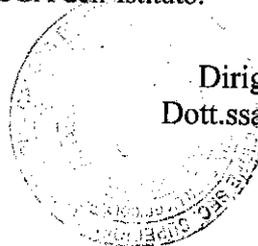
## **Informazioni generali**

L'attribuzione di ogni incarico da parte dell'istituto avverrà regolarmente anche in presenza di un solo curriculum per tipologia di esperto. Gli esperti selezionati stipuleranno un contratto di prestazione d'opera con l'istituto con chiara definizione delle ore e delle modalità delle prestazioni, nonché del trattamento economico che sarà definito a seguito dell'elaborazione del piano finanziario di ogni progetto sulla base del budget assegnato dall'autorità che finanzia gli interventi formativi. Il compenso sarà corrisposto a conclusione dei corsi, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi all'uopo stanziati ed esclusivamente per la durata del corso e per il numero delle ore effettivamente rese, previa consegna dei registri, della relazione finale, dei documenti di valutazione e rilascio di fattura o di altro documento contabile valido.

Si invitano tutti coloro che fossero interessati a produrre domanda, corredata da curriculum vitae (modello europeo), da indirizzare al DIRIGENTE SCOLASTICO DELL'I.I.S.S. "L. Einaudi", via L. Settembrini, 160 - 76012 Canosa di P. (BT) entro le ore 12:00 del 07/12/2012. L'istanza in carta semplice, riportante le generalità, la residenza, il recapito telefonico, con l'indicazione della/e: U.F.C. (Unità Formativa Capitalizzabile) per la quale si richiede il conferimento di incarico, contenente – altresì – la dichiarazione, rilasciata ai sensi delle vigenti norme in materia, di presa visione di tutte le condizioni contenute nel presente bando di selezione e a svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario approntato dal Gruppo di progetto dell'istituto proponente. L'istanza sarà presentata in busta chiusa e sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura, recante all'esterno nome, cognome, indirizzo di chi invia il plico nonché la dicitura: "**Candidatura Esperto III Area**". La consegna potrà avvenire a mano, presso la segreteria della scuola; a mezzo A/R da far pervenire entro la data di scadenza del bando; attraverso PEC in formato pdf. (la domanda sarà valida se risponde al rispetto di quanto stabilito dall'art. 65 del D.lgs. n. 85 del 2005 e successiva modifica (CAD), relativamente alla trasmissione dei documenti informatici): [bais00700p@pec.istruzione.it](mailto:bais00700p@pec.istruzione.it).

Il presente Bando viene inviato in posta elettronica alle Istituzioni Scolastiche, con cortese richiesta di Pubblicizzazione, affissione all'Albo e sul sito dell'Istituto: [www.iisseinaudi.it](http://www.iisseinaudi.it)

Per maggiori informazioni, gli interessati possono rivolgersi al DSGA dell'Istituto.



Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Maddalena Tesoro



Vincitori Label Europeo 2000

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Luigi EINAUDI"

Dirigente Scolastico Tel. 0883661496 – Direttore SS. GG. AA. Tel. 0883666007 –  
Segreteria Tel/Fax 0883666007  
Via Luigi Settembrini, 160 - 70053 - CANOSA DI PUGLIA (Bari) - Cod. Fisc. 05635270720  
E-mail: bais00700p@istruzione.it

ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE

### DICHIARAZIONE DISPONIBILITÀ

AI DIRIGENTE SCOLASTICO  
I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"  
Via L. Einaudi, 160  
76012 Canosa di P. (BT)

Il/la sottoscritto/a ..... nat... a .....(.....) il.....  
e residente in via.....n.....  
Comune di .....(.....), c.a.p. .... telefono ..... cellula-  
re..... Codice Fiscale.....  
in possesso del titolo di studio di ..... e di.....  
professione.....

#### si dichiara disponibile

in quanto in possesso dei requisiti richiesti dal bando, per eventuale attività di **Docenza** nella/e:

**U.F.C. (Unità Formativa Capitalizzabile):**

.....  
.....

#### Dichiara, inoltre, sotto personale responsabilità di:

- aver preso visione del bando;
- essere stato informato che le graduatorie degli Esperti saranno stilate dalla Commissione esaminatrice;
- assumere l'impegno ad eseguire tutte le attività di competenza dell'esperto;
- garantire la propria disponibilità ad adattarsi al calendario che sarà definito dal gruppo di progetto;
- non aver riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato destituito da pubbliche amministrazioni;

Allega alla presente:

- dettagliato curriculum vitae in formato europeo;
- fotocopia di un documento di identità (N. 1 ).

I dati riportati nel presente modulo di domanda sono resi ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 Testo Unico delle “disposizioni legislative regolamentari di documentazione amministrativa”.

Luogo e data.....

f.to.....

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ autorizza l'Istituto al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L. n°196/2003 solo per i fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda.

f.to.....

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del D.P.R. n°445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del Decreto Legislativo n°196/2003, dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'art.7 della medesima legge.

## GRIGLIA ESPERTI P.O.R. TERZA AREA 2012/2014

U.F.C.: \_\_\_\_\_

<b>NOME ESPERTO:</b>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>Punti attribuiti a cura del/la Candidato/a</b>	<b>Punti attribuiti a cura del G.O.P.</b>		
Possesso di Laurea Ordinaria	Max 10 punti				
Possesso di Laurea specialistica	Max 6 punti				
Possesso di Laurea triennale	Max 4 punti				
Possesso di Diploma di istruzione secondaria di II grado specifico	Max 3 punti				
Ulteriori titoli di livello universitario	Max 2 punti				
Ulteriori titoli di livello non universitario	Max 1 punto				
Esperti con esperienze pregresse	1 punto per ogni anno fino ad un massimo di 5 punti				
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE MAX PUNTI 25:</b>					
Specifica esperienza professionale maturata nel settore per almeno 5 anni	Max 20 punti				
Specifica esperienza professionale maturata nel settore della formazione Europea (PON – POR)	Max 5 punti				
<b>TITOLI DI PREFERENZA:</b>					
Esperti accreditati presso la Regione Puglia	<b>SI</b>	<b>NO</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					