



*Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"  
Catania*

Prot. e data  
(vedi segnatura)

Alla R.S.U.  
Alle OO.CC.  
Loro sedi  
All'Albo  
al sito Web dell'Istituto

**Oggetto: Informazione e confronto.**

- Visto il CCNL 19.04.2018;
- Visto il D.lgs 165/2001 – art. 40;
- Considerato che ai sensi dell'art. 5 del CCNL vigente sono oggetto di informazione:
  - Proposta di formazione delle classi e degli organici;
  - Criteri di attuazione dei progetti nazionali ed europei
- Considerato che ai sensi dell'art. 6 del CCNL vigente sono oggetto di confronto:
  - b 1) l'articolazione dell'orario di lavoro del personale docente, educativo ed ATA, nonché i criteri per l'individuazione del medesimo personale da utilizzare nelle attività retribuite con il Fondo d'Istituto;
  - b 2) i criteri riguardanti le assegnazioni alle sedi di servizio all'interno della scuola del personale docente, educativo ed ATA;
  - b 3) i criteri per la fruizione dei permessi per l'aggiornamento;
  - b 4) promozione della legalità, della qualità del lavoro e del benessere organizzativo e individuazione delle misure di prevenzione dello stress lavoro-correlato e di fenomeni di burn-out.
- Considerato il quadro normativo di cui sopra;

**Si informano le SS.LL. di quanto segue:**

**PROPOSTE DI FORMAZIONE DELLE CLASSI E DI DETERMINAZIONE DEGLI ORGANICI DELLA SCUOLA.**

Le classi prime sono state formate in base ai seguenti criteri:

- Assegnazione ai plessi in rapporto alla scuola di provenienza;
- Equa distribuzione degli alunni ripetenti;
- Richieste dei genitori.
- Vista la specificità dell'indirizzo scolastico, tutti gli alunni all'atto dell'iscrizione al 1° anno, devono essere forniti di certificato medico di idoneità per l'accesso ai laboratori per garantire misure di sicurezza.
- Documentazione relativa a normativa vigente sulle vaccinazioni.



*Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"  
Catania*

Le altre classi sono state formate in base ai seguenti criteri:

- Mantenimento, per quanto possibile, del gruppo base;
- Trasferimento, quando possibile, in altri plessi di gruppi di alunni e loro equa distribuzione;
- Trasferimento di plesso di gruppi residui di alunni appartenenti a classi non adeguatamente dimensionate.
- Specifiche richieste condivisibili da parte dei genitori.

**Inserimento Alunni Con Disabilità**

Gli alunni con disabilità sono assegnati considerando:

- un'equa distribuzione degli stessi;
- l'assegnazione di n° 1 alunno (art. 3 comma 3) per classe;
- eventuale assegnazione di alunni con disabilità lieve in classi con alunni fruitori art. 3 comma 3;
- esigenze formative degli alunni disabili;
- sono fatte salve particolari esigenze educative-didattiche, anche su richiesta motivata dai genitori.
- al 3° anno qualora si verificasse una richiesta per lo stesso indirizzo si provvederà ad una equa distribuzione per garantire misure di sicurezza in classe.

**Iscrizioni tardive:**

- nel caso di iscrizioni tardive di nuovi alunni o di ripetenti, dopo il termine fissato nel mese di luglio dalla scuola, l'accoglimento può esserci solo a condizione che vi sia recettività nelle classi nel rispetto dei limiti massimi e minimi consentiti.
- accoglimento di passaggi da altre scuole entro e non oltre la data del 31 dicembre di ciascun anno, al fine di garantire la continuità del percorso di formazione e disporre di elementi di valutazione minimi relativi al primo periodo dell'a.s., fermo restando la possibilità, di accoglimento di alunni trasferiti da altre scuole di pari indirizzo per specifiche motivazioni comprovate.

Nell'anno scolastico 2018/2019, risultano iscritti, ad oggi, n° 1732 + 260 serale + n° 21 Bicocca .

Le classi sono: n° 17 in via Lizio Bruno, n° 18 in via Raccuglia, n° 13 in viale Tirreno, n° 18 in via Anfuso, n° 24 (di cui 21 classi + 3 laboratori) in via De La Salle, più il corso serale composto da n° 11 classi e le classi Bicocca n° 5 (vedi prospetto di seguito):



Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"  
Catania

PROSPETTO GENERALE CLASSI PLESSI					
LIZIO - 17	RACCUGLIA -18	TIRRENO - 13	ANFUSO - 18	LEONARDO -24	
1.AA	1.E	1.L	1.O	1.A	1
1.AB	1.F	1.M	1.P	1.B	2
1.AC	1.G	2.L	1.Q	1.C	3
1.AD	1.H	2.M	2.O	2.R	4
2.A	1.I	3 I ENO	2.P	3 O AT	5
2.AA	2.E	3 I SV	2.Q	4 A SV	6
2. AB	2.F	4 I ENO	3 O ENO	4 E ENO	7
2. B	2.G	4 I SV	4 O ENO	4 E SV	8
3.A ENO	2.H	5 I ENO	3 O SV	4 P ENO	9
3.B ENO	3 E ENO	5 I SV	4 O SV	5 F ENO	10
3. A SV	3 E SV		5 O AT	5 B ENO	11
3.B SV	3 E AT		4 O PD	5 E SV	12
3.A AT	4 F ENO		5 P ENO	5 A SV	13
3. A PD	4 F SV		5 O SV	4 O AT	14
4.A ENO	3. F ENO		5 O PD	5 E ENO	15
4 B SV	5 G ENO		5 O ENO	4 B ENO	16
5 A AT	5 F SV		3 O PD	5.A ENO	17
	5 E AT			5 C ENO	18
				5 B SV	19
				4 A AT	20
				5 A PD	21

**CRITERI DI ATTUAZIONE DEI PROGETTI NAZIONALI ED EUROPEI.**

Per garantire a tutti i docenti la possibilità di esprimere disponibilità per gli incarichi, anche nell'ottica di un'equa distribuzione dei compensi, la dirigenza assicura la massima pubblicità attraverso bandi ad evidenza pubblica per l'attribuzione di incarichi o funzioni relativi a progetti nazionali, europei e territoriali.

Per l'attribuzione di incarichi, ove previsto, si procederà ad emanare relativo bando, che sarà adeguatamente pubblicizzato mediante affissione all'albo, al sito (albo pretorio), nonché circolare interna.

Ogni bando dovrà contenere criteri oggettivi e rispondenti alle reali esigenze e competenze necessarie all'espletamento dell'incarico. Tra quanti presenteranno istanza sarà data priorità al personale interno della scuola salvo specifici vincoli esplicitati dai singoli bandi.

- Per gli incarichi interni di Tutor conferiti ai docenti, seguirà dettaglio di criteri di selezione delle figure di piano relativamente alle diverse tipologie di lavoro e funzione all'interno dello stesso.
- Per gli incarichi pertinenti agli assistenti tecnici, amministrativi, collaboratori scolastici, saranno attribuiti dal D.S. operando una equa distribuzione fra il personale in servizi.



*Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"  
Catania*

**B 1) L'ARTICOLAZIONE DELL'ORARIO DI LAVORO DEL PERSONALE DOCENTE, EDUCATIVO ED ATA, NONCHÉ I CRITERI PER L'INDIVIDUAZIONE DEL MEDESIMO PERSONALE DA UTILIZZARE NELLE ATTIVITÀ RETRIBUITE CON IL FONDO D'ISTITUTO SONO I SEGUENTI:**

I docenti ad oggi sono n° 285 di cui n° 280 a tempo indeterminato e n° 5 a tempo determinato e svolgeranno il proprio servizio secondo l'orario scolastico predisposto.

L'organizzazione educativo-didattica (per i plessi via Lizio/Raccuglia/Anfuso) è così composta:

- Due quadrimestri.
- Articolazione oraria su 5 giorni.
- Articolazione oraria per la prima settimana (4 ore di 60 minuti): dalle ore 8.00 alle ore 12.00
- Articolazione oraria per la seconda settimana (5 ore di 60 minuti): dalle ore 8.00 alle ore 13.00
- Articolazione oraria per la terza settimana (5 ore di 60 minuti): dalle ore 8.00 alle ore 13.00

L'organizzazione educativo-didattica (per il plesso di via De La Salle) è così composta:

- Due quadrimestri.
- Articolazione oraria su 5 giorni.
- Articolazione oraria per la prima settimana (3 ore di 60 minuti): dalle ore 8.00 alle ore 11.00  
(Classi prime, seconde, terze e quarte)
- Articolazione oraria per la prima settimana (3 ore di 60 minuti): dalle ore 11.15 alle ore 14.15  
(Classi quinte)
- Articolazione oraria per la seconda settimana (3 ore di 60 minuti): dalle ore 8.00 alle ore 11.00  
(Classi prime, seconde, terze e quarte)
- Articolazione oraria per la seconda settimana (4 ore di 60 minuti): dalle ore 11.15 alle ore 14.15  
(Classi quinte)
- Articolazione oraria per la terza settimana (3 ore di 60 minuti): dalle ore 8.00 alle ore 11.00  
(Classi prime, seconde, terze e quarte)
- Articolazione oraria per la terza settimana (4 ore di 60 minuti): dalle ore 11.15 alle ore 14.15  
(Classi quinte)

Il personale ATA è formato da n° 64 unità , così suddiviso:

D.S.G.S. - A.A. n° 14 - A.T. n° 27 - C.S. n° 22

Gli assistenti tecnici svolgono il loro orario prevalentemente di mattina pur



*Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"  
Catania*

assicurando la presenza durante le attività pomeridiane programmate secondo il POF.

I collaboratori scolastici turnano nei vari plessi della scuola per garantire l'apertura pomeridiana sia per attività didattica e per attività legata ai progetti, per lo svolgimento delle mansioni di sorveglianza e di pulizia, con l'apporto dell'impresa di pulizia.

Gli A.A. svolgono il servizio di mattina con rientri pomeridiani nei giorni di martedì e giovedì).

Il sabato gli uffici di segreteria saranno chiusi fatto salvo adempimenti straordinari.

**B 2) I CRITERI RIGUARDANTI LE ASSEGNAZIONI ALLE SEDI DI SERVIZIO ALL'INTERNO DELLA SCUOLA DEL PERSONALE DOCENTE, EDUCATIVO ED ATA;**

L'assegnazione dei docenti alle classi e del personale ATA nei plessi avviene in base ai seguenti criteri:

- Continuità didattica ed anzianità di servizio;
- Particolari esigenze di salute;
- Particolari esigenze organizzative-didattiche;
- Pubblicazione dell'assegnazione delle classi all'albo, e sul sito dell'Istituto, fatte salve le prerogative dirigenziali ai sensi della normativa vigente.
- Assegnazione nuovo plesso e ripartizione funzionale, nonché misure di sicurezza.

**B 3) I CRITERI PER LA FRUIZIONE DEI PERMESSI PER L'AGGIORNAMENTO;**

**In riferimento al personale docente**, tutti i docenti hanno diritto, a norma dell'art. 64 comma 5 del CCNL a partecipare a corsi di aggiornamento, con esonero del servizio nei limiti dei cinque giorni previsti dalle norme contrattuali e comunque si farà riferimento a quanto verrà espresso con chiarezza da note o circolari ministeriali successive alla data odierna, esplicative in rapporto a quanto previsto nella legge 107 del 13/07/2015 alla voce "formazione personale docente".

Nel caso di più richieste per lo stesso corso, il D.S. concederà l'autorizzazione seguendo il criterio della rotazione e le esigenze di servizio, con priorità all'attinenza del corso alla propria figura professionale. Viene fatta salva la possibilità di partecipare a proprie spese, purché ciò non arrechi disservizio.

**In riferimento al personale ATA**, coerentemente con l'art. 64 del vigente CCNL 2006/2009, le partecipazioni ad iniziative formative saranno considerate servizio a tutti gli effetti, sempre e qualora vengono formalmente e preventivamente autorizzate dal Dirigente Scolastico, sentito il DSGA o dal Ministero della Pubblica Istruzione.

Considerato che il summenzionato articolo del CCNL non ha previsto un tetto massimo per la partecipazione a iniziative formative per il personale ATA, analogamente al personale docente, potranno essere assegnati a ciascun dipendente massimo 36 ore per anno scolastico (considerando 6 ore al giorno per max 6 giorni), svolte fuori dall'ordinario orario lavorativo.

Per gli ATA che svolgono servizio con turni pomeridiani, nella/e settimana/e del corso di formazione, il dipendente effettuerà il servizio solo nelle ore antimeridiane al fine di consentirne la partecipazione, finché non superi il tetto massimo delle 36 ore.



*Istituto Professionale di Stato  
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"  
Catania*

Le ore e/o giornate accumulate dovranno essere utilizzate entro la fine dell'anno scolastico in corso, o attraverso il recupero della chiusura prefestiva, o durante la sospensione delle attività didattiche. La partecipazione alle iniziative di aggiornamento avverrà nel rispetto delle norme contrattuali avendo cura di coinvolgere tutto il personale ATA seguendo il criterio della rotazione sulle disponibilità e per ogni singolo profilo.

**B 4) PROMOZIONE DELLA LEGALITÀ, DELLA QUALITÀ DEL LAVORO E DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE DELL STRESS LAVORO-CORRELATO E DI FENOMENI DI BURN-OUT.**

In merito al punto ogni misura prevista è già esplicitata nel DVR d' Istituto alla pagina 21, ai sensi dell'accordo europeo dell' 8/10/2004 e del D.lvo 81/2008.

N.B.

- I dati riportati e comunicati in sede di informazione sono quelli registrati alla data odierna e potrebbero essere suscettibili di piccole variazioni.
- Il piano delle risorse complessive per il salario accessorio, ivi comprese quelle di fonte non contrattuale: verrà fornito tempestivamente alle S.V., nel momento in cui potrà essere determinato.



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Di Piazza