

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Battipaglia, 20 gennaio 2025

Protocollo come da segnatura

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0000945 del 20/01/2025
IV-5 (Uscita)

All'Albo on line

All'Amministrazione Trasparente

Al Fascicolo del progetto

Atti

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 nella scuola secondaria di primo e 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 (D.M. 2 febbraio 2024, n. 19)

AVVISO DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI INDIVIDUALI AVENTE AD OGGETTO

1. **PERCORSI INDIVIDUALI DI MENTORING E ORIENTAMENTO (15 ore per edizione - totale 110 edizioni);**
2. **Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento (18 ore per edizione - totale 10 edizioni) per piccoli gruppi di alunni (n. 10 alunni);**
3. **Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari (n. 30 ore per edizione per gruppi di n. 15 alunni);**
4. **PERCORSO DI ORIENTAMENTO CON IL COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE (n. 2 edizioni da n. 8 ore ciascuna per 3 partecipanti).**

Come da decreto di avvio della procedura di selezione, prot. N. 944 del 20/01/2025

Titolo del Progetto: *Viviamo il Ferrari 2*

Codice progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-47567

C.U.P. B24D21000360006

Articolo 1

Oggetto dell'incarico

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto al conferimento di uno o più incarichi individuali (a seguire, anche «**Incarichi**»), in qualità di ESPERTO, per la realizzazione di

- PERCORSI INDIVIDUALI DI MENTORING E ORIENTAMENTO;
- PERCORSI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO;
- PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICOLARI;
- PERCORSO DI ORIENTAMENTO CON IL COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE.

2. Nello specifico, gli incarichi da attribuire prevedono l’espletamento di:

- PERCORSI INDIVIDUALI DI MENTORING E ORIENTAMENTO (110 edizioni da 15 ore ciascuna);
- PERCORSI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE,DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO - N. 10 edizioni da 18 ore ciascuna;
- PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI - 20 edizioni da 30 ore ciascuna
- PERCORSO DI ORIENTAMENTO CON IL COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE (N. 2 edizioni da 8 ore ciascuna).

	Moduli da attivare	Numero
Percorsi di Mentoring e Orientamento. (individuali)	Attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità negli apprendimenti, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, che prevede l’erogazione di percorsi individuali di mentoring e orientamento, sostegno alle competenze disciplinari, coaching motivazionale. Ciascun percorso viene erogato, in presenza, da un esperto in possesso di specifiche competenze, in orari diversi da quelli di frequenza scolastica.	110 moduli 15 ore per ciascuna edizione N. 1 partecipanti per ciascuna edizione 1 esperto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

<p>Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento</p>	<p>Attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità negli apprendimenti, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, che prevede l’erogazione di percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e ri-motivazione e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno, erogati a piccoli gruppi di almeno 3 destinatari, che conseguono l’attestato. Ciascun percorso viene erogato in presenza da almeno un docente o esperto in possesso di specifiche competenze, in orari diversi da quelli di frequenza scolastica.</p>	<p>10 moduli 18 ore per ciascuna edizione</p> <p>N. 10 partecipanti per ciascuna edizione</p> <p>1 esperto</p>
<p>Laboratori co-curricolari (Gruppi più ampi)</p>	<p>Attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell’orario curricolare, rivolti a gruppi di almeno 9 destinatari, che conseguono l’attestato, afferenti a diverse discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell’intervento e a rafforzamento del curriculum scolastico. I percorsi co-curricolari sono rivolti a studenti con fragilità negli apprendimenti, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica. Ciascun percorso viene erogato congiuntamente da almeno un docente esperto con specifiche competenze e da un tutor.</p>	<p>20 moduli 30 ore per ciascuna edizione</p> <p>N. 15 partecipanti per ciascuna edizione</p> <p>1 esperto 1 tutor</p>
<p>Percorsi di orientamento Con il coinvolgimento delle famiglie</p>	<p>Attività finalizzata a supportare le famiglie nel concorrere alla prevenzione e al contrasto dell’abbandono scolastico.</p>	<p>2 moduli N. 3 partecipanti</p> <p>8 ore per ciascuna edizione</p> <p>1 esperto</p>

Dettaglio progettazioni:

Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

“Professioni dell’Ospitalità: Scopri il Tuo Ruolo”

Un modulo per esplorare le opportunità lavorative nel settore dell’ospitalità e della ristorazione, dalle figure operative (chef, maître, receptionist) a quelle gestionali. Gli studenti impareranno a identificare il percorso più adatto alle proprie attitudini.

“Competenze per il Successo: Soft Skills nel Turismo e nella Ristorazione”

Focus sulle competenze relazionali e organizzative essenziali nel settore, come la gestione del cliente, il lavoro in team e la risoluzione dei problemi. Laboratori pratici simuleranno situazioni reali in hotel e ristoranti.

“Il Tuo Marchio Personale: Costruire una Carriera nell’Ospitalità”

Modulo dedicato alla creazione di un curriculum efficace, all’uso dei social network professionali e alla preparazione per colloqui nel settore dell’ospitalità. Gli studenti impareranno a promuovere il proprio profilo in un mercato sempre più competitivo.

“Grafica per la Comunicazione”

Laboratori pratici per avvicinare gli studenti al mondo della grafica digitale, utilizzano software come Canva o Photoshop

“Digital Design: Creare Contenuti per il Web e i Social”

Focus sulla progettazione di post e grafiche per Instagram e Facebook, sfruttando i principi del design visivo per attirare l’attenzione.

“Pilates: Energia e Benessere per il Corpo e la Mente”

Un laboratorio di esercizi posturali per migliorare la flessibilità, la forza e ridurre lo stress.

“Nuoto Inclusivo: Scoprire le Potenzialità in Acqua”

Un laboratorio dedicato ai ragazzi con disabilità, pensato per favorire il benessere fisico e mentale attraverso l’attività in acqua. Il modulo propone esercizi personalizzati e attività ludico-sportive, mirate a migliorare le capacità motorie, la coordinazione e l’autostima.

“Startup Lab: Dall’Idea al Business Plan”

Gli studenti impareranno a trasformare un’idea in un progetto concreto, analizzando il mercato e sviluppando un piano aziendale.

“Promuovere la Tua Startup: strategie di marketing”

Focus sulle strategie di branding e sull’uso del marketing digitale per far crescere la propria impresa nel mercato competitivo.

“Mangiare Bene per Vivere Meglio: Educazione alla Nutrizione”

Descrizione: Un modulo per comprendere i principi della nutrizione equilibrata e l’importanza di una dieta sana per il benessere quotidiano. Focus su alimentazione consapevole e prevenzione delle cattive abitudini.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari

HACCP (3 moduli)

“Introduzione all’HACCP: Le Basi della Sicurezza Alimentare”

Un modulo teorico per comprendere le normative fondamentali in materia di igiene e sicurezza alimentare.

“Pratiche di igiene nella Ristorazione: Lavorare in Sicurezza”

Laboratorio pratico per applicare le linee guida HACCP nei contesti ristorativi, con simulazioni reali.

“Verifica e Controllo: Come Gestire il Sistema HACCP”

Modulo avanzato per imparare a monitorare e mantenere un sistema di autocontrollo efficace in un’attività alimentare.

Comunicazione Istituzionale e Social (n. 2 moduli)

“Strategie di Comunicazione: Dalla Carta ai Social Network”

Gli studenti esploreranno i metodi di comunicazione istituzionale e social per promuovere un’attività o un ente, imparando a creare campagne digitali e materiali informativi.

“Dal Post alla Prenotazione: Il Ruolo dei Social Media nella Promozione Turistica”

Un percorso in cui gli studenti analizzano e sperimentano strategie di marketing digitale, creando contenuti accattivanti per i social media per attirare clienti e raccontare un’esperienza turistica.

Gestione di Attività Ristorative (n. 3 moduli)

“Gestire un Ristorante: Organizzazione e Risorse Umane”

Focus sulla pianificazione operativa di un’attività, dalla gestione del personale al controllo dei costi.

“Ristorazione 360°: Gestire e Promuovere un’Attività”

Un progetto dedicato alla gestione di un’attività ristorativa, dalla pianificazione del menu alla realizzazione di eventi attrattivi.

“Legislazione e Adempimenti Burocratici per l’Apertura di Attività di Ristorazione/Somministrazione”

Questo modulo fornirà agli studenti una panoramica delle normative fondamentali per l’apertura e la gestione di un’attività di ristorazione, approfondendo gli adempimenti burocratici necessari, le autorizzazioni richieste, e i principali obblighi legali legati alla somministrazione di alimenti e bevande.

Moda (n. 3 moduli)

“Fashion Design: Disegnare e Progettare Collezioni”

Laboratorio di creatività per ideare bozzetti di abiti e accessori ispirati alle ultime tendenze.

“Moda e Giovani: Il Futuro del Fashion”

Approfondimento sull’uso di materiali ecologici e su un design adatto alle nuove generazioni.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

“Creare uno Stile: Styling e sfilata di Moda”

Modulo dedicato al fashion styling e alla creazione di una collezione di moda.

Enogastronomia (n. 2 moduli)

“L’Impasto Perfetto: Scienza e Tecnica per la Pizza Artigianale”

Gli studenti apprenderanno come preparare impasti perfetti, equilibrando ingredienti e lievitazione.

“La Pizza Gourmet: Innovazione e Creatività in Cucina”

Un laboratorio che unisce tradizione e innovazione, sperimentando nuovi gusti e presentazioni gourmet.

Giornalismo (n. 2 moduli)

“La Verità nell’Era Digitale: Il Ruolo del Giornalismo tra Fake News e Fonti Affidabili”

Un progetto che esplora il problema delle notizie false, l'importanza delle fonti attendibili.

“Dal Taccuino allo Smartphone: L’evoluzione del Giornalismo nel Tempo”

Un viaggio nella storia del giornalismo, dall'informazione cartacea ai social media e alle nuove tecnologie.

Cake Design (n. 1 modulo)

“L’Arte del Cake Design: Creare Dolci da Sogno”

Descrizione: Un corso pratico in cui gli studenti impareranno a decorare torte con tecniche innovative, realizzando design personalizzati per eventi speciali.

Lievitati (n. 1 modulo)

“Lievito Madre e oltre: Scienza e Arte dei Lievitati”

Descrizione: Un modulo che insegna le basi della preparazione di prodotti lievitati, come pane e brioche, con tecniche artigianali e innovative.

Intagli (n. 1 modulo)

Titolo: “Intaglio Creativo: L’Arte di Decorare Frutta e Verdura”

Un laboratorio per apprendere le tecniche di intaglio e decorazione, trasformando semplici ingredienti in opere d'arte culinarie.

“Olio: Corso Base di Assaggiatore per Giovani Esperti”

Un viaggio nel mondo dell'olio extravergine d'oliva per scoprire le tecniche di degustazione e valutazione sensoriale. Gli studenti impareranno a riconoscere le caratteristiche di qualità, a distinguere i diversi tipi di olio e a comprenderne l'importanza nella dieta mediterranea. Il modulo include sessioni pratiche di assaggio e analisi guidate da esperti del settore.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

“Introduzione al Vino: Corso per Giovani Sommelier”

Un modulo pensato per avvicinare gli studenti all'affascinante mondo del vino. Attraverso lezioni teoriche e pratiche, si esploreranno i principali vitigni, le tecniche di vinificazione e i principi dell'abbinamento cibo-vino. Gli studenti impareranno le basi della degustazione e come utilizzare i sensi per valutare un vino, con il supporto di un sommelier qualificato.

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;
 - 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 e tempestivamente, 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. possiedano il titolo accademico di laurea magistrale o specialistica inerente al ruolo (fatta eccezione per i laboratori);
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.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

4. L’Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Articolo 3

Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste esperienze professionali specifiche del settore richiesto.
2. Sarà altresì valutato il possesso dei seguenti titoli:

TITOLI CULTURALI	PUNTI	MAX
Laurea V.O. o Magistrale ad indirizzo specifico		15
con votazione fino a 80/110	8	
con votazione da 81/110 a 90/110	10	
con votazione da 91/110 a 100/110	12	
con votazione da 101/110 a 110/110	14	
con votazione di 110/110 e lode	15	
Diploma	3	3
Dottorato di ricerca o specializzazioni biennali post-laurea afferenti alla tipologia di intervento	2	4
Master e/o corsi di perfezionamento post-laurea annuali o biennali afferenti alla tipologia di intervento	2	4
Certificazione di competenze informatiche rilasciate da enti accreditati	1	4
Corsi di formazione di durata non inferiore a n. 30 ore afferenti alla tipologia di intervento	1	5
	TOTALE	35

TITOLI PROFESSIONALI	PUNTI	MAX
Abilitazione all’insegnamento nel settore specifico	2,5	5
Servizio prestato in qualità di docente nelle istituzioni scolastiche o presso le Università per ogni anno o frazione superiore o uguale a 180 giorni	2	10

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Esperienze nel ruolo di esperto in progetti PON – PNSD – PNRR coerenti con l’incarico richiesto	2	20
Esperienze nel ruolo di facilitatore, valutatore, tutor in progetti PON – PNRR e/o nel ruolo di docente in progetti di ampliamento dell’offerta formativa	1	10
TOTALE		45

PROPOSTA PROGETTUALE	PUNTI	MAX
Chiarezza e qualità della proposta progettuale <i>(obiettivi formativi, risultati attesi)</i>	5	5
Coerenza del percorso progettuale <i>(articolazione e contenuti, linee metodologiche, modalità di valutazione)</i>	5	5
Innovatività	5	5
Originalità della disseminazione/performance per documentare alle famiglie, in un incontro finale e con il coinvolgimento degli alunni partecipanti, il percorso svolto e la sua valenza formativa	5	5
TOTALE		20

- i. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli accademici e di studio presentati, come descritti nella tabella dell’ Allegato “A” parte integrante di questo avviso
- ii. valutazione del *curriculum* e dei titoli presentati: max 35 punti;
- iii. esperienza professionale/lavorativa: max 45 punti;
- iv. proposta progettuale: max 20 punti.

Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori attinenti all’ambito professionale del presente Avviso.

Articolo 4

Durata dell’incarico

1. L’attività oggetto dell’incarico avrà la durata massima di 12 mesi tenuto conto della scadenza del progetto prevista per il 15/09/2025 a decorrere dalla lettera di incarico/stipula contratto.
2. Questa Istituzione Scolastica potrà recedere anticipatamente dal rapporto, senza preavviso, qualora il collaboratore non presti la propria attività conformemente agli indirizzi impartiti e/o non svolga la

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

prestazione nelle modalità pattuite, liquidando il collaboratore stesso in relazione allo stato di avanzamento della prestazione.

3. 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

1. Il corrispettivo lordo è stabilito in € 79,00 (Euro [SETTANTANOVE]/00) ad ora di lezione per i percorsi di recupero e potenziamento delle competenze di base per piccoli gruppi di alunni (n. 10), per il percorso di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie e per i Percorsi formativi e laboratoriali co-curriculari; è pari ad € 42,00 (Euro [QUARANTADUE]/00) ad ora di lezione per i percorsi individuali di mentoring e orientamento. Gli importi sono intesi quali importi lordo stato o, nel caso di esterni, inteso come importo comprensivo di eventuale Iva e di ogni altro onere a carico dell'Istituzione Scolastica, rapportato alle ore effettivamente prestate, tenuto conto di quanto previsto per i costi diretti dalle Istruzioni Operative prot. n. 109799 del 30 dicembre 2022, al paragrafo 3 «Le tipologie di attività del progetto e le opzioni di costo semplificate».
2. Il corrispettivo verrà erogato solo a seguito di erogazione dei fondi da parte del MIM, come specificato nella lettera di incarico, o nel contratto di lavoro autonomo.
3. L'attività dovrà risultare da registri didattici e di presenza e/o da documentazioni su piattaforma PNRR, contestualmente al lavoro svolto.
4. L'esperto dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

Articolo 6

Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12 del 04/02/2025, a mezzo PEC all'indirizzo SAIS029007@pec.istruzione.it o *brevi manu* presso l'ufficio protocollo di segreteria.
2. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
3. 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. 165/2001, deve essere corredata da:

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

- 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;
 - ii. La tabella di valutazione dei requisiti.
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.
 8. I dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione dovranno essere autorizzati a svolgere l'attività dall'amministrazione di appartenenza e la stipula dell'eventuale lettera di incarico e/o del contratto sarà subordinata al rilascio in forma scritta dell'autorizzazione medesima.

Articolo 7

Commissione di valutazione

1. La Commissione è composta da n. 3 (dispari) 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 dell'incarico/degli incarichi attraverso l'*iter* descritto nei seguenti punti:
 - i. ricognizione del personale interno all'Istituzione;

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ii. ricognizione di personale interno ad altra Istituzione (c.d. collaborazioni plurime);

Ciò avviene in conformità con quanto previsto dall'art. 35 del CCNL Comparto Scuola del 29 novembre 2007, per la realizzazione da parte dei docenti di specifiche attività progettuali per le quali sono richieste particolari competenze professionali, ovvero ai sensi dell'art. 57 del suddetto CCNL, per le attività svolte dal personale ATA;

iii. ove non sia possibile reclutare personale di cui ai punti che precedono, conferimento dell'incarico con contratto di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7, comma 6, del decreto legislativo n. 165/2001, al personale di altra Pubblica Amministrazione e/o a personale esterno.

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 IIS Ferrari di Battipaglia (Sa), con sede in Via Rosa Jemma n. 301, - Battipaglia (SA), alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: SAIS029007@pec.istruzione.it

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica è stato individuato, con procedura di selezione comparativa,, nel Dott. *Sandro Falivene*, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: dpo@info-studio.it.

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. 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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo

cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura di selezione è il prof. Luca MATTIOCCO, in qualità di Dirigente Scolastico, e-mail SAIS029007@pec.istruzione.it

Articolo 12

Publicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link <https://www.portaleargo.it/albopretorio/online/#/?customerCode=SG19410>, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Bandi di concorso, al seguente link <https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19410&node=23>.

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.

È allegato al presente *format* di Avviso pubblico:

- **All. A:** *Schema* di Domanda di partecipazione

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luca Mattiocco

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005, ss.mm.ii. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED**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 nella scuola
secondaria di primo e 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
(D.M. 2 febbraio 2024, n. 19)****Titolo del Progetto: Viviamo il Ferrari 2****Codice progetto: M4C1I1.4-2024-1322-P-47567****C.U.P. B24D21000360006****ALLEGATO "A" ALL'AVVISO****DOMANDA DI PARTECIPAZIONE****Procedura di selezione per il conferimento di un incarico individuale di docente esperto, avente ad
oggetto:**

- A. PERCORSI INDIVIDUALI DI MENTORING E ORIENTAMENTO ;
- B. PERCORSI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE ED ACCOMPAGNAMENTO;
- C. PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI;
- D. PERCORSO DI ORIENTAMENTO CON IL COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE.

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

[indicare se il partecipante rientra tra il personale interno alla Istituzione scolastica, se appartiene ad altra Istituzione scolastica, ovvero se è dipendente di altra P.A., o se è esperto esterno]

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,

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariabattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

CHIEDE

di essere ammesso/a a partecipare alla procedura in oggetto ed, in particolare, per uno o più dei seguenti percorsi formativi per alunni (indicare con una crocetta e compilare in corrispondenza) secondo la progettazione dell’art 1 dell’avviso:

Tipologia di percorso formativo	N. corsi per i quali si pone la candidatura
Percorsi individuali di mentoring e orientamento	
Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento	
Percorsi laboratoriali	
Percorso di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie	

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

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

- residenza: _____
- 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 aver preso visione del Decreto e dell’Avviso e di accettare tutte le condizioni ivi contenute;

4.di aver preso visione dell’informativa di cui all’art. 10 dell’Avviso;

5.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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

di possedere i requisiti di ammissione alla selezione in oggetto di cui all’art. 2 dell’Avviso 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;
- xi. *possedere laurea magistrale o specialistica inerente al ruolo specifico (non è necessaria tale dichiarazione per la attività di laboratorio).*

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, nonché fotocopia del documento di identità in corso di validità e la dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità e inconfiribilità.

Luogo e data

Firma del Partecipante

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariabattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ALLEGATO A: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER IL PROGETTO AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA – PNRR - DOCENTI ESPERTI

Criteri di ammissione:

TITOLI CULTURALI	PUNTI	MAX	AUTOVALUTAZIONE	VALUTAZIONE
Laurea V.O. o Magistrale ad indirizzo specifico				
con votazione fino a 80/110	8	15		
con votazione da 81/110 a 90/110	10			
con votazione da 91/110 a 100/110	12			
con votazione da 101/110 a 110/110	14			
con votazione di 110/110 e lode	15			
Diploma	3	3		
Dottorato di ricerca o specializzazioni biennali post-laurea afferenti alla tipologia di intervento	2	4		
Master e/o corsi di perfezionamento post-laurea annuali o biennali afferenti alla tipologia di intervento	2	4		
Certificazione di competenze informatiche rilasciate da enti accreditati	1	4		
Corsi di formazione di durata non inferiore a n. 30 ore afferenti alla tipologia di intervento	1	5		
TOTALE		35		

TITOLI PROFESSIONALI	PUNTI	MAX	AUTOVALUTAZIONE	VALUTAZIONE
Abilitazione all’insegnamento nel settore specifico	2,5	5		
Servizio prestato in qualità di docente nelle istituzioni scolastiche o presso le Università per ogni anno o frazione superiore o uguale a 180 giorni	2	10		
Esperienze nel ruolo di esperto in progetti PON – PNSD – PNRR coerenti con l’incarico richiesto	2	20		

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Esperienze nel ruolo di facilitatore, valutatore, tutor in progetti PON –PNRR e/o nel ruolo di docente in progetti di ampliamento dell’offerta formativa	1	10		
TOTALE		45		

PROPOSTA PROGETTUALE	PUNTI	MAX	AUTOVALUTAZIONE	VALUTAZIONE
Chiarezza e qualità della proposta progettuale <i>(obiettivi formativi, risultati attesi)</i>	5	5		
Coerenza del percorso progettuale <i>(articolazione e contenuti, linee metodologiche, modalità di valutazione)</i>	5	5		
Innovatività	5	5		
Originalità della disseminazione/ performance per documentare alle famiglie, in un incontro finale e con il coinvolgimento degli alunni partecipanti, il percorso svolto e la sua valenza formativa	5	5		
TOTALE		20		

Firma del Partecipante

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità e inconfiribilità

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

AVVISO SELEZIONE PER PERSONALE DOCENTE ESPERTO INTERNO/ESTERNO PER IL REPERIMENTO DI UN ESPERTO DOCENTE

Titolo del Progetto: Viviamo il Ferrari 2
Codice progetto: M4C111.4-2024-1322-P-47567
C.U.P. B24D21000360006

Il sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il

_____ CF _____

residente a _____ via _____

provincia _____ CAP _____ tel. _____ indirizzo e-

mail _____

avendo preso visione dell’Avviso di selezione indetto dal Dirigente Scolastico di codesta Istituzione Scolastica per la selezione di cui all’oggetto, nell’ambito del Progetto sopraindicato

CONSAPEVOLE

delle sanzioni penali richiamate dall’art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 N. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all’art. 75 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 ai sensi e per gli effetti dell’art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Ai sensi del D.Lgs. n. 39 del 06.04.2013, di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità e/o inconfiribilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l’attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, ovvero:

- di non essere parente o affine entro il quarto grado del legale rappresentante dell’IC Parmenide”;
- che non sussistono situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse con l’Istituto Comprensivo Statale Parmenide di Ascea, ai sensi dell’art. 53, comma 14, del D.Lgs. 165/2001, come modificato dalla legge n. 190/2012,
- che non sussistono cause di incompatibilità o inconfiribilità, ai sensi dell’art. 20 del D.lgs. 39/2013 a svolgere incarichi nell’interesse dell’Istituto Comprensivo Statale Parmenide di Ascea;

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

- di prestare l’attività professionale di _____;
- di essere titolare dei seguenti incarichi e/o cariche in enti di diritto provato regolati o finanziati da Pubbliche Amministrazioni (indicare gli incarichi e/o cariche rivestiti/e e l’ente provato conferente)

- di non essere titolare di incarichi o di cariche di enti di diritto privato regolati o finanziati da pubbliche amministrazioni.

Il/La sottoscritto/a si impegna, altresì, a comunicare tempestivamente eventuali variazioni del contenuto della presente dichiarazione e a rendere, nel caso, una nuova dichiarazione sostitutiva.

È CONSAPEVOLE

Che i presenti dati ed il CVE fornito saranno diffusi sul sito web dell’Istituto di istruzione Superiore Enzo Ferrari, sezione Amministrazione Trasparente.

_____, il _____

Firma
