



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

ALBO



Oggetto: Avviso pubblico per l'individuazione delle figure di ESPERTO, TUTOR, FIGURA AGGIUNTIVA.
Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 "Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A Competenze trasversali.
Autorizzazione progetto codice 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301
CUP H17I17000840007

Sottoazione	Codice progetto	Titolo modulo	Totale autorizzato sottoazione'
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301	QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	€ 7.082,00
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301	ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	€ 7.082,00
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301	SPRECHI ALIMENTARI	€ 7.082,00

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel0746- 296862

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

l'Avviso MIUR Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 per la presentazione delle proposte relative al "Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A Competenze trasversali.

VISTA la graduatoria approvata con provvedimento del Dirigente dell'Autorità di Gestione prot. AOODGEFID/19600 del 14 giugno 2018;

VISTA la nota MIUR - Autorità di gestione prot. AOODGEFID-23577 del 23/07/2018 che rappresenta la formale autorizzazione del progetto e impegno di spesa;

Visto il Programma annuale 2018;

Visto che per il progetto di Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale è stata aperta la scheda "P88-FSE- "Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale" che prevede uno stanziamento di € 21.246,00;

Viste le note dell'Autorità di gestione 2007/13 relative all'organizzazione e gestione dei progetti PON FSE;

Visto l'art. 52, co.1° del T.U. pubblico impiego del 1953 e l'art. 2103 C.C. relativamente alla documentabilità del possesso della professionalità del prestatore di lavoro in relazione al condizione di essere adibito alle mansioni per le quali è stato assunto o alle mansioni equivalenti nell'ambito dell'area di competenza;

Visto il d.lgs 165/2001 e ss.mm. e in particolare l'art. 7, comma 6 b) che statuisce che "l'amministrazione deve preliminarmente accertare l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno";

Visto il D.I. 44/2001, art. 40 in merito alle modalità di stipula dei contratti di prestazione d'opera per l'arricchimento dell'offerta formativa;

Visto il Regolamento per la disciplina degli incarichi agli esperti interni ed esterni di cui alla delibera del Consiglio di Istituto n. 34 del 03/10/2018;

Vista la propria determina prot. 17192 del 10/12/2018;

Ritenuto necessario procedere alla selezione di appropriate figure professionali: ESPERTO, TUTOR, FIGURA AGGIUNTIVA per lo svolgimento delle attività formative relative ai moduli seguenti:

Sottoazione	Codice progetto	Titolo modulo	Totale autorizzato sottoazione'
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301	QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	€ 7.082,00
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301	ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	€ 7.082,00
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301	SPRECHI ALIMENTARI	€ 7.082,00

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113

Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti

Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti

Tel 0746- 296862

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



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

MIUR

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



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

emana il seguente:

AVVISO PUBBLICO

per la selezione delle figure di **esperto, tutor, figura aggiuntiva** per il progetto codice 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301, rivolto in ordine di precedenza assoluta a:

TIPOLOGIA DI PERSONALE	FORMA CONTRATTUALE
1. Personale interno in servizio presso l'IPSSEOA "Costaggini" alla scadenza del presente Avviso;	Lettera di incarico
3. Personale esterno	Contratto di prestazione d'opera

Art. 1. Interventi previsti

Titolo modulo	"Totale autorizzato sottoazione"	Monte ore interventi	destinatari
Educazione ambientale: QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	€ 7.082,00	30 ore	n. 25 alunni (secondo ciclo)
Educazione alimentare, cibo e territorio: ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	€ 7.082,00	30 ore	n. 25 alunni (secondo ciclo)
Educazione alimentare, cibo e territorio: SPRECHI ALIMENTARI	€ 7.082,00	30 ore	n. 25 alunni (secondo ciclo)

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

Art. 2. Descrizione Progetto e Moduli

DESCRIZIONE

Il progetto si pone l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti e le loro famiglie alla conoscenza ed alla messa in pratica di azioni mirate alla idea di sostenibilità in campo agro alimentare, con particolare riguardo alla corretta comprensione dei parametri per la valutazione della qualità igienico-sanitaria ed organolettica degli alimenti e all'uso di accorgimenti per la riduzione dello spreco alimentare, obiettivi indispensabili per il potenziamento delle competenze di cittadinanza globale.

La riduzione dello spreco alimentare, pensato sia come recupero delle eccedenze sia come promozione di azioni finalizzate ad eliminarle, offre la possibilità di guidare gli studenti a riflettere sui nostri modelli di produzione e consumo, troppo spesso incentrati su un eccessivo sfruttamento delle risorse ambientali. Guidare gli alunni a maturare la convinzione dell'importanza di modelli di sviluppo sostenibili e più attenti alla qualità, con particolare attenzione alle filiere corte ed ai problemi collegati allo spreco alimentare, è un ottimo punto di partenza per contrastarne gli effetti negativi.

La scuola, per la sua valenza educativa, può diventare strumento privilegiato di sensibilizzazione ai suddetti temi, servendosi di moderne tecnologie, lezioni, visite tecniche ed incontri con esperti del settore.

Le azioni e i moduli del presente progetto avranno un focus speciale per i ragazzi con bisogni educativi speciali che rappresentano il 12 % della popolazione didattica del nostro istituto, verranno previste azioni professionalizzanti e pratiche che stimoleranno la loro curiosità e favoriranno l'inclusività per garantire e facilitare il successo formativo.

1° modulo - ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO

Il modulo si prefigge l'intento di far conoscere agli studenti mediante lezioni mirate le essenze selvatiche, aromatiche e officinali da poter utilizzare in campo gastronomico nell'ottica di una cucina senza sprechi e con utilizzo di prodotti offerti naturalmente dal territorio recuperando non solo i materiali ma anche le tradizioni culturali enogastronomiche. A tal fine verranno effettuate delle visite tecniche presso la Riserva Cervia e Navegna e la Riserva Laghi Lungo e Ripasottile con personale esperto. Per favorire l'aspetto pratico del progetto è prevista la costruzione di una serra non condizionata per la produzione di essenze aromatiche che verranno utilizzate in occasione della realizzazione dei menù a tema. Tali menù elaborati nei nostri laboratori saranno incentrati anche sul recupero delle eccedenze alimentari. Una volta formati gli studenti si approfondiranno con ricerche specifiche le realtà enogastronomiche locali nell'ottica di proporre l'iniziativa "il Costaggini adotta un PAT".

2° modulo - SPRECHI ALIMENTARI

Il modulo si propone di trattare con profondità le problematiche relative allo spreco di cibo sia a monte della filiera agroalimentare (FOOD LOSSES) sia durante le trasformazioni industriali (FOOD WASTE), il recupero delle eccedenze e la conoscenza delle possibilità alternative in campo produttivo.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

Verrà effettuata una lezione- seminario teorica tenuta da esperti del settore, al fine di sensibilizzare gli studenti al tema. Successivamente è prevista una visita tecnica guidata ad una a azienda all'avanguardia nel settore idroponico della nostra provincia e sopralluoghi mirati per osservare eventuali sprechi nelle principali attività commerciali cittadine per valutarne la gestione. Una volta acquisite le conoscenze teoriche gli studenti si confronteranno con un caso reale, somministrando ed analizzando questionari appositamente elaborati, proponendo soluzioni contro lo spreco presente nella mensa del convitto della scuola.

Gli studenti saranno quindi chiamati ad elaborare menu:

- Utilizzando le eccedenze provenienti dalle realtà commerciali cittadine
- Recuperando, in corrispondenza delle feste tradizionali i cibi in eccesso (pandoro, colomba, pane raffermo ecc.)
- Recuperando le eccedenze delle cucine

3° modulo - QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI

Promozione dei prodotti locali con particolare riferimento all'olio d'oliva mediante la formazione degli studenti relativamente alla conoscenza del territorio e delle metodologie operative per l'analisi organolettica dei cibi.

Sono previste visite tecniche a frantoi locali e lezioni frontali con esperti del settore ponendo particolare attenzione alla pratica operativa dell'assaggio e relativa valutazione organolettica del prodotto. Verranno creati appositi panel test con analisi dei risultati i termini qualitativi. Ciò permetterà allo studente di conoscere da una parte le eccellenze del nostro territorio e dall'altra di rapportarle con gli aspetti organolettici e qualitativi, nonché sugli aspetti salutari.

Il modulo si propone di favorire e potenziare le competenze professionali in un'ottica più ampia mediante la formazione tecnica e professionale degli studenti che poi diventeranno loro stessi formatori degli adulti rappresentati sia dai propri familiari sia dai frequentanti dell'università delle Terza Età UNITRE (he ha sede nel nostro istituto).

Art. 3. Condizioni di ammissibilità

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che:

1. sono in godimento dei diritti civili e politici
2. non hanno riportato condanne penali e non sono destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisione civile e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario
3. sono a conoscenza di non essere sottoposti a procedimenti penali;
4. possiedono i titoli di accesso indicati nella tabella di cui al successivo art. 4.;
5. possiedono adeguate competenze tecnologiche documentate funzionali alla gestione su piattaforma digitale della misura assegnata (condizione assolutamente necessaria) per tutti i moduli

I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande di partecipazione e mantenuti per tutto il periodo dell'incarico.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

Art. 4. Criteri individuazione esperto, tutor, figura aggiuntiva

Tipologia modulo	Titolo modulo	Titoli e competenze richiesti per l'accesso		
		ESPERTO	TUTOR	FIGURA AGGIUNTIVA
Educazione ambientale	Qualità organolettica e prodotti locali	Diploma di laurea coerente con area d'intervento. Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)	Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente. Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)	Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente. Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)
Educazione alimentare, cibo e territorio	Sprechi alimentari	Diploma di laurea coerente con area d'intervento Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)	Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)	Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)
Educazione alimentare, cibo e territorio	Erbe di campo, aromatiche e prodotti del territorio	Diploma di laurea coerente con area d'intervento Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)	Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)	Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento Uso delle tic Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

Art. 5. Modalità di presentazione delle domande

La domanda di candidatura, con la documentazione allegata, dovrà pervenire all'IPSSEOA "Costaggini", a pena di esclusione, con le seguenti scadenze:

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO L'IPSSEOA COSTAGGINI

entro le ore 17,00 di martedì 17 dicembre 2018 e può essere

- a) presentata in busta chiusa con la dicitura **“Avviso pubblico PON cittadinanza globale. Cod. prog. 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301 – PERSONALE INTERNO”**

- direttamente presso la sede dell'Istituto in Via dei Salici n. 62 – Rieti
- inviata a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento

Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza anche se spediti prima del termine medesimo a nulla rilevando la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'ufficio accettante.

oppure

- b) inviata via PEC all'indirizzo rirh010007@pec.istruzione.it ad oggetto **“Avviso pubblico PON cittadinanza globale. Cod. prog. 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301 – PERSONALE INTERNO”**.

Non saranno prese in considerazione le candidature che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

PERSONALE ESTERNO

entro le ore 17,00 di giovedì 27 dicembre 2018 e può essere

- a) presentata in busta chiusa con la dicitura **“Avviso pubblico PON cittadinanza globale. Cod. prog. 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301 – PERSONALE ESTERNO”**

- direttamente presso la sede dell'Istituto in Via dei Salici n. 62 – Rieti
- inviata a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento

Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza anche se spediti prima del termine medesimo a nulla rilevando la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'ufficio accettante.

oppure

- b) inviata via PEC all'indirizzo rirh010007@pec.istruzione.it ad oggetto **“Avviso pubblico PON cittadinanza globale. Cod. prog. 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301 – PERSONALE ESTERNO”**.

Non saranno prese in considerazione le candidature che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito.

Art. 6. Documentazione

Alla domanda (**Allegato A1**) dovrà essere allegato

- **curriculum vitae** in formato Europeo nel quale dovranno essere indicate le proprie generalità, l'indirizzo ed il luogo di residenza, i titoli di studio di cui è in possesso e la data di conseguimento degli stessi, il recapito telefonico e

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti

Centralino: 0746 201113

Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti

Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti

Tel 0746- 296862

www.alberghierorietai.it

rirh010007@istruzione.it

rirh010007@pec.istruzione.it

C.F. 80008130579



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

l'eventuale indirizzo di posta elettronica, tutti i titoli di cui si richiede la valutazione in relazione ai criteri fissati nel presente bando opportunamente evidenziati per una corretta valutazione;

- copia fronte retro di un **Documento di identità** in corso di validità,
- **Autocertificazione (Allegato A2)** debitamente compilata e sottoscritta
- **Autorizzazione** a svolgere attività di esperto a firma del Dirigente Scolastico dell'istituto di appartenenza (solo per i docenti in servizio presso altre istituzioni scolastiche)
- **Autorizzazione** a svolgere attività di esperto a firma del Responsabile del proprio ufficio (solo per i dipendenti di altra amministrazione pubblica).

Art. 7. Criteri di selezione

Il reclutamento della figura dell'esperto, del tutor e della figura aggiuntiva avverrà secondo i seguenti criteri

ESPERTO - 1°, 2° e 3° Modulo

	<i>Titoli valutabili</i>	<i>Punteggi titolo</i>	<i>Punteggio max</i>
Titoli culturali	Altra/lauree/dottorati di ricerca	Per titolo 2p	4
	Master/diplomi di specializzazione/perfezionamento annuale	Per titolo 2p	4
	Aggiornamento e formazione coerenti con i contenuti del progetto	Per ogni corso 1p	4
	Formazione sulle metodologie didattiche	Per ogni corso 1p	3
Certificazioni	ECDL o simili	Per titolo 1p	2
Attività professionale	Attività di docenza con l'istituto e in altri istituti di istruzione in discipline coerenti	Per anno scolastico 2p	8
	Attività professionale specifica coerente con l'area di intervento	Per ogni incarico effettivamente svolto 1p	3
	Competenze documentabili con l'area di intervento	Per ogni esperienza documentata 1p	3
	Attività in ambito PNSD	Per ogni attività 1p	4
	Esperienze in progetti PON	Per ogni esperienza 2p	4

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

	Attività di progettazione in ambito didattico, coordinamento di gruppi di lavoro, collaborazioni con l'istituzione scolastica (PTOF)	Per ogni attività 1p	8
	Valutazione complessiva del curriculum personale (anche mediante colloquio con il DS) a) varietà ed ampiezza dell'esperienza nel settore b) libera professione ed esperienze imprenditoriali	assente 0p base 1p elevata 3p	3

TUTOR - 1°, 2° e 3° Modulo

	Titoli valutabili	Punteggi titolo	Punteggio max
Titoli culturali	Altra laurea/dottorati di ricerca	Per titolo 2p	4
	Master/diplomi di specializzazione/perfezionamento annuale	Per titolo 2p	4
	Aggiornamento e formazione coerenti con i contenuti del progetto	Per ogni corso 1p	4
	Formazione sulle metodologie didattiche	Per ogni corso 1p	3
Certificazioni	ECDL o simili	Per titolo 1p	2
Attività professionale	Attività di docenza con l'istituto e in altri istituti di istruzione in discipline coerenti	Per anno scolastico 2p	8
	Attività professionale specifica coerente con l'area di intervento	Per ogni incarico effettivamente svolto 1p	3
	Competenze documentabili con l'area di intervento	Per ogni esperienza documentata 1p	3
	Attività in ambito PNSD	Per ogni attività 1p	4
	Esperienze in progetti PON	Per ogni esperienza 2p	4
	Attività di progettazione in ambito didattico, coordinamento di gruppi di lavoro, collaborazioni con l'istituzione scolastica (PTOF)	Per ogni attività 1p	3
	Attività di tutoring	Per ogni attività 1p	5

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

	Valutazione complessiva del curriculum personale (anche mediante colloquio con il DS) a) varietà ed ampiezza dell'esperienza nel settore b) libera professione ed esperienze imprenditoriali	assente 0p base 1p elevata 3p	3
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	---

FIGURA AGGIUNTIVA - 1°, 2° e 3° Modulo

	<i>Titoli valutabili</i>	<i>Punteggio titolo</i>	<i>Punteggio max</i>
Titoli culturali	Lauree/dottorati di ricerca	Per titolo 2p	4
	Master/diplomi di specializzazione/perfezionamento	Per titolo 2p	4
	Aggiornamento e formazione coerenti con il ruolo da ricoprire	Per ogni corso 1p	4
	Formazione sulle metodologie didattiche	Per ogni corso 1p	3
Certificazioni	ECDL o simili	Per titolo 1p	2
Attività professionale	Attività in istituti di istruzione in ruoli coerenti	Per anno scolastico 2p	8
	Attività professionale specifica coerente con il progetto	Per ogni incarico effettivamente svolto 1p	3
	Attività di tutoring	Per ogni attività 1p	5
	Partecipazione ad attività scolastiche previste dal PTOF	Per anno scolastico 1p	5
	Comprovata esperienza lavorativa nel settore di pertinenza	Per ogni esperienza 1p	4
	Esperienza attuale e pregressa in attività in ambito educativo accreditato dagli Enti Locali o Enti riconosciuti dal Miur.	Per ogni esperienza documentata 1p	5
	Competenze documentabili nell'area di intervento	Per ogni esperienza documentata 1p	5
	Valutazione complessiva del curriculum personale (anche mediante colloquio con il DS) a) varietà ed ampiezza dell'esperienza nel settore b) libera professione ed esperienze imprenditoriali	assente 0p base 1p elevata 3p	3

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

Art. 8. Modalità di attribuzione

Dopo la scadenza del termine previsto per la presentazione delle candidature, sarà nominata una commissione giudicatrice con decreto del Dirigente Scolastico per procedere alla valutazione delle proposte pervenute.

La Commissione formulerà per ogni modulo una graduatoria di merito degli aspiranti, distinta per ogni figura prevista: esperto, tutor, figura aggiuntiva, in base alla valutazione dei titoli posseduti e dichiarati nel curriculum vitae.

A parità di punteggio nell'ambito dello stesso modulo sarà data precedenza al candidato con minore età anagrafica.

Gli incarichi saranno affidati in ordine di graduatoria, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

Gli esiti della procedura di individuazione saranno resi noti mediante pubblicazione sul sito web dell'Istituto e con comunicazione diretta all'interessato.

Si procederà all'assegnazione dell'incarico anche in presenza di un solo candidato purché l'offerta risulti validamente presentata e completa degli atti/documenti/dichiarazioni richiesti.

In caso di affidamento, l'aggiudicatario dovrà presentare tutti i certificati relativi alle eventuali dichiarazioni.

L'inserimento nella graduatoria non comporta alcun diritto da parte dell'aspirante se non il conferimento dell'incarico in relazione alla propria posizione in graduatoria in caso di attivazione dei corsi.

Art. 9. Motivi di inammissibilità ed esclusione

Saranno escluse le domande di partecipazione:

- di soggetti non in possesso dei requisiti richiesti agli artt. 3 e 4;
- formulate in difformità alle modalità di presentazione stabilite nel presente avviso;
- pervenute dopo il termine ultimo fissato;
- con documentazione recante informazioni che, a seguito di accertamenti, dovessero risultare non veritiere.

Art. 10. Condizioni contrattuali e compensi

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite lettere di incarico per il personale interno o in regime di collaborazione plurima con riferimento al CCNL scuola 2007, tramite contratti di prestazione d'opera per il personale esterno con riferimento agli artt. 2222 e ss. del C.C..

La durata dei contratti sarà determinata in funzione delle esigenze operative dell'Amministrazione beneficiaria e comunque le attività dovranno svolgersi entro il 31 agosto 2019.

La determinazione del calendario, della scansione oraria e di ogni altro aspetto organizzativo rimane, per ragioni di armonizzazione dell'offerta formativa extrascolastica, nella sola disponibilità dell'Istituto scolastico.

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghierorietai.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

L'Istituto scolastico prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui lo stesso può recedere dal presente Avviso in tutto o in parte con il mutare dell'interesse pubblico che ne ha determinato il finanziamento.

La remunerazione, comprensiva di tutte le trattenute di legge, sarà determinata a seconda delle attività da svolgere. Il suo importo non supererà, in ogni caso, le soglie considerate ammissibili dalla normativa vigente (circolare n. 2/2009 del Ministero del Lavoro per i livelli professionali; l'Avviso 10862 del 16/09/2016 per gli importi massimi per l'area formativa):

Esperto: retribuzione oraria	€ 70,00
Tutor: retribuzione oraria	€ 30,00
Figura aggiuntiva	€ 30,00 per studente iscritto per un massimo di 20 studenti

I compensi saranno soggetti al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente (cfr. Nota MIUR 34815 del 02/08/2017).

Gli operatori incaricati dichiarano, presentando l'istanza, di avere regolare copertura assicurativa contro gli infortuni nei luoghi di lavoro.

La retribuzione concordata è dovuta soltanto se il progetto o il singolo modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto e rendicontato ed ogni operatore riceverà una retribuzione proporzionale alle ore effettivamente prestate. La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'Autorità di Gestione senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

Art. 11. Compiti specifici richiesti

ESPERTO:

- Prende atto, insieme al tutor del percorso formativo di riferimento e prima dell'inizio delle attività, del piano di lavoro (dal quale si evidenziano finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali materiali prodotti) elaborato in sede di progettazione e coerente con gli obiettivi dell'avviso PON in oggetto;
- Si impegna a realizzare il piano di lavoro suddetto;
- Partecipa ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- Svolge l'incarico secondo un calendario predisposto;
- Predisporre, con la collaborazione dei tutor, gli strumenti di verifica e valutazione per la rilevazione delle competenze in ingresso, in itinere e finali;

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghierorietai.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

- Prepara le lezioni e fornisce ai corsisti eventuali schede di lavoro e/o materiale di approfondimento e quant'altro attinente alle finalità didattiche del singolo percorso formativo;
- Documenta, insieme al tutor, le attività di ogni percorso per "tracciare" l'iter del processo attivato;
- Elabora una relazione finale, con la collaborazione dei tutor;
- Documenta l'attività formativa inserendo i materiali richiesti nella piattaforma informatica.
- Durante lo svolgimento del proprio incarico l'Esperto è tenuto a rispettare le regole che ordinariamente valgono per il personale interno operante nella Scuola profilo professionale docente

TUTOR:

- Collabora con l'esperto e lo supporta durante lo svolgimento delle lezioni;
- Partecipa ad eventuali incontri propedeutici per la realizzazione delle attività;
- Svolge l'incarico secondo il calendario predisposto;
- Accerta l'avvenuta compilazione della scheda allievo;
- Cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, degli esperti e la propria, l'orario di inizio e fine delle lezioni;
- Cura il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
- Si interfaccia con il referente della valutazione e coopera alle eventuali azioni di monitoraggio richieste dall'Autorità di Gestione;
- Rappresenta il collegamento con il team di docenti delle classi o il coordinatore delle classi di provenienza degli alunni, al quale fornisce le informazioni utili per la valutazione degli alunni e la ricaduta didattica delle attività svolte;
- Collabora con l'esperto nell'elaborazione della relazione finale;
- Inserisce nella piattaforma informatica i documenti richiesti

FIGURA AGGIUNTIVA

- Partecipa alle riunioni periodiche di carattere organizzativo pianificate per favorire il carattere inclusivo del percorso;
- Affianca l'esperto nelle attività di accoglienza e gestione delle dinamiche relazioni nel gruppo;

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

- Affianca l'esperto nella gestione del gruppo dei partecipanti in particolare per quanto riguarda gli alunni con bisogni educativi speciali;
- Realizza attività individuali personalizzate con gli alunni iscritti al corso prestando attenzione ai diversi bisogni educativi ed ai diversi stili di apprendimento;
- Cura il monitoraggio fisico del corso contattando gli allievi con bisogni educativi speciali e le famiglie degli stessi in caso di assenza ingiustificata;
- Collabora allo svolgimento di azioni di monitoraggio accertandosi che i partecipanti con bisogni educativi speciali siano adeguatamente coinvolti nelle attività;
- Predisporre, in collaborazione con l'esperto, interventi che tengano conto dei bisogni educativi speciali dei partecipanti;
- Collabora con il tutor per favorire l'accessibilità ai contenuti anche digitali eventualmente utilizzati;
- Collabora con il referente per la valutazione alla verifica costante delle ricadute didattiche del progetto;
- Svolge l'incarico senza riserve e secondo il calendario approntato. La mancata accettazione o inosservanza del calendario comporterà l'immediata decadenza dell'incarico eventualmente già conferito;
- Annota tipologia, data e orario di tutte le attività svolte in relazione all'incarico assunto riportando tali informazioni nel sistema informatico di gestione per la programmazione unitaria, appena la figura aggiuntiva sarà stata abilitata al sistema per il ruolo di pertinenza, anche al fine di consentire la verifica sulle attività svolte e di fornire, dietro richiesta, ogni genere di informazione sull'andamento dell'attività svolta, sui risultati fino a quel momento conseguiti, sugli esiti di esercitazioni, colloqui, test, valutazioni finali;
- Inserisce, per la parte di propria competenza, i dati nel sistema informatico "gestione degli interventi gpu";
- Risponde ad eventuali questionari proposti dal MIUR.

Art. 12. Tutela della Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/03, in ordine al procedimento instaurato con il presente avviso, si informa che:

- a) i dati verranno trattati in relazione alle esigenze istituzionali, amministrative e contabili di questa Amministrazione, anche con l'ausilio di mezzi elettronici o automatizzati;
- b) il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il candidato, se intende partecipare all'Avviso, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto comporta l'esclusione dalla selezione ovvero la decadenza dall'aggiudicazione; i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 1. il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI **pon**
2014-2020



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

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



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

2. i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica della gara;
3. chiunque a seguito dell'effettuazione della pubblicità c.d. di "gara esperita";
4. ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990 n. 241;
- d) i dati verranno trattati nel rispetto di quanto disposto dall'art.7 del sopra citato Decreto Legislativo 196/03;
- e) Titolare del trattamento è l'IPSSEO "Costaggini";
- f) Responsabile del trattamento dei dati personali è il Dirigente Scolastico Alessandra Onofri

Art. 13. Pubblicizzazione dell'avviso

Il presente provvedimento viene pubblicato sul sito internet dell'Istituto <http://www.alberghiero.it> all'Albo pretorio on line e nella sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione "Bandi e Contratti", ai sensi dell'art. 37 del decreto legislativo 14 marzo 2013 n. 33 avente per oggetto il riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.

Art. 14. Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 c.1 del D. Lgs del 18/04/2016 n. 50 e della L. 241/1990 e s.m.i. il Responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico Alessandra Onofri.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Alessandra Onofri*

** Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*

Allegati:

- Allegato A1 Domanda
- Allegato A2 Autodichiarazione punteggio titoli

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti
Centralino: 0746 201113
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti
Tel 0746- 296862

www.alberghieroriети.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579