

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**Italiadomani**  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Protocollo in epigrafe

Ai docenti delle varie sedi

Al sito web

All'Albo on line e Amministrazione Trasparente

Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione e Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica CNP: M4C111.4-2022-981-P-21460 CUP: C74D22003390006

**AVVISO UNICO per la SELEZIONE di PERSONALE INTERNO per il ruolo di DOCENTI ESPERTI/TUTOR nei percorsi afferenti al progetto: "STOP AL DROP-OUT"**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** il Decreto Legge n. 59 del 06 Maggio 2021, convertito, con modificazioni, dalla legge n.101 del 1° Luglio 2021 recante "Misure urgenti relative al Fondo complementare al Piano di ripresa e resilienza e altre misure urgenti per gli investimenti";
- VISTO** il Decreto Legge 6 Novembre 2021, n.152, convertito con modificazioni dalla legge 29 Dicembre 2021, n.233 recante "Disposizioni urgenti per l'attuazione del Piano Nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e per la prevenzione delle infiltrazioni mafiose" e, in particolare, l'articolo 24, relativo alla progettazione di scuole innovative;
- VISTO** il Piano Nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) approvato con decisione del Consiglio ECOFIN del 13 Luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21 del 14 Luglio 2021;
- VISTA** nello specifico la misura **Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università** – linea di investimento **M4C111.4 - Riduzione dei divari territoriali** - finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU;
- VISTO** il **Decreto del Ministro dell'istruzione del 24 giugno 2022, n. 170 - riparto delle risorse per la realizzazione di Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica** - con il quale è stato assegnato a questo Istituto un finanziamento di **euro 210.634,25** per la realizzazione degli Interventi;
- VISTA** la nota prot. 13 luglio 2022, n. 60586, *Orientamenti per l'attuazione degli interventi nelle scuole, in relazione all'attuazione delle misure di cui al decreto ministeriale n. 170 del 2022*;
- VISTA** la nota del Ministero dell'Istruzione e del merito Prot. 109799 del 30/12/2022, con la quale sono state diramate le Istruzioni Operative relative all'investimento M4C111.4 - Riduzione dei divari territoriali;
- VISTO** il Decreto-legge n. 121/2021, art. 10, comma 4: opzioni di costo semplificate;
- VISTE** le circolari del Ministero dell'Economia e delle Finanze - Ragioneria Generale dello Stato-PNRR;
- VISTO** l'Accordo di concessione all'utilizzo del finanziamento utile alla realizzazione del progetto presentato dall'istituzione scolastica, firmato da direttore generale e coordinatore dell'Unità di Missione per il PNRR;
- VISTO** il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) per il triennio 2022/2025 approvato il 20/12/2021 con delibera n. 5;
- VISTA** la delibera n. 53 del Consiglio di istituto del 14/02/2023 di adesione agli interventi PNRR contro la dispersione scolastica;
- VISTO** il Progetto Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) M4C111.4-2022-981 dell'istituzione scolastica presentato sulla piattaforma del PNRR, dal Titolo: **"STOP AL DROP-OUT"**;
- VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante *"Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche"* e ss.mm.ii.;
- VISTO** il DPR 275/99, norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**VISTO** il Decreto Interministeriale 129/2018, nuovo regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

**VISTO** il regolamento per la selezione di personale interno ed esterno approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 81 del Consiglio di Istituto del 24/05/2021;

**VISTO** il provvedimento di assunzione a bilancio prot. 5672 del 10/06/2023;

**VISTI** gli artt. 2222 e segg. c.c.;

**VISTO** il "Regolamento recante la disciplina per i contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti" approvato dal Consiglio d'istituto di questa istituzione scolastica;

**VISTO** il quaderno n° 3 - "Istruzione per l'affidamento di incarichi individuali" del Ministero dell'Istruzione;

**PRESO ATTO** della necessità di individuare le seguenti professionalità per la realizzazione dei percorsi formativi:

| Percorso formativo  | Professionalità richiesta  | Ore per edizione | Partecipanti per edizione | N. Edizioni | N. Destinatari Totali | Ore totali |
|---|--|------------------|---------------------------|-------------|-----------------------|------------|
| Percorsi di mentoring e orientamento  | Esperto in coaching e orientamento, strategie motivazionali, mentoring   | 16               | 1                         | 95          | 95                    | 1520       |
| Percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie                           |  | 6                | 4                         | 6           | 24                    | 36         |
| Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e di accompagnamento | Docenti delle discipline oggetto della linea di intervento:<br><b>Italiano (4),<br/>Matematica (8),<br/>Lingua Inglese (4),<br/>Lingua Francese (2),<br/>Diritto (2), Informatica (2), Scienze (3)</b> | 20               | 8                         | 25          | 200                   | 500        |
| Percorsi formativi e laboratori co-curricolari*   | Docente esperto  | 20               | 12                        | 15          | 180                   | 300        |
|   | Tutor  |                  |                           |             |                       |            |



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

\* TAB. 1 ELENCO DEI PERCORSI FORMATIVI E LABORATORI CO-CURRICOLARI

| N. | Nome del percorso   | Finalità  | N. Ore | Indirizzo       | Attivaz        |
|----|---|---|--------|-----------------|----------------|
| 1  | IO M'INGEGNO<br>Imperium Futuri: In viaggio con Federico II tra storia, tecnologia e tradizione | Declinare l'ingegno umano e la sua capacità di comprendere ed interpretare le sfide del tempo   | 20     | GRAFICO         | Settembre 2024 |
| 2  | Il Sapere ON AIR - Creiamo un PODCAST   | Sviluppo di competenze tecniche, creatività e storytelling, promozione delle abilità di presentazione   | 20     | GRAFICO         | A.S. in corso  |
| 3  | Giochiamo in pigiama  | Progettazione di spazi benessere per i bambini ospedalizzati con simulazioni di attività ludiche che tengano conto di varie ipotesi di ospedalizzazione.          | 20     | SOCIO-SANITARIO | A.S. in corso  |
| 4  | Percorsi laboriosi di creatività  | Progettazione di spazi atelier per sviluppare le competenze professionali di una figura nuova quale è l'atelierista.  | 20     | SOCIO-SANITARIO | Settembre 2024 |
| 5  | La filiera olivicola: dalle drupe al consumatore  | Ampliare le attività connesse alla trasformazione dei prodotti ed alle strategie di marketing   | 20     | AGRARIO         | A.S. in corso  |
| 6  | Includere con l'Agricoltura   | Favorire lo sviluppo della socialità, l'integrazione delle componenti percettivo-motorie, cognitive e affettivo- sociali  | 20     | AGRARIO         | Settembre 2024 |
| 7  | TEATRANDO<br>Laboratorio teatrale   | Promuovere attività teatrali a scuola per perseguire il successo formativo degli alunni, con particolare riferimento a coloro che risultano a rischio dispersione | 20     | TRASVERSAL E    | A.S. in corso  |
| 8  | A scuola di felicità  | Far acquisire ai discenti un nuovo modo di pensare e di agire per vivere meglio nella società   | 20     | TRASVERSAL E    | A.S. in corso  |
| 9  | Progetto Inclusione "SCUOLA F@CILE PER TUTTI"   | Favorire e potenziare la personalizzazione dei percorsi formativi con particolare attenzione agli alunni con BES  | 20     | TRASVERSAL E    | A.S. in corso  |
| 10 | Motricità e Musica  | Prevenire e supportare il disagio scolastico attraverso le opportunità comunicative e relazionali offerte dal linguaggio corporeo                                 | 20     | TRASVERSAL E    | Settembre 2024 |
| 11 | A scuola di eventi  | Utilizzare strumenti multimediali per strutturare itinerari dettagliati e progettare pacchetti turistici attraenti  | 20     | ACCOGLIENZA     | A.S. in corso  |



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

|    |   |  |    |                 |               |
|----|---|--|----|-----------------|---------------|
| 12 | PIZZALAB e pasticceria salata                       | Sviluppare competenze specifiche nel sistema di produzione e valorizzazione dei servizi enogastronomici con focus sulle tecniche di lavorazione specifiche per la produzione della pizza                                       | 20 | ENOGASTRO NOMIA | A.S. in corso |
| 13 | La Caffetteria: lo stile italiano della Pasticceria | Approfondire le conoscenze e le abilità operative nelle diverse preparazioni a base di caffè   | 20 | ENOGASTRO NOMIA | A.S. in corso |
| 14 | La Cultura del Vino                                 | Consolidare nuove competenze professionali e culturali conoscendo e degustando i vini del territorio   | 20 | ENOGASTRO NOMIA | A.S. in corso |
| 15 | Le ricette dell'Einaudi                             | Potenziare ed implementare le abilità e le conoscenze di base del corso di enogastronomia; rafforzare il senso di responsabilità e di cooperazione; aumentare l'autonomia e l'autostima; stimolare le relazioni interpersonali | 20 | ENOGASTRO NOMIA | A.S. in corso |

Tutto ciò visto e considerato,

**EMANA**

il seguente avviso per la selezione e il reclutamento di docenti a T.I. titolari presso questo Istituto, in qualità di tutor ed esperti per la realizzazione dei percorsi formativi nell'ambito del Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione E Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica CNP:M4C1I1.4-2022-981-P-21460 "Stop al drop-out" CUP: C74D22003390006

### Articolo 1 – oggetto dell'incarico

Il progetto è declinato in quattro tipologie di percorsi all'interno di ciascuno dei quali sono previsti una serie di specifici moduli.

Il presente avviso è diretto al conferimento di **incarichi individuali** a seguito di **selezione di docenti interni esperti e tutor** nell'ambito del progetto PNRR sopra richiamato.

Nello specifico, verranno reclutate le seguenti figure:



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

| Prog. | Ruolo   | Compiti / Area (sintesi)  | Numero incarichi | N. Ore Previste | Compenso Orario (lordo Stato) |
|-------|---|---|------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1     | Esperto in coaching e orientamento, strategie motivazionali, mentoring  | <b>Percorsi di mentoring e orientamento</b><br>Svolgere attività formative in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità, motivazionali e/o nelle discipline di studio, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica.<br>Prevedere l'erogazione di percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, sostegno alle competenze disciplinari, coaching motivazionale. | 95               | 1520            | 42,00 €                       |
| 2     | Esperti in informatica, in cucina e in italiano per stranieri   | <b>Percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie</b><br>Supportare le famiglie nel concorrere alla prevenzione e al contrasto dell'abbandono scolastico, attuando percorsi di orientamento erogati a piccoli gruppi con il coinvolgimento di genitori.  | 6                | 36              | 79,00                         |
| 3     | Docenti delle discipline oggetto della linea di intervento:<br><b>Italiano (n. 4)</b><br><b>Matematica (n. 8)</b><br><b>Inglese (n. 4)</b><br><b>Francese (n. 2)</b><br><b>Diritto (n. 2)</b><br><b>Informatica (n. 2)</b><br><b>Scienze (n. 3)</b> | <b>Percorsi di potenziamento competenze di base, di motivazione e accompagnamento</b><br>Svolgere attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità nelle discipline di studio   | 25               | 500             | 79,00 €                       |
| 4     | Docenti esperti con specifiche competenze nelle tematiche sopra indicate (TAB. 1)   | <b>Percorsi formativi e laboratori co-curricolari</b><br>Attività da svolgere al di fuori dell'orario curricolare, afferenti alle tematiche sopra specificate e rivolti a studenti con fragilità didattica, a rischio abbandono o che hanno interrotto la frequenza.  | 15               | 300             | 79,00 €                       |
|       | Tutor   |   | 15               |                 | 34,00 €                       |

I soggetti individuati saranno impegnati nelle seguenti attività:

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**ESPERTO**

- A. Redigere seguendo le indicazioni del TEAM un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal percorso formativo;
- B. Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei percorsi formativi da realizzare;
- C. Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, in base al calendario stabilito dalla Scuola;
- D. Interagire con il Team per la prevenzione della dispersione scolastica, nonché con il responsabile dell'area di progetto, per l'organizzazione e l'attuazione delle attività specifiche dell'area delle competenze di base;
- E. Collaborare alla somministrazione on line di un questionario in itinere e di uno finale, al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative;
- F. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale;
- G. Ogni altra attività di competenza, richiesta dalla realizzazione del percorso formativo e dalla piattaforma gestionale.

**TUTOR**

- A. Predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire;
- B. Avere cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, l'orario di inizio e fine lezione, nonché accertare l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma del patto formativo;
- C. Monitorare la presenza degli alunni, contattando gli stessi in caso di assenza ingiustificata;
- D. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
- E. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sotto l'aspetto curricolare;
- F. Inserisce tutti i dati e le informazioni relative al modulo sulla piattaforma gestionale;
- G. Caricare su piattaforma FUTURA i dati anagrafici e tutta la documentazione richiesta;
- H. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale;
- I. Ogni altra attività di competenza, richiesta dalla realizzazione del percorso formativo e dalla piattaforma gestionale.

**Articolo 2 – Destinatari**

Il presente avviso è rivolto a **docenti dell'Istituzione scolastica a T.I. titolari presso questo Istituto (il progetto attivato nel corrente a.s. proseguirà nell'a.s. successivo)**

**Articolo 3 – Requisiti e titoli richiesti**

Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche "Partecipanti") che, alla data di scadenza del bando **siano appartenenti al corpo docente dell'Istituzione scolastica a T.I. titolari presso questo Istituto;**

- I. **per gli esperti da assegnare alle azioni di "Mentoring e orientamento"**, qualsiasi Diploma di Laurea Vecchio Ordinamento, Laurea Specialistica-LS, Laurea Magistrale-LM.
- II. **per gli esperti da assegnare alle azioni di "Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento", e per le azioni di "Orientamento per le famiglie"** Diploma di Laurea-Vecchio Ordinamento, Laurea Specialistica-LS, Laurea Magistrale-LM, appartenente ad una delle seguenti tipologie: Lauree richieste per l'insegnamento, nella scuola secondaria di secondo grado (come da Tabella A, Allegato al D.P.R. del 14 febbraio 2016, n. 19), delle seguenti discipline: **Italiano, Matematica, Lingua Inglese, Lingua Francese, Diritto ed Economia, Informatica, Scienze;**



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**III. per gli esperti da assegnare alle azioni di "Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari"**, Diploma di Laurea Vecchio Ordinamento, Laurea Specialistica-LS, Laurea Magistrale-LM, Diploma di Istruzione secondaria di Secondo Grado attinente alle tematiche dei percorsi formativi e laboratori co-curricolari;

**IV. per i tutor da assegnare alle azioni di "Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari"**, Diploma di Laurea Vecchio Ordinamento, Laurea Specialistica-LS, Laurea Magistrale-LM, Diploma di Istruzione secondaria di Secondo Grado attinente alle tematiche dei percorsi formativi e laboratori co-curricolari.

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.

I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.

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

### Articolo 4 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla presente procedura di selezione sono valutate esclusivamente le **esperienze professionali** maturate coerenti con i percorsi oggetto dell'Avviso.

2. Sarà altresì valutato il possesso dei **titoli di accesso** e di quelli ulteriori eventualmente posseduti.

3. I candidati saranno graduati comparativamente sulla base del **curriculum vitae** e dei titoli accademici e di studio presentati, come segue:

i. valutazione del **curriculum** e dei titoli presentati: **max 50 punti (max 40 punti per i percorsi formativi e laboratori co-curricolari)**;

ii. esperienza professionale/lavorativa: **max 50 punti (max 60 punti per i percorsi formativi e laboratori co-curricolari)**.

Nello specifico:

- Per il ruolo di **Esperto in coaching e orientamento, strategie motivazionali, mentoring** che opererà nelle **aree dei percorsi di Mentoring e Orientamento per gli studenti**

| CRITERI DI SELEZIONE   | CRITERI DI VALUTAZIONE   | MODALITÀ DI VALUTAZIONE   | PUNTEGGIO           |
|--|--|---|---------------------|
| <b>Titolo di accesso</b><br>(Da valutare alla luce del curriculum vitae) | Votazione riportata al termine del corso di laurea VO/magistrale/specialistica   | 110 con Lode, 20 punti<br>Da 100 a 110, 18 punti<br>Inferiore a 100, 16 punti | <b>Max 20 punti</b> |
| <b>Altri titoli</b><br>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)      | Titolo di specializzazione sul sostegno  |   | <b>5 punti</b>      |
|  | Ulteriore laurea, Dottorati di ricerca, Master di I e II livello, Specializ, Corsi di perfezionamento post laurea di 1500 ore (60 cfu), coerenti con il progetto | 2 punti per ogni titolo, max 5 titoli   | <b>Max 10 punti</b> |
|  | Corsi di formazione, di almeno 20 ore, in qualità di discente, sulle strategie e metodologie didattiche, motivazione,  | 2 punti per ogni corso, max 5   | <b>Max 10 punti</b> |



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

|  |   |  |                      |
|--|---|--|----------------------|
|  | orientamento e Dispersione  |  |                      |
|  | Publicazioni negli ultimi 10 anni coerenti con l'incarico   | 1 punti per ogni pubblicazione, max 3  | <b>Max 3 punti</b>   |
|  | Certificazioni informatiche   | 1 punto per ogni certificazione, max 2 | <b>Max 2 punti</b>   |
| <b>Totale Titoli</b>   |   |  | <b>Max 50 punti</b>  |
| <b>Esperienza professionale</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i> | Attività di formatore/esperto, di almeno 20 ore, attinente al progetto, incarichi di referente per incarichi o progetti attinenti alla tematica.  | 6 punti per ogni esperienza, max 5     | <b>Max 30 punti</b>  |
|  | Esperienza, almeno trimestrale svolta negli ultimi 10 anni, di collaborazione con Enti di Formazione / Fondazioni a Scopo Sociale / Agenzie Formative e simili per attività coerenti con l'Avviso | 4 punti per ogni esperienza, max 5     | <b>Max 20 punti</b>  |
| <b>Totale Esperienze</b>   |   |  | <b>Max 50 punti</b>  |
| <b>Totale</b>  |   |  | <b>Max 100 punti</b> |

- Per il ruolo di **Docente delle discipline oggetto della linea di intervento** che opererà nell'**Area dei Percorsi di potenziamento competenze di base, di motivazione e accompagnamento** e per i percorsi di **Orientamento con il coinvolgimento delle famiglie**.

| CRITERI DI SELEZIONE  | CRITERI DI VALUTAZIONE   | MODALITÀ DI VALUTAZIONE  | PUNTEGGIO           |
|---|--|--|---------------------|
| <b>Titolo di accesso</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i> | Votazione riportata al termine del corso di laurea VO/magistrale/specialistica | 110 con Lode, 10 punti<br>Da 100 a 110, 8 punti.<br>Inferiore a 100, 6 punti.              | <b>Max 10 punti</b> |
| <b>Altri titoli</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i>      | Ulteriore Laurea rispetto a quella prevista come requisito d'accesso           | Laurea Vecchio Ordinamento / Specialistica / Magistrale: 5 PT<br>Laurea Triennale: 3 punti | <b>Max 5 punti</b>  |





## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

|  |  |  |                      |
|--|--|--|----------------------|
|  | Dottorati di ricerca, Master di I e II livello, Specializzazioni, Corsi di perfezionamento post laurea di 1500 ore (60 cfu), coerenti con il progetto. Abilitazione alla classe di concorso attinente alla competenza di base. | 3 punti per ogni titolo, max 6 titoli  | <b>Max 18 punti</b>  |
|  | Corsi di formazione, di almeno 20 ore, in qualità di discente, sulle strategie e metodologie didattiche, motivazione, orientamento e dispersione   | 2 punti per ogni corso, max 5          | <b>Max 10 punti</b>  |
|  | Pubblicazioni negli ultimi 10 anni coerenti con l'incarico   | 1 punto per ogni pubblicazione, max 5  | <b>Max 5 punti</b>   |
|  | Certificazioni informatiche  | 1 punto per ogni certificazione, max 2 | <b>Max 2 punti</b>   |
| <b>Totale Titoli</b>   |  |  | <b>Max 50 punti</b>  |
| <b>Esperienza professionale</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i> | Esperienze e attività svolte negli ultimi 10 anni in riferimento a progetti di miglioramento delle competenze di base degli studenti (organizzazione sportelli didattici, corsi di recupero, corso di riallineamento, ecc.)    | 5 punti per ogni esperienza, max 5     | <b>Max 25 punti</b>  |
|  | Partecipazione, in qualità di docente, nei corsi di recupero, di riallineamento, sportelli didattici   | 5 punti per ogni esperienza, max 5     | <b>Max 25 punti</b>  |
| <b>Totale Esperienze</b>   |  |  | <b>Max 50 punti</b>  |
| <b>Totale</b>  |  |  | <b>Max 100 punti</b> |



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Per il RUOLO ESPERTO delle discipline oggetto della linea di intervento Area dei Percorsi formativi e laboratoriali curricolari

### - LABORATORI TRASVERSALI E DI INDIRIZZO

| CRITERI DI SELEZIONE  | CRITERI DI VALUTAZIONE   | MODALITÀ DI VALUTAZIONE  | PUNTEGGIO            |
|---|--|--|----------------------|
| <b>Titolo di accesso</b><br>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)        | Votazione riportata al termine del corso del diploma di laurea VO/magistrale/specialistica per i "laboratori trasversali".<br>Oppure:<br>Diploma di Istruzione secondaria di secondo grado coerenti e specifici per i "laboratori di indirizzo". | 110 con Lode, 20 punti<br>Da 100 a 110, 18 punti.<br>Inferiore a 100, 15 punti.  | <b>Max 20 punti</b>  |
|   | Ulteriore Laurea aggiuntiva oltre a quella richiesta quale titoli di accesso<br>Oppure:<br>Diploma di qualifica professionale (per i laboratori di indirizzo)  | Da 100 a 90, 20 punti<br>Da 89 a 80 18 punti<br>Inferiore a 80, 15 punti   |                      |
| <b>Altri titoli</b><br>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)             | -Certificazione HACCP (per i laboratori di indirizzo)  | Diploma di Laurea Vecchio Ordinamento / Specialistica / Magistrale: 15 punti<br>Laurea Triennale: 8 punti<br>Diploma qualifica:5 punti | <b>Max 15 punti</b>  |
|   | - certificazione informatiche  | 3 punti per la certificazione HACCP  | <b>3 punti</b>       |
|   |  | 1 punto per ogni certificazione informatica  | <b>Max 2 punti</b>   |
| <b>Totale Titoli</b>  |  |  | <b>Max 40 punti</b>  |
| <b>Esperienza professionale</b><br>(Da valutare alla luce del curriculum vitae) | Esperienze negli ultimi 10 anni per attività svolte in riferimento a progetti scolastici o incarichi in ambito scolastico (progetti PON, referente per incarichi attinenti alle tematiche trattate).   | 6 punti per ogni esperienza, max 5   | <b>Max 30 punti</b>  |
|   | Esperienza professionale negli ultimi 10 anni per attività svolte nel settore professionale con durata minima trimestrale (per i laboratori di indirizzo).   | 6 punti per ogni esperienza, max 5   | <b>Max 30 punti</b>  |
| <b>Totale Esperienze</b>  |  |  | <b>Max 60 punti</b>  |
| <b>Totale</b>   |  |  | <b>Max 100 punti</b> |



## I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- Per il ruolo di TUTOR delle discipline oggetto della linea di intervento Area Percorsi formativi e laboratoriali curricolari

| CRITERI DI SELEZIONE   | CRITERI DI VALUTAZIONE   | MODALITÀ DI VALUTAZIONE   | PUNTEGGIO            |
|--|--|---|----------------------|
| <b>Titolo di accesso</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i>        | Votazione riportata al termine del corso di laurea VO/magistrale/specialistica   | 110 con Lode, 20 punti<br>Da 100 a 110, 18 punti.<br>Inferiore a 100, 15 punti. | <b>Max 20 punti</b>  |
|  | <i>oppure</i><br>Diploma di Istruzione secondaria di secondo grado   | Da 100 a 90, 10 punti<br>Da 89 a 80, 8 punti<br>Inferiore a 80, 6 punti         | <b>Max 10 punti</b>  |
| <b>Altri titoli</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i>             | Corsi di formazione, di almeno 20 ore, in qualità di discente, sulle strategie e metodologie didattiche, motivazione, orientamento e dispersione   | 3 punti per ogni corso, max 6   | <b>Max 18 punti</b>  |
|  | Certificazioni informatiche  | 1 punto per ogni certificazione, max 2  | <b>Max 2 punti</b>   |
| <b>Totale Titoli</b>   |  |   | <b>Max 40 punti</b>  |
| <b>Esperienza professionale</b><br><i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i> | Esperienze negli ultimi 10 anni per attività svolte in riferimento a progetti scolastici o incarichi in ambito scolastico (progetti PON, referente per incarichi attinenti alle tematiche trattate). | 6 punti per ogni esperienza, max 5  | <b>Max 30 punti</b>  |
|  | Esperienze e attività svolte negli ultimi 10 anni con scuole o altri enti o aziende coerenti con il progetto   | 4 punti per ogni incarico, max 5  | <b>Max 20 punti</b>  |
|  | Utilizzo di piattaforme informatiche   | 2 punti per ogni piattaforma, max 5   | <b>Max 10 punti</b>  |
| <b>Totale Esperienze</b>   |  |   | <b>Max 60 punti</b>  |
| <b>Totale</b>  |  |   | <b>Max 100 punti</b> |

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

4. Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata attività in settori attinenti agli ambiti professionali oggetto del presente Avviso.

La selezione delle candidature sarà effettuata in base al seguente ordine di priorità:

**Articolo 5 – Durata dell'incarico**

1. L'attività oggetto dell'incarico avrà durata massima fino al 31 dicembre 2024, data di conclusione del progetto.
2. 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 6 – Corrispettivo e modalità di remunerazione**

1. La prestazione professionale svolta da esperti, docenti e tutor graverà sui COSTI DIRETTI previsti per lo specifico percorso formativo, come di seguito specificato:

| Percorso Formativo   | Professionalità  | Importo Orario Lordo Stato |
|--|--|----------------------------|
| Percorsi di mentoring e orientamento   | Esperto in coaching e orientamento, strategie motivazionali, mentoring                           | 42,00 €                    |
| Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento | Docenti delle discipline oggetto della linea di intervento: Italiano, Matematica, Lingua Inglese | 79,00 €                    |
| Percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie                        | Esperto in coaching e orientamento, strategie motivazionali, mentoring                           | 79,00 €                    |
| Percorsi formativi e laboratoriali co-curriculari                                    | Docente Esperto  | 79,00 €                    |
|  | Tutor  | 34,00 €                    |

2. Sui compensi, da corrispondere in proporzione alle ore effettivamente svolte e rilevate (attraverso time sheet o sistemi elettronici), saranno applicate le ritenute previdenziali, assistenziali e fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge e segnatamente tutte le ritenute previdenziali, assistenziali e fiscali a carico dipendente e a carico Stato;

**Articolo 7 – Modalità e termini di presentazione delle candidature**

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre il giorno 14/04/2024, inviando una mail all'indirizzo [fgis00800v@istruzione.it](mailto:fgis00800v@istruzione.it) con oggetto :“**Candidatura Esperto/Tutor Progetto PNRR “STOP AL DROP-OUT”**”.

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 “A”, che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:

i. 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 nei settori oggetto del presente Avviso, contenente un'autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000. Il *curriculum vitae* **dovrà**

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**evidenziare e numerare titoli culturali e professionali, esperienze oggetto di valutazione e di cui si richiede l'attribuzione di punteggio, e la numerazione che li contraddistingue dovrà essere riportata nella scheda di valutazione.**

4. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.
5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.
6. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
7. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

**Articolo 8 - Valutazione delle domande**

1. Le istanze saranno valutate da una apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico successivamente alla scadenza prevista dal presente avviso.
2. Nel caso di parità di punteggio tra candidati interni verrà selezionato il candidato più giovane di età. In caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio.
3. La pubblicazione delle graduatorie ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione.
4. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze prodotte ed apporterà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.
5. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola [www.einaudifoggia.edu.it](http://www.einaudifoggia.edu.it) e, decorso il termine di 5 giorni senza che siano stati presentati reclami, la stessa avrà valore definitivo.
6. In osservanza del principio di rotazione e di equa distribuzione degli incarichi, verrà prioritariamente assegnato un incarico ad ogni candidato dichiarato ammesso, seguendo l'ordine di graduatoria. In caso di partecipazione a più tipologie, si terrà conto delle preferenze espresse dal candidato.

Il Dirigente Scolastico, in base alle esigenze emerse, si riserva di assegnare anche più di un incarico ad uno o più candidati.

Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà, in caso di numero insufficiente di candidature pervenute in relazione ai singoli ruoli richiesti, di reiterare l'avviso interno ovvero di adottare sistemi di reclutamento per le figure mancanti, all'esterno della istituzione scolastica.

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

I soggetti individuati secondo le modalità e la procedura soprascritta, 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 - Controlli**

L'Istituto si riserva di effettuare i controlli ex art. 71 Dpr 445/2000, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47, rese nella domanda di partecipazione, anche con richiesta all'interessato della relativa documentazione comprovante quanto dichiarato.

Fermo restando quanto previsto dalle norme penali in caso di dichiarazione mendace, l'accertata non veridicità di quanto dichiarato dal candidato comporta l'immediata interruzione del rapporto con l'Istituto.

**Articolo 11 - Responsabile del procedimento**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico ing. Michele Gramazio.

**Articolo 12 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 e del D.Lgs 101/2018 riguardanti "le regole generali per il trattamento dei dati", si informa che i dati personali forniti dai candidati verranno

**I.I.S.S. "LUIGI EINAUDI"**

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale -  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale -Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Corso serale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

acquisiti nell'ambito del procedimento relativo al presente avviso pubblico. I dati saranno raccolti e trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, ovvero per dare esecuzione agli obblighi previsti dalla Legge.

Il titolare del trattamento è l'Istituto di Istruzione Superiore Statale "Luigi Einaudi" di Foggia, rappresentato dal Dirigente Scolastico *pro-tempore* ing. Michele Gramazio;

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è l'avv. PARISI Nicola. I riferimenti per contattare il RPD sono i seguenti: [parisi@actioavvocati.it](mailto:parisi@actioavvocati.it).

I candidati potranno esercitare i diritti di cui agli artt. da 7 a 10 della medesima legge e dal Capo III del Regolamento. Il candidato è responsabile del trattamento dei dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento Europeo 2016/679. Qualora si ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento, ci si potrà rivolgere all'Autorità di controllo, ai sensi dell'art. 77 del medesimo Regolamento. Ulteriori informazioni in ordine ai diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la protezione dei dati personali all'indirizzo [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it).

**Articolo 13 – Pubblicizzazione della procedura di selezione**

Il presente Avviso è pubblicato sull'albo *on line* dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al link <https://www.einaudifoggia.edu.it/albo-online-axios/>, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del medesimo sito istituzionale al link <https://www.einaudifoggia.edu.it/amministrazione-trasparente-axios/>.

**Articolo 14 – Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165**

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

**Articolo 15 – Norme di rinvio**

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

F.to Digitalmente da  
IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Ing. Michele Gramazio