



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

AGLI ATTI

ALBO ONLINE

SITO WEB - AMMINISTRAZIONI TRASPARENTE

A TUTTO IL PERSONALE SCOLASTICO DELL'I.I.S. "P. ARTUSI"

A TUTTE LE SCUOLE DI OGNI ORDINE E GRADO DELLA PROVINCIA DI SIENA

I.I.S. "P. ARTUSI" - Chianciano Terme  
Prot. 0003013 del 25/03/2025  
VII (Uscita)

**OGGETTO:** Piano Nazionale Ripresa e Resilienza - Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 “Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica” del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU (D.M. 19/2024).

**Codice del Progetto:** M4C1I1.4-2024-1322-P-47619

**Titolo del Progetto:** Una Bussola per il futuro - Fase2

**C.U.P.** G14D21000280006

**DECRETO PER L'AVVIO DI UNA PROCEDURA DI SELEZIONE, RIVOLTO AL PERSONALE INTERNO DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PELLEGRINO ARTUSI" E, IN SUBORDINE, RIVOLTO AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA CON ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE E, IN ULTIMA ANALISI, ALL'ESPERTO ESTERNO PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE, N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE E N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE.**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**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.;

**VISTO** l'articolo 53 del Dlgs. 165/2001 che al comma 2 declina: “Le pubbliche amministrazioni non possono conferire ai dipendenti incarichi, non compresi nei compiti e doveri di ufficio, che non siano espressamente previsti o disciplinati da legge o altre fonti normative, o che non siano espressamente autorizzati;

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

**VISTO** il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 30 settembre 2020 n. 166, recante “Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'Istruzione”;

**VISTA** la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

**VISTO** che ai sensi dell'art. 45 del D.L. 129/2018, l'istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l'arricchimento dell'offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione;

**VISTO** la circolare n° 2 del 2 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

**VISTI** il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) del Comparto Scuola del 28/01/2024, il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) dell'Area Istruzione e Ricerca 2016-2018 del 19 aprile 2018 e il contratto scuola 2019-2021 del 18 gennaio 2024;

**VISTA** la Circolare del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca n. 34815, del 2 agosto 2017, relativa



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

alla procedura di individuazione del personale esperto e dei connessi adempimenti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;

- VISTO** il Decreto Interministeriale 129/2018, concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- VISTO** regolamento (UE) 12 febbraio 2021, n. 2021/241, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;
- VISTO** il regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;
- VISTO** il regolamento delegato (UE) 2021/2106 della Commissione del 28 settembre 2021, che integra il regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza, definendo una metodologia per la rendicontazione della spesa sociale;
- VISTO** il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), la cui valutazione positiva è stata approvata con Decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21, del 14 luglio 2021 e, in particolare, la Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – - Investimento 2.1: Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico;
- VISTO** il decreto del Ministro dell'istruzione del 2 febbraio 2024 prot. AOOGABMI 0000019, recante "Riparto delle risorse per la riduzione dei divari territoriali e il contrasto alla dispersione scolastica, in attuazione della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria di primo e secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU";
- VISTO** l'Allegato 1 - Decreto di riparto delle risorse per la riduzione dei divari territoriali e il contrasto alla dispersione scolastica, in attuazione della Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.4 4 che assegna a questa istituzione scolastica la cifra di €. 128.636,96;
- VISTO** l'atto di concessione prot. n° 9729 del 08/11/2024 che costituisce formale autorizzazione all'avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa;
- CONSIDERATO** l'attuazione del PNRR prevede, per l'attuazione della Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica" l'individuazione del Ministero dell'istruzione e del merito quale Amministrazione titolare;
- CONSIDERATO** che per l'attuazione della Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.4 è stato adottato il decreto del Ministro dell'istruzione del 2 febbraio 2024 prot. AOOGABMI 0000019, recante "Riparto delle risorse per la riduzione dei divari territoriali e il contrasto alla dispersione scolastica, in attuazione della Missione 4;
- VISTO** le istruzioni operative dell'Unità di missione per il PNRR del Ministero dell'istruzione e del merito prot. n. 58542 del 17 aprile 2024 e recante: "PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica" e, in particolare, il paragrafo 3, recante «Le tipologie di attività del progetto e le opzioni di costo semplificate»;
- VISTO** il Piano Triennale dell'Offerta Formativa adottato dall'Istituto per il triennio 2022/2025 approvato con Delibera del Consiglio di Istituto n. 4 del 20/12/2021, e successive modifiche;
- VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto n. 104 del 17/01/2024 di approvazione del Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2024;
- VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto n.1 8 del 20/01/2025 di approvazione del Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2025





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) – E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) – Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

**VISTO** il decreto del Dirigente Scolastico di assunzione in bilancio dell'importo del progetto "Una Bussola per il Futuro – Fase 2" pari ad Euro 128.636,96 – Prot. 10486 del 28/11/2024;

**VISTA** l'azione di informazione, comunicazione, sensibilizzazione e pubblicizzazione del progetto - prot. n. 11114 del 14/12/2024;

**CONSIDERATA** la necessità, nell'ambito del progetto "una bussola per il futuro – fase 2", CUP G14D21000280006, di avvalersi della collaborazione di n.1 esperto di intaglio della frutta e verdura per n.1 edizione da 15 ore , n. 1 esperto competenze di base: d.i.t.a. estivo 1 per n.1 edizione da 10 ore e n. 1 esperto competenze di base: d.i.t.a estivo 2 per n.1 edizione da 10 ore.

Dette collaborazioni dovranno essere individuate tra il personale interno dell'istituto d'istruzione superiore "PELLEGRINO ARTUSI" e, in subordine, rivolto al personale in collaborazione plurima con altre istituzioni scolastiche e, in ultima analisi, all'esperto esterno in possesso di idonei requisiti per l'affidamento degli incarichi aventi ad oggetto la progettazione sopra descritta per una durata – per ciascun incarico – pari a circa 7 mesi a partire dalla data del conferimento dell'incarico fino al 15 settembre 2025;

**RITENUTO** che l'Istituzione scolastica provvederà ad individuare le figure richieste attraverso le seguenti procedure:

- a) ricognizione del personale interno dell'istituto d'istruzione superiore "PELLEGRINO ARTUSI" e, in subordine, rivolto al personale in collaborazione plurima con altre istituzioni scolastiche e, in ultima analisi, all'esperto esterno.

**TENUTO CONTO** di dover avviare una procedura selettiva volta al conferimento per il n. 1 incarico di esperto di intaglio della frutta e verdura per n.1 edizione da 15 ore , n. 1 incarico di esperto competenze di base: d.i.t.a estivo 1 per n.1 edizione da 10 ore e n. 1 incarico di esperto competenze di base: d.i.t.a estivo 2 per n.1 edizione da 10 ore per la realizzazione di percorsi di mentoring e orientamento, percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento, percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie, percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari erogati in favore di studentesse e studenti a rischio di abbandono, nell'ambito della linea di investimento 1.4, Missione 4, Componente 1, del PNRR, in relazione alla misura "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica";

**CONSIDERATO** che i soggetti che verranno individuati saranno incaricati dello svolgimento delle attività oggetto del presente Decreto che risultano essere strettamente connesse ed essenziali alla realizzazione del progetto finanziato e funzionalmente vincolate all'effettivo raggiungimento di target e milestone e degli obiettivi finanziari stabiliti nel PNRR;

**CONSIDERATA** la necessità di adottare un sistema di contabilità separata (o una codificazione contabile adeguata) e informatizzata per tutte le transazioni relative al progetto per assicurare la tracciabilità dell'utilizzo delle risorse del PNRR;

**RITENUTO** che per la presente procedura selettiva è individuato, quale responsabile del procedimento la Prof.ssa Calogera Oddo in qualità di Dirigente scolastico che risulta pienamente idonea a ricoprire tale incarico e che soddisfa i requisiti richiesti dalla legge n. 241/1990;

**VISTO** l'art. 6 bis della citata legge n. 241/1990, relativo all'obbligo di astensione dall'incarico del responsabile del procedimento in caso di conflitto di interessi, e all'obbligo di segnalazione da parte dello stesso di ogni situazione di conflitto (anche potenziale);

**CONSIDERATO** che la Prof.ssa Calogera Oddo ha sottoscritto la dichiarazione di inesistenza di cause di conflitto di interessi ed obblighi di astensione;

**VISTO** l'art. 35, comma 3, lett. a), del citato decreto legislativo n. 165/2001;

**VISTO** altresì, l'art. 19, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 33/2013;





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 – 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) – E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) – Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

**VISTO** lo di avviso allegato da intendersi quale parte integrante e sostanziale del presente Decreto;

**VISTO** il “Regolamento per la disciplina degli incarichi agli esperti esterni”, approvato dal Consiglio di Istituto con Delibera n.19 del 17/06/2016;

**VISTA** la delibera n. 13 del Consiglio d'Istituto del 10 dicembre 2024 di approvazione delle griglie;

### DECRETA

Per i motivi espressi nella premessa, che si intendono integralmente richiamati:

- di autorizzare l'avvio di una selezione rivolta al personale interno dell'istituto d'istruzione superiore “PELLEGRINO ARTUSI” e, in subordine, rivolto al personale in collaborazione plurima con altre istituzioni scolastiche e, in ultima analisi, all'esperto esterno per il conferimento dei seguenti incarichi per la realizzazione delle azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica previste nel progetto “Una bussola per il futuro – Fase2”, composto da:
  - **N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE;**
  - **N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE;**
  - **N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE.**

per la realizzazione di percorsi di mentoring e orientamento, percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento, percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie, percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari erogati in favore di studentesse e studenti a rischio di abbandono, nell'ambito della linea di investimento 1.4, Missione 4, Componente 1, del PNRR, in relazione alla misura “Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica”:

- di approvare l'avviso allegato da intendersi parte integrante e sostanziale del presente Decreto;
- di assumere l'incarico di Responsabile del Procedimento in questione ai sensi della legge n. 241/1990;
- di svolgere tutte le attività volte all'avvio della procedura di selezione per il conferimento degli incarichi sopra indicati relativi al Progetto “Una bussola per il futuro”;
- di procedere a pubblicare il presente provvedimento sull'albo on line dell'Istituzione Scolastica ai sensi della normativa sulla trasparenza sopra richiamata.

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**Prof.ssa Calogera Oddo**

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. n. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.)

#### Allegati:

- Allegato A - **avviso di selezione per il conferimento di n. 1 incarico di esperto di intaglio della frutta e verdura per n.1 edizione da 15 ore , n. 1 incarico di esperto competenze di base: d.i.t.a estivo 1 per n.1 edizione da 10 ore e n. 1 incarico di esperto competenze di base: d.i.t.a estivo 2 per n.1 edizione da 10 ore per la realizzazione delle azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica previste dal progetto “una bussola per il futuro – fase 2”- C.U.P. G14D21000280006 , rivolto al personale interno dell'istituto d'istruzione superiore “PELLEGRINO ARTUSI” e, in subordine, rivolto al personale in collaborazione plurima con altre istituzioni scolastiche e, in ultima analisi, all'esperto esterno.**
- Allegato B – Domanda di partecipazione.



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

ALLEGATO A

**AVVISO DI SELEZIONE RIVOLTO AL PERSONALE INTERNO DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PELLEGRINO ARTUSI" E, IN SUBORDINE, RIVOLTO AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA CON ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE E, IN ULTIMA ANALISI, ALL'ESPERTO ESTERNO, PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE, N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE E N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE PER LA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI**

**OGGETTO: Piano Nazionale Ripresa e Resilienza - Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU (D.M. 19/2024).**

**Codice del Progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-47619**

**Titolo del Progetto: Una Bussola per il futuro - Fase2**

**C.U.P. G14D21000280006**

### Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «Avviso») è diretto ad avviare una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei curriculum, per la selezione delle seguenti figure professionali e per gli elencati percorsi:

- **N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE;**
- **N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE;**
- **N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE.**

L'incarico avrà durata dalla data della nomina fino alla fine delle attività progettuali previste ovvero fino al massimo del 15/09/2025.

### 2. Nello specifico, gli esperti dovranno svolgere i seguenti compiti:

L'esperto è un operatore della formazione, 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.





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

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 integrativa, 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, in aula o in altra sede, 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/dei, modulo/moduli riferiti al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi, l'esperto può eventualmente introdurre 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 sono 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.

Sull'apposita piattaforma: completa la propria anagrafica; provvede alla gestione della classe e, in collaborazione con il tutor, cura la documentazione; segue, in collaborazione con il tutor, l'inserimento dei dati riferiti alla programmazione delle attività.

L'esperto concorda la pianificazione del calendario delle lezioni ed eventuali variazioni con il tutor ed il Gruppo di Lavoro del progetto.

L'esperto deve collaborare con il Dirigente Scolastico, con il Gruppo di lavoro del progetto e le altre figure incaricate, per la migliore riuscita del percorso.

L'esperto deve predisporre relazione finale delle attività svolte e time sheet.

### Articolo 2 – Requisiti e titoli richiesti

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche "Partecipanti") che, alla data di scadenza del bando:

- i. abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'unione europea;
- ii. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
- iii. non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
- iv. possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- v. non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- vi. non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione;



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

- vii. non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
  - viii. non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
  - ix. non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
  - x. non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico.
2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. l'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
  3. I partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del d.p.r. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
  4. L'istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.
  5. In caso di pari punteggio tra i candidati si applica il seguente criteri di precedenza:
    - Anzianità di servizio.

### Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste esperienze professionali nei settori del coordinamento di progetti FSE, dell'orientamento, inclusione, PCTO, lotta alla dispersione, valutazione, metodologie didattico digitali innovative (in riferimento alla figura per cui si presenta la domanda).
2. Sarà altresì valutato il possesso dei seguenti titoli: Laurea (vecchio ordinamento/Magistrale nuovo ordinamento); competenze certificate nel settore informatico e/o competenze certificate nel settore dell'orientamento, inclusione, PCTO, lotta alla dispersione scolastica, valutazione, didattica digitale innovativa.
3. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli di studio, culturali, professionali, di servizio o lavoro dichiarati, come indicato nella seguente tabella:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER LA SELEZIONE DI ESPERTI PER LA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA – UNA BUSSOLA PER IL FUTURO – Fase 2			
<b>Criteri di ammissione:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• essere in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso di selezione</li> </ul>			
ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE		Pagina di riferimento del curriculum	da compilare a cura del candidato
A1. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO (vecchio ordinamento, magistrale o specialistica)	Verrà valutata una sola laurea (E' richiesta laurea	<b>PUNTI</b>	
		<b>15 punti</b>	
			da compilare a cura della commissione



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

	specifica solo per competenz e di base e L2)				
<b>A2. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO</b> (triennale, in alternativa al punto A1)	Verrà valutat a una sola Laurea	<b>10 punti</b>			
<b>CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</b>					
<b>B1. COMPETENZE I.C.T. CERTIFICATE riconosciute dalMIM</b>	Max 5 cert.	<b>1 punto cad.</b>			
<b>B2. COMPETENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO CERTIFICATE</b> (di settore, orientamento, inclusione, dispersione scolastica, documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)	Max 10 cert	<b>2 punti cad.</b>			
<b>ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</b>					
<b>C1. ESPERIENZE DI DOCENTE</b> (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATIDA FONDI EUROPEI	Max 5 esp	<b>3 punto cad.</b>			
<b>C2. ESPERIENZE DI COORDINATORE</b> (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATIDA FONDI EUROPEI	Max 5 esp	<b>3 punti cad.</b>			
<b>C3. ESPERIENZE DI TUTOR</b> (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATI DA FONDI EUROPEI	Max 5 esp	<b>1 punto cad.</b>			
<b>C4. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO</b> (documentate attraverso esperienze lavorative professionali)	Max 5 max una per anno	<b>2 punto cad.</b>			
<b>C5. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO</b> (documentate attraverso pubblicazioni)	Max 5	<b>1 punti cad.</b>			
<b>C6. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO</b> (documentate attraverso partecipazioni a concorsi, eventi, manifestazioni, esperienze di docenza in corsi di settore, sull'orientamento, inclusione, dispersione scolastica - min. 6 ore)	Max 10	<b>1 punti cad.</b>			





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) – E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) – Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

<b>TOTALE</b>	<b>MAX 100</b>				
---------------	----------------	--	--	--	--

- Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso.
- I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
- L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

### Articolo 4 – Durata dell'incarico

- L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata pari a circa 7 mesi a partire dalla data del conferimento dell'incarico fino al 15 settembre 2025.
- L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### Articolo 5 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

INCARICHI	COMPENSO ORARIO
ESPERTI	€ 79,00

- Il corrispettivo di cui al presente articolo sarà corrisposto dall'Istituto previo svolgimento delle attività previste in base alle ore effettivamente svolte risultanti dalla timesheet che ciascun incaricato dovrà compilare, compatibilmente con l'assegnazione delle risorse da parte dell'Unità di missione del PNRR del Ministero dell'Istruzione e del Merito.

### Articolo 6 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

- Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 12,00 del 31.03.2025** all'indirizzo e-mail [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it).

L'oggetto della mail dovrà avere la dicitura:

- Candidatura incarico di docente esperto - progetto PNRR "Una Bussola per il Futuro – fase 2" - C.U.P. G14D21000280006" (nome del percorso);
- Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
  - La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato sub "A", che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Albergiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

- i. il *curriculum vitae* del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.
4. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.
  5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.
  6. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
  7. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

### Articolo 7 – Commissione di valutazione

1. La Commissione è composta da n. 3 membri in possesso di specifiche professionalità nelle materie oggetto dell'Avviso di selezione ed è nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione.
2. Ad essa compete l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.
3. Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redige apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.

### Articolo 8 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione

1. La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.
2. Nello svolgimento della selezione, l'Istituzione scolastica procede all'attribuzione degli incarichi attraverso il seguente iter:
  - i. Esame delle domande pervenute con l'attribuzione del punteggio;
  - ii. Stesura della graduatoria.

### Articolo 9 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. I soggetti individuati secondo le modalità e la procedura sopradescritta, dovranno attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105.

### Articolo 10 – Trattamento dei dati personali

1. Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

#### Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI con sede in Via Morellone, n°1 - Chianciano Terme - alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it).

#### Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. "PELLEGRINO ARTUSI" è stato



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

individuato nel Dott. Antonino Ugo raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: [antoninougo@gmail.com](mailto:antoninougo@gmail.com).

### Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

### Tipi di dati trattati e finalità del trattamento

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

### Obbligo di conferimento dei dati

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

### Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

### Destinatari del trattamento

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

### Conservazione dei Dati

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

### Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

### Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

### Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

### Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

## Articolo 11 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è la dott.ssa Calogera Oddo, in qualità di Dirigente Scolastico e-mail istituzionale [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it), numero di telefono 0578/63674.

## Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica: [www.alberghierochianciano.it](http://www.alberghierochianciano.it), nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Provvedimenti.

### **Articolo 13 – Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165**

1. Con riferimento agli incarichi conferiti ai dipendenti pubblici, si applicano le previsioni di cui all'art. 53 del d.lgs. n. 165/2001.

### **Articolo 14 – Norme di rinvio**

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Avviso, si rinvia al d.lgs. n. 165/2001, al codice civile e alle altre norme vigenti.

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

***Prof.ssa Calogera Oddo***

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. n. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.)



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

ALLEGATO B

**OGGETTO: Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università – Investimento 1.4 Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 19/2024).**

### DOMANDA DI CANDIDATURA

per il conferimento di:

- N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE,
- N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE,
- N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE.

nell'ambito del progetto "UNA BUSSOLA PER IL FUTURO – FASE 2"

Codice CUP

G14D21000280006

Codice progetto

M4C1I1.4-2024-1322-P-47619

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_  
 il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ Provincia di \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Via/Piazza \_\_\_\_\_ n.  
 \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
 in qualità di \_\_\_\_\_.

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000,

### CHIEDE

di essere ammesso/a a partecipare alla procedura di selezione della figura di

esperto del percorso \_\_\_\_\_

A tal fine, **dichiara**, sotto la propria responsabilità:

1. che i recapiti presso i quali si intendono ricevere le comunicazioni sono i seguenti:

- residenza: \_\_\_\_\_





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

- indirizzo posta elettronica ordinaria: \_\_\_\_\_
- indirizzo posta elettronica certificata (PEC): \_\_\_\_\_
- numero di telefono: \_\_\_\_\_

autorizzando espressamente l'Istituzione scolastica all'utilizzo dei suddetti mezzi per effettuare le comunicazioni;

2. di essere informato/a che l'Istituzione scolastica non sarà responsabile per il caso di dispersione di comunicazioni dipendente da mancata o inesatta indicazione dei recapiti di cui al comma 1, oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento degli stessi;
3. di prestare il proprio consenso, ai fini dell'espletamento della procedura in oggetto e del successivo conferimento dell'incarico, al trattamento dei propri dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto, il sottoscritto/a

### DICHIARA ALTRESÌ

di possedere i requisiti di partecipazione per la figura per cui ci si candida come da C.V. in formato europeo allegato e, nello specifico, di:

- i. avere la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- ii. avere il godimento dei diritti civili e politici;
- iii. non essere stato escluso/a dall'elettorato politico attivo;
- iv. possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- v. non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- vi. non essere sottoposto/a a procedimenti penali [o se sì a quali];
- vii. non essere stato/a destituito/a o dispensato/a dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- viii. non essere stato/a dichiarato/a decaduto/a o licenziato/a da un impiego statale;
- ix. non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;

ovvero, nel caso in cui sussistano situazioni di incompatibilità, che le stesse sono le seguenti:

\_\_\_\_\_

- x. non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER LA SELEZIONE DI ESPERTI PER LA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA

– UNA BUSSOLA PER IL FUTURO – Fase 2

#### Criteri di ammissione:

- essere in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso di selezione

ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE			Pagina di riferimento del curriculum	da compilare a cura del candidato	da compilare a cura della commissione
<b>A1. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO</b> (vecchio ordinamento, magistrale o specialistica)	Verrà valutata una sola laurea (E' richiesta laurea specifica solo per competenz e di base e L2)	<b>PUNTI</b>			
		<b>15 punti</b>			
<b>A2. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO</b> (triennale, in alternativa al punto A1)	Verrà valutat a una sola Laurea	<b>10 punti</b>			
<b>CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</b>					
<b>B1. COMPETENZE I.C.T. CERTIFICATE riconosciute dalMIM</b>	Max 5 cert.	<b>1 punto cad.</b>			
<b>B2. COMPETENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO CERTIFICATE (di settore, orientamento, inclusione, dispersione scolastica, documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)</b>	Max 10 cert	<b>2 punti cad.</b>			
<b>ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</b>					
<b>C1. ESPERIENZE DI DOCENTE (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATIDA FONDI EUROPEI</b>	Max 5 esp	<b>3 punto cad.</b>			
<b>C2. ESPERIENZE DI COORDINATORE (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATIDA FONDI EUROPEI</b>	Max 5 esp	<b>3 punti cad.</b>			
<b>C3. ESPERIENZE DI TUTOR (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATI DA FONDI EUROPEI</b>	Max 5 esp	<b>1 punto cad.</b>			



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

C4. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO (documentate attraverso esperienze lavorative professionali)	Max 5 max una per anno	<b>2 punto cad.</b>			
C5. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO (documentate attraverso pubblicazioni)	Max 5	<b>1 punti cad.</b>			
C6. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO (documentate attraverso partecipazioni a concorsi, eventi, manifestazioni, esperienze di docenza in corsi di settore, sull'orientamento, inclusione, dispersione scolastica - min. 6 ore)	Max 10	<b>1 punti cad.</b>			
<b>TOTALE</b>	<b>MAX 100</b>				

**Si allega alla presente curriculum vitae sottoscritto contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nel quale dovranno essere esplicitamente elencati: i titoli, le competenze e le esperienze professionali, nonché allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità.**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ con la presente, nel rispetto del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018,

### AUTORIZZA

l'Istituto I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi dell'art. 4 del Reg. UE n. 2016/679 (GDPR), titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 15 del Reg. UE n. 2016/679 (GDPR).

Luogo e data

Firma del Partecipante

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA DI INCOMPATIBILITÀ O CAUSE OSTATIVE**





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

Piano Nazionale Ripresa e Resilienza - Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 “Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica” del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU (D.M. 19/2024).

**Titolo del Progetto:**

“UNA BUSSOLA PER IL FUTURO – FASE 2”

**Codice del Progetto:** M4C1I1.4-2024-1322-P-7619

**C.U.P.** G14D21000280006

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ Provincia di \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

**Individuato in qualità di:**

esperto del percorso \_\_\_\_\_

nel progetto “UNA BUSSOLA PER IL FUTURO – FASE 2” - Codice del Progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-7619 - C.U.P. G14D21000280006

### DICHIARA

ai sensi dell'art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 consapevole degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000:

- a) non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- b) di non avere, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale nel procedimento in esame ai sensi e per gli effetti di quanto
  - non coinvolge interessi propri;
  - non coinvolge interessi di parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
  - non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
  - non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, titolare effettivo, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente;
- c) che non sussistono diverse ragioni di opportunità che si frappongano al conferimento dell'incarico in questione;



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

- d) di aver preso piena cognizione del D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'istruzione e del merito;
- e) di impegnarsi a comunicare tempestivamente all'Istituzione scolastica eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento dell'incarico;
- f) di impegnarsi altresì a comunicare all'Istituzione scolastica qualsiasi altra circostanza sopravvenuta di carattere ostativo rispetto all'espletamento dell'incarico;
- g) di essere stato informato, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, circa il trattamento dei dati personali raccolti e, in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità per le quali le presenti dichiarazioni vengono rese e fornisce il relativo consenso;

LUOGO E DATA \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_