



IPSSEOA - "R.A. COSTAGGINI"-RIETI  
Prot. 0009551 del 15/06/2021  
04-05 (Uscita)

ALBO

**Oggetto: Avviso pubblico per l'individuazione delle figure di ESPERTO e TUTOR.**

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Programma Operativo Complementare “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020. Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1.

Avviso pubblico prot. n. 9707 del 27/04/2021 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid -19 (Apprendimento e socialità).

Sottoazione	Progetto	Importo Autorizzato progetto	CUP
10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144 ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE	€ 77.784,00	H13D21001090007

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**Visto** l'Avviso del MI Prot. N. AOODGEFID\Prot. n. 9707 del 27/04/2021 per la presentazione delle proposte relative all'Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1-Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid -19 (*Apprendimento e socialità*);

**Vista** la graduatoria approvata con provvedimento del Ministero dell'Istruzione Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione Direzione Generale per i fondi strutturali per l'istruzione, l'edilizia scolastica e la scuola digitale Prot. n. AOODGEFID\prot. n. 17355 del 1° giugno 2021;

**Vista** la nota MI Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione Direzione Generale per i fondi strutturali per l'istruzione, l'edilizia scolastica e la scuola digitale Prot. n. AOODGEFID/17659 del 07/06/2021 che rappresenta la formale autorizzazione del progetto e impegno di spesa;

**Visto** il Programma annuale 2021;

**Visto** che per il progetto di “Apprendimento e socialità” è stata aperta la seguente scheda:

Scheda progetto	Progetto	Importo Autorizzato progetto	CUP
P02/32	FSE 10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144 ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE	€ 77.784,00	H13D21001090007

**Viste** le Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014- 2020;

**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 alla condizione di essere adibito alle mansioni per le quali è stato assunto o alle mansioni equivalenti nell'ambito dell'area di competenza;

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghieroriети.it](http://www.alberghieroriети.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

**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. 129/2018 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. 9549 del 15/06/2021;

**Precisando** che, ai fini del presente avviso, si comprendono tra le "risorse professionali interne" i docenti a tempo determinato in servizio presso l'Istituto fino alla data del 08/06/2021

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

Sottoazione	Codice modulo	Titolo Modulo
10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144	COMUNICARE LA RISTORAZIONE - USO DEI SOCIAL NETWORK - PRIMA EDIZIONE
10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 -PRIMA DIZIONE
10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE
10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144	CULTURA E ANTROPOLOGIA DEGLI ALIMENTI – PRIMA EDIZIONE
10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-LA-2021-144	ELEMENTI DI IMPRESA, MARKETING, FOOD COST

emana il seguente

### AVVISO PUBBLICO

per la selezione delle figure di **esperto e tutor** per il progetto di "Apprendimento e socialità", **RIVOLTO IN ORDINE DI PRECEDENZA ASSOLUTA A:**

**1. Personale interno in servizio presso l'IPSSEOA "Costaggini" come in premessa**

**2. Personale esterno**

#### **Art. 1. Interventi previsti**

Progetto	Titolo Modulo	Monte ore del modulo
ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE	COMUNICARE LA RISTORAZIONE - USO DEI SOCIAL NETWORK - PRIMA EDIZIONE	30
	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 -PRIMA EDIZIONE	30
	LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE	30
	CULTURA E ANTROPOLOGIA DEGLI ALIMENTI – PRIMA EDIZIONE	30
	ELEMENTI DI IMPRESA, MARKETING, FOOD COST	30

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghieroriети.it](http://www.alberghieroriети.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

## Art. 2. Descrizione Progetto e Moduli

### Progetto

#### **ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE**

La proposta didattica intende ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021-2022, in particolare durante il periodo estivo, attraverso azioni specifiche finalizzate al potenziamento degli apprendimenti e delle competenze chiave, in conformità alla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea 22 maggio 2018.

La progettazione e la realizzazione dei percorsi didattici e formativi sono ispirate all'utilizzo di metodologie didattiche innovative, che valorizzano l'apprendimento attivo e cooperativo, con particolare attenzione anche al benessere personale e alle relazioni. Le azioni promuovono il protagonismo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, delle adulte e degli adulti, in situazioni esperienziali.

I moduli didattici sono svolti in setting di aula flessibili e modulari oppure in contesti di tipo esperienziale o immersivo, anche all'aperto, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza

Covid vigenti, in sinergia con le realtà istituzionali, culturali, sociali, economiche del territorio.

I percorsi di formazione sono volti a:

- Rafforzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente, in particolare potenziando i livelli di base;
- Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio con metodologie innovative, proattive e stimolanti;
- Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.

### Moduli

#### **ELEMENTI DI IMPRESA, MARKETING, FOOD COST**

Il laboratorio inizia attraverso un brainstorming per l'individuazione e selezione di idee da sviluppare concretamente con definizione di punti di forza e punti di debolezza per ogni idea per favorire l'emersione di ruoli e personalità. Ogni gruppo di lavoro verrà strutturato con un project-manager chiamato a coordinare le altre figure alle quali saranno assegnate mansioni specifiche. Sono previsti anche giochi di ruolo basati sull'organizzazione di un'impresa o un gruppo di lavoro, per far emergere i fattori che intervengono sull'efficienza e l'efficacia di un gruppo di lavoro come ambiente, comunicazione interna, chiarezza dei ruoli, etc., oltre ad esercizi per confrontare diverse modalità di lavoro (es. lavoro individuale, competitivo o cooperativo) o per rafforzare l'idea di gruppo e di interdipendenza (es. camminata di gruppo) o per confrontare le modalità di projectmanagement di diversi gruppi.

#### **COMUNICARE LA RISTORAZIONE - USO DEI SOCIAL NETWORK - PRIMA EDIZIONE**

Il laboratorio prevede la simulazione di creazione di una campagna di crowdfunding, attribuendo ruoli e responsabilità specifiche (redazione, video, ricerca partnership, community engagement, etc.). Sono previste anche discussioni con imprenditori su aspetti pratici e meno visibili del fare impresa, come l'accesso al credito, la contabilità e il bilancio aziendale, la ricerca di opportunità di finanziamento, esercizi per il digital marketing con la progettazione piani editoriali per i Social Media, accrescere e monitorare audience e pianificare campagne di marketing efficaci sui Social Network.

#### **LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 - PRIMA EDIZIONE**

Gli studenti del quinto anno potranno frequentare un modulo professionalizzante che prevede la realizzazione di MASTER CLASS tenuto da chef stellati su più temi: la cucina della tradizione, il pesce di acqua dolce, la pasticceria per la ristorazione.

Il modulo verrà svolto presso i laboratori dell'Istituto con lezioni intensive sull'intero arco della giornata. Sarà fondamentale l'apporto del tutor da individuare prioritariamente tra i docenti di enogastronomia cucina in servizio nell'istituto.

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

### **LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE**

Gli studenti del quinto anno potranno frequentare un modulo professionalizzante che prevede la realizzazione di MASTER CLASS tenuto da chef stellati su più temi: la cucina internazionale, il pesce di acqua salata, la cucina regionale. Il modulo verrà svolto presso i laboratori dell'Istituto con lezioni intensive sull'intero arco della giornata. Sarà fondamentale l'apporto del tutor da individuare prioritariamente tra i docenti di enogastronomia cucina in servizio nell'istituto.

### **CULTURA E ANTROPOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PRIMA EDIZIONE**

Il laboratorio prevede la simulazione di creazione di una campagna di crowdfunding, attribuendo ruoli e responsabilità specifiche (redazione, video, ricerca partnership, community engagement, etc.). Sono previste anche discussione con imprenditori su aspetti pratici e meno visibili del fare impresa, come l'accesso al credito, la contabilità e il bilancio aziendale, la ricerca di opportunità di finanziamento, esercizi per il digital marketing con la progettazione piani editoriali per i Social Media, accrescere e monitorare audience e pianificare campagne di marketing efficaci sui Social Network.

#### **Art. 3. Condizioni di ammissibilità**

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarico 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 funzionali alla gestione su piattaforma digitale della misura assegnata (condizione assolutamente necessaria) per tutti i moduli da autodichiarare;
6. attestazione di comprovata esperienza professionale tramite il riconoscimento della Guida Michelin (soltanto per i seguenti moduli: **LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 - PRIMA EDIZIONE** e **LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE**).

**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.**

#### **Art. 4. Criteri individuazione esperto, tutor**

Titoli e competenze richiesti per l'accesso

##### **ESPERTO**

Titoli e competenze richiesti per l'accesso in base alla tematica trattata nel modulo

<b>COMUNICARE LA RISTORAZIONE - USO DEI SOCIAL NETWORK - PRIMA EDIZIONE</b>	
Tematica	Titoli di accesso
Comunicazione e gestione dei social network	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diploma di scuola secondaria di secondo grado</li><li>• Comprovata capacità nel settore</li></ul>

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

**LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 - PRIMA EDIZIONE**

- Diploma di scuola secondaria
- Comprovata capacità nel settore

**LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE**

- Diploma di scuola secondaria
- Comprovata capacità nel settore

**CULTURA E ANTROPOLOGIA DEGLI ALIMENTI – PRIMA EDIZIONE**

Tematica	Titoli di accesso
Analisi sensoriale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di scuola secondaria di secondo grado</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>
Patologie alimentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laurea magistrale</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>
Cultura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di scuola secondaria di secondo grado</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>

**ELEMENTI DI IMPRESA, MARKETING, FOOD COST**

Tematica	Titoli di accesso
Marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laurea magistrale</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>
Progettazione degli ambienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laurea magistrale</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>
Strumenti d'impresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di scuola secondaria di secondo grado</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>
Food cost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di scuola secondaria di secondo grado</li> <li>• Comprovata capacità nel settore</li> </ul>

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

## TUTOR

MODULO	Titoli di accesso
COMUNICARE LA RISTORAZIONE - USO DEI SOCIAL NETWORK - PRIMA EDIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di istruzione secondaria superiore</li> <li>• Uso delle tic</li> </ul>
LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 -PRIMA EDIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di istruzione secondaria superiore</li> <li>• Uso delle tic</li> </ul>
LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di istruzione secondaria superiore</li> <li>• Uso delle tic</li> </ul>
CULTURA E ANTROPOLOGIA DEGLI ALIMENTI – PRIMA EDIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di istruzione secondaria superiore</li> <li>• Uso delle tic</li> </ul>
ELEMENTI DI IMPRESA, MARKETING, FOOD COST	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di istruzione secondaria superiore</li> <li>• Uso delle tic</li> </ul>

### **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:

#### PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO L'IPSSEOA COSTAGGINI

entro le **ore 14,00 di martedì 29 giugno 2021** e può essere

- a) presentata in busta chiusa con la dicitura **"ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE /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](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it) ad oggetto **"ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE /PERSONALE INTERNO"**

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

#### PERSONALE ESTERNO

entro le **ore 14,00 di martedì 29 giugno 2021** e può essere

- a) presentata in busta chiusa con la dicitura **"ESTATE INSIEME PON - LABORATORIO ESTATE /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](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it) ad oggetto **"ESTATE INSIEME PON -**

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

## LABORATORIO ESTATE /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 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 e del tutor avverrà secondo i seguenti criteri, validi sia per il personale interno che per gli esperti esterni:

#### ESPERTO

##### Moduli

- LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 1 - PRIMA EDIZIONE
- LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE CUCINA LIVELLO 2 - PRIMA EDIZIONE

	Titoli valutabili	Punteggi titolo	Punteggio massimo
Esperienze professionali	Pregresse esperienze di collaborazione con istituzioni scolastiche alberghiere	Per ogni esperienza p. 5	25
	Valutazione complessiva del curriculum anche mediante colloquio con il DS		15

##### Moduli

- COMUNICARE LA RISTORAZIONE - USO DEI SOCIAL NETWORK - PRIMA EDIZIONE
- CULTURA E ANTROPOLOGIA DEGLI ALIMENTI – PRIMA EDIZIONE
- ELEMENTI DI IMPRESA, MARKETING, FOOD COST

#### Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

	<b>Titoli valutabili</b>	<b>Punteggi titolo</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Titoli culturali	Diplomi di laurea/ Lauree specialistiche o magistrali /Dottorati ricerca in aggiunta al titolo previsto per l'accesso	Per ogni titolo p. 3	9
Esperienze professionali	Pregresse esperienze di collaborazione con istituzioni scolastiche alberghiere	Per ogni esperienza p. 5	15
	Esperienza professionale non scolastica coerente con l'area di intervento	Per ogni esperienza p. 4	20
	Valutazione complessiva del curriculum anche mediante colloquio con il DS		6

### **TUTOR**

	<b>Titoli valutabili</b>	<b>Punteggi titolo</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Titoli culturali	Titolo di studio inerente alla tipologia di intervento	Per ogni titolo p. 4	4
	Diplomi di laurea/ Lauree specialistiche o magistrali /Dottorati ricerca in aggiunta al titolo previsto per l'accesso	Per ogni titolo p. 2	4
	Master/diplomi di specializzazione coerenti con la tipologia di intervento	Per ogni titolo p. 2	4
	Formazione sulle metodologie didattiche	Per ogni corso p. 1	3
Certificazioni	ECDL o simili	Per ogni titolo p. 2	4
	Certificazioni CLIL	Per ogni titolo p. 2	2
	Aggiornamento e formazione in servizio coerente con i contenuti del progetto	Per ogni corso p. 1	3
Qualità dell'esperienza professionale e/o professionalità acquisite	Partecipazione a progetti in ambito PNSD	Per ogni progetto p. 1	3
	Attività di progettazione in ambito didattico, collaborazioni con l'istituzione scolastica	Per ogni attività p. 1	3
	Progetti scolastici e /o PON coerenti con il progetto. Progetti o sperimentazioni di rilevanza nazionale	Per ogni attività p. 1	4
	Valutazione complessiva del curriculum (anche mediante colloquio con il DS)		6

### **Art. 8. Modalità di attribuzione**

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

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
 Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
 Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
 C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghieroriети.it](http://www.alberghieroriети.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)



La Commissione formulerà per ogni modulo una graduatoria di merito per il personale interno (che avrà precedenza rispetto al personale esterno) e una graduatoria di merito per il personale esterno, distinta per ogni figura prevista: esperto, tutor, 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 una sola candidatura purché 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 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 2022.

L'incarico sarà attribuito per un monte ore determinato in base alla struttura tematica del modulo.

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.

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

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

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113

Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635

Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862

C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

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;
- 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

### **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;

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

- 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;
  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'IPSSEOA "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 Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorietai.it](http://www.alberghierorietai.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)