



Istituto Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena-Amendola"

Scuola Capofila e Polo di Formazione Ambito SA-23

Settori: Economico – Tecnologico – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Via Lazzarelli - 84132 Salerno Tel. 089333084 - C.F. 95139760656 - CM: SAIS06900N - CU: UFS8JP

PEO: sais06900n@istruzione.it PEC: sais06900n@pec.istruzione.it - Sito Web: www.santacaterina-amendola.edu.it



Istituto d'Istruzione Superiore Statale
"S. Caterina da Siena-Amendola"
Via Lazzarelli - Salerno
Prot. 0010516 del 15/12/2025
VI (Uscita)

AL PERSONALE DOCENTE
ALL'ALBO
AL SITO WEB/AMM. TRASPARENTE
AGLI ATTI

AVVISO INTERNO DI SELEZIONE per il conferimento di n. 9 incarichi per docenti interni in qualità di ESPERTI INTERNI NEI PERCORSI FORMATIVI nell'ambito del progetto Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivo Specifico 10.1 – Azione 10.1.6 – Sotto-azione 10.1.6A, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 novembre 2024, n. 231, Avviso Prot. 64310 del 23/04/2025 – "Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor – Titolo progetto: MY WAY
CNP: 10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-39 - CUP: F54D25001310001

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante "Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche";

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

Vista la legge n. 241 del 7 agosto 1990, recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

Visto il decreto legislativo del 30 marzo 2001, n. 165, avente ad oggetto «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e, in particolare, l'art. 7, comma 6;

Visto il decreto legislativo del 14 marzo 2013, n. 33, recante «Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

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

Vista la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

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

Visto il Decreto 28 agosto 2018, n. 129 Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

Visto il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) del Comparto Istruzione e Ricerca 2019-2021;

VISTO l'avviso pubblico Prot. 64310 del 23/04/2025 – "Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor", emanato nell'ambito dell'Obiettivo Specifico 10.1 del Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020;

VISTO il decreto ministeriale prot. n° AOOGABMI-0000231 del 15/11/2024 Individuazione dei criteri di ripartizione e delle modalità di utilizzo delle risorse finanziarie di cui all'articolo 1, comma 330, della Legge 30 dicembre 2023, n. 213, finalizzate alla valorizzazione del personale scolastico con funzioni di tutor e orientatore come definite dalle Linee guida per l'orientamento adottate con Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito n. 328 del 22 dicembre 2022 e assegnazione delle risorse per l'orientamento per le azioni e i moduli didattici di orientamento nelle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a valere sul Programma operativo complementare "Per la Scuola" 2014-2020;

VISTO l'Allegato B al decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 novembre 2024, n. 231;

VISTA la candidatura presentata N. 1095049 del 26/05/2025;

PRESO ATTO della delibera n. 553 di adesione del Collegio Docenti del 14/05/2025 e della delibera n. 49 del Consiglio d'Istituto del 14/05/2025 al progetto su richiamato;

VISTA la nota Prot. AOOGABMI-105104 del 19/06/2025 di autorizzazione del progetto di cui in oggetto che costituisce formale autorizzazione all'avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa;

VISTE le disposizioni emanate dall'Autorità di gestione quali: le "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020" (prot. AOODGEFID-29583 del 09/10/2020 e s.m.i), il Manuale operativo di gestione (MOG) e gli altri manuali operativi GPU e SIF.

VISTO il Decreto di nomina a 9 Docente Tutor e a 1 docente Orientatore prot n 667 del 22/01/2025

CONSIDERATO che, nell'ambito del succitato progetto occorre procedere alla selezione e contrattualizzazione di figure professionali in possesso di idonei requisiti per l'affidamento degli incarichi necessari alla realizzazione dei moduli di cui all'avviso di seguito riportato

EMANA

il presente avviso interno di selezione per il conferimento di incarichi a docenti interni in qualità di ESPERTI NEI PERCORSI FORMATIVI indicati nell'ambito del Progetto dal Titolo *MY WAY - CNP:10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-39 - CUP: F54D25001310001* di seguito specificati

Titolo percorso e Figura richiesta	Tipologia percorso	N. Percorsi	N. ore per percorso	Destinatari
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Terze Professionale 1				
L'Arte della Sommellerie: - Competenze Tecniche e Sensoriali CORSO BASE 1 ESPERTO	Il percorso mira a fornire le nozioni fondamentali sulla figura professionale del Sommelier e sul corretto approccio al mondo del vino e delle altre bevande in sala. L'obiettivo primario è sviluppare una metodologia di degustazione oggettiva e professionale. Lo studente deve arrivare a: Padroneggiare l'analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino e degli altri distillati, utilizzando un vocabolario tecnico e standardizzato a livello internazionale. Conoscere la Filiera: Comprendere a fondo le tecniche di viticoltura ed enologia, sapendo riconoscere l'impatto delle scelte in vigna e in cantina sul prodotto finale (dalla potatura all'affinamento). Acquisire una conoscenza enciclopedica e aggiornata delle principali regioni vinicole mondiali (DOC, DOCG, denominazioni internazionali)	1	30 ORE	Minimo 20 studenti e studentessa dell'indirizzo CLASSI TERZE IPSSEO
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte - Professionale 1				
L'Arte della Sommellerie: - Competenze organizzative CORSO INTERMEDIO 1 ESPERTO	Il percorso mira a fornire competenze che si concentrino sull'ottimizzazione del <i>beverage</i> : Lo studente deve arrivare a: Imparare a progettare, organizzare e gestire fisicamente la cantina (temperatura, umidità) e digitalmente l'inventario, minimizzando le perdite e massimizzando la rotazione. Acquisire la capacità di calcolare il costo del vino e di elaborare una Carta dei Vini che sia equilibrata in termini di qualità, prezzo, rappresentatività del territorio e soprattutto redditività per l'impresa. Conoscere le leggi e i regolamenti relativi alla vendita e al servizio degli alcolici.	1	30 ORE	Minimo 20 studenti e studentessa dell'indirizzo CLASSI QUARTE IPSSEO

'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi QUINTE Professionale 1				
L'Arte della Sommellerie: - Competenze gestionali CORSO AVANZATO 1 ESPERTO	Il percorso mira a Formare l'allievo alla gestione e all'abbinamento cibo-vino, orientandolo alla consulenza e alla carriera professionale. Lo studente deve arrivare a: Sviluppare la sensibilità per creare abbinamenti cibo-vino che esaltino entrambe le componenti. Sviluppare la capacità di consigliare il cliente (e non di imporre), praticando l' <i>up-selling</i> e il <i>cross-selling</i> in modo discreto e basato sulla narrazione, trasformando la vendita in un momento educativo e piacevole	1	30	Minimo 20 studenti e studentesse CLASSI QUINTE IPSSEOA
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Terze Professionale 2				
ARTE DEL GELATAIO Formazione Operativa Fondamentale CORSO BASE 1 ESPERTO	La finalità di questo percorso di primo livello è quella di gettare le basi della professionalità, trasformando l'allievo in un operatore di laboratorio cosciente e sicuro. L'obiettivo principale è garantire che lo studente acquisisca la padronanza del processo produttivo standard e delle norme igienico-sanitarie (HACCP), elementi imprescindibili per l'ingresso in qualsiasi ambiente di lavoro professionale. Al termine del corso, il corsista sarà in grado di riconoscere le materie prime essenziali, utilizzare correttamente le macchine fondamentali (pastorizzatore e mantecatore) e replicare fedelmente le ricette classiche. La finalità è dunque l'alfabetizzazione tecnica e l'assicurazione della sicurezza sul posto di lavoro.	1	30	Minimo 20 studenti e studentesse CLASSI TERZE IPSSEOA
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte Professionale 2				
ARTE DEL GELATAIO Formazione Operativa Fondamentale CORSO INTERMEDIO 1 ESPERTO	Il percorso intermedio si prefigge come finalità l'evoluzione da semplice esecutore a tecnico del prodotto. Lo studente non si limita più a seguire una ricetta, ma ne apprende la scienza sottostante: il bilanciamento. La finalità cruciale è rendere l'allievo capace di adattare le formule, creando miscele equilibrate in termini di dolcezza e struttura (PAC e POD). Inoltre, il corso mira a espandere l'orizzonte produttivo includendo le varianti dietetiche e le intolleranze (gelato vegano, senza zuccheri aggiunti), rispondendo così alle esigenze di un mercato sempre più attento e segmentato. La finalità è, in definitiva, la comprensione analitica del gelato per poterne garantire la qualità e l'inclusività in autonomia.	1	30	Minimo 20 studenti e studentesse CLASSI QUARTE IPSSEOA
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte Professionale 2				
ARTE DEL GELATAIO Sviluppo della Competenza Tecnica CORSO AVANZATO 1 ESPERTO	La finalità del percorso avanzato è la più ambiziosa: formare un professionista completo e proiettato al management. L'obiettivo è duplice: da un lato, si mira all'innovazione tecnica, introducendo l'allievo alla gelateria gastronomica (salata) e alla pasticceria fredda (semifreddi e torte), integrando la sua figura nel più ampio contesto della ristorazione di alta gamma e dall'altro lato, la finalità preponderante è lo sviluppo delle competenze gestionali ed economiche. Lo studente impara a calcolare con	1	30	Minimo 20 studenti e studentessa CLASSI QUINTE IPSSEOA

	precisione il Food Cost di ogni prodotto e a contribuire alla stesura di un mini business plan. In sintesi, la finalità ultima è preparare l'allievo non solo come eccellente artigiano, ma anche come potenziale imprenditore o responsabile di laboratorio, in grado di unire l'eccellenza produttiva alla sostenibilità economica			
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Terze ind. TEC/ECON				
“Dall’osservazione all’idea: identificare e analizzare i bisogni sociali” CORSO BASE 1 ESPERTO	Il percorso formativo ha l’obiettivo di formare figure che possano trovare occupazione nel campo dell’innovazione sociale. Al termine del percorso base, i partecipanti sapranno comprendere i concetti di innovazione sociale e saper identificare problemi sociali reali attraverso l'uso strutturato di metodi di analisi	1	30	Minimo 16 studenti e studentesse dell’indirizzo TEC/ECON CLASSI TERZE
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte ind. TEC/ECON				
“Dal progetto al prototipo: sviluppare soluzioni di impatto sociale” CORSO INTERMEDIO 1 ESPERTO	Il percorso formativo ha l’obiettivo di formare figure che possano trovare occupazione nel campo dell’innovazione sociale. Al termine del percorso intermedio, i partecipanti avranno sviluppato conoscenze base di project management, prototipazione, modelli di business sociali e misurazione dell'impatto. Le competenze pratiche acquisite includeranno pianificazione, creatività applicata, modeling, lavoro in team e analisi degli indicatori.	1	30	Minimo 20 studenti e studentesse dell’indirizzo TEC/ECON CLASSI QUARTE
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quinte ind. TEC/ECON				
“Impresa sociale in azione: lanciare e gestire iniziative sostenibili” CORSO AVANZATO 1 ESPERTO	Il percorso formativo ha l’obiettivo di formare figure che possano trovare occupazione nel campo dell’innovazione sociale. Questo percorso avanzato di 30 ore è specificamente pensato per gli studenti che desiderano non solo ideare soluzioni, ma portarle concretamente sul mercato sociale attraverso la costituzione e la gestione di una vera e propria impresa sociale.	1	30	Minimo 20 studenti e studentesse dell’indirizzo TEC/ECON CLASSI QUINTE

L’avviso è disciplinato come di seguito indicato

Art. 1 – Requisiti generali di ammissione e di accesso

Requisiti di ammissione: i docenti in servizio a tempo indeterminato in servizio presso l’ I.I.S.S. “Santa Caterina da Siena- Amendola” nell’anno scolastico 2025/2026

Requisiti di accesso: essere in possesso di esperienze e competenze certificate inerenti al percorso formativo

Per l’individuazione degli esperti, preso atto di quanto stabilito nell’avviso prot n. 64310 del 23/04/2025 su richiamato all’art. 1- si procede tenendo conto delle seguenti priorità:

1. Docenti che sono stati destinatari di incarico di tutor/orientatore
2. Docenti che pur non essendo stati destinatari di incarico come tutor/orientatore abbiano frequentato il corso di formazione sulla piattaforma SCUOLA FUTURA conseguendo il relativo attestato
3. Altri docenti

Art. 2 - Periodo di svolgimento

I moduli su richiamati, tutti della durata di 30 ore saranno articolati in incontri di 3/4 ore e saranno svolti presumibilmente nel periodo gennaio/giugno 2026

Articolo 3 - Compiti dell'esperto

L'esperto dovrà:

- *Verificare i livelli di ingresso dei destinatari individuati in sede di candidatura*
- *Individuare le aree tematiche in cui dividere il percorso*
- *Rimodulare il percorso formativo a seconda dei livelli di ingresso*
- *Definire gli obiettivi da raggiungere e predisporre gli strumenti di valutazione del raggiungimento degli stessi*
- *Comunicare preventivamente eventuali impedimenti all'attività di docenza per eventuale tempestiva rimodulazione del calendario*
- *Effettuare durante il percorso valutazioni finali per la certificazione dell'Unità Formativa Didattica di competenza*
- *Condividere periodicamente con il gruppo di supporto e con il Dirigente Scolastico i risultati raggiunti*
- *Caricare la documentazione in piattaforma di gestione ove richiesto*
- *Controllare l'avanzamento dei percorsi*
- *Alimentare la piattaforma di avanzamento*
- *Redigere relazione periodica concordata con il gruppo di supporto, ove richiesta*
- *Redigere relazione finale individuale contenente obiettivi strategie metodologie e strumenti utilizzati, metodi di misurazione adottati e livelli raggiunti da ogni singolo alunno*

Art. 4 Termini e modalità di presentazione istanze

Gli interessati dovranno far pervenire, al Dirigente Scolastico entro e non oltre le ore **12:00 del giorno LUNEDÌ 22 DICEMBRE 2025** la seguente documentazione:

1. Istanza di partecipazione secondo il modello predisposto dall'Istituto, **Allegato A** al presente avviso.
2. Dettagliato curriculum vitae e professionale in formato europeo aggiornato, **debitamente firmato in ogni pagina e corredato da una copia del documento di riconoscimento in corso di validità, contenente indicazioni chiare ed esaustive circa i titoli posseduti e le esperienze lavorative**
3. Scheda di autovalutazione dei titoli e delle esperienze lavorative il modello predisposto dall'Istituto, **Allegato B** al presente avviso.
4. Informativa trattamento dati personali (**Allegato C**)

E' ammessa la seguente modalità di presentazione della domanda:

Posta Elettronica al seguente indirizzo: sais06900n@istruzione.it riportando nell'oggetto la dicitura: **Domanda di partecipazione per ESPERTO INTERNO NEI MODULI previsti dal progetto dal Titolo progetto: MY WAY**
CNP:.10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-39 - CUP: F54D25001310001

INOLTRE PRESENTARE ALL'UFFICIO PROTOCOLLO DOMANDA CARTACEA A MANO

SI PRECISA CHE AI FINI DELLA IMMISSIONE DELLA DOCUMENTAZIONE SULLA PIATTAFORMA FUTURA È NECESSARIO INVIARE UNA CARTELLA CONTENENTE FILE DISTINTI:

1. **PER L'ISTANZA**
2. **PER IL CURRICULUM VITAE/ COPIA DOCUMENTO RICONOSCIMENTO**
3. **SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE**
4. **CONSENSO AL TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Art. 5 Cause di esclusione

Saranno cause tassative di esclusione:

- 1) Istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non previsti
- 2) Curriculum Vitae non in formato europeo
- 4) Omissione anche di una sola firma sulla documentazione
- 5) Documento di identità scaduto o illeggibile
- 6) Scheda valutazione titoli non riportante il rispettivo numero di pagina del curriculum

Art. 6 - Valutazione delle candidature ed impugnazioni

La selezione dei candidati partecipanti sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata, dopo la scadenza prevista dall'avviso, in base ai requisiti di accesso, ai parametri e ai correlati punteggi specificati nella griglia di valutazione che segue.

TABELLA DI VALUTAZIONE ESPERTO INTERNO Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor – Titolo progetto: MY WAY CNP: 10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-39 - CUP: F54D25001310001		Punteggio
REQUISITO DI ACCESSO ESSERE IN POSSESSO DI ESPERIENZE E COMPETENZE CERTIFICATE INERENTI AL PERCORSO FORMATIVO		
A. Titoli culturali (SI VALUTA IL TITOLO PIU' ALTO)		
A.1 Laurea vecchio ordinamento o magistrale (titolo di studio che costituisce titolo di accesso alle classi di concorso attinenti al modulo)	Si valuta una sola laurea Punti 12 votazione fino a 70 Punti 14 per votazione da 71 a 80 Punti 16 per votazione da 81 a 90 Punti 18 per votazione da 91 a 100 Punti 19 per votazione da 101 a 110 Punti 20 per votazione 110 e lode	MAX 20
A.2 DIPLOMA scuola secondaria di secondo grado (titolo di studio che costituisce titolo di accesso alle classi di concorso attinenti al modulo)	Si valuta un solo diploma Punti 2 votazione fino a 70 Punti 4 per votazione da 71 a 80 Punti 6 per votazione da 81 a 90 Punti 7 per votazione da 91 a 100 Punti 10 per votazione 100 e lode	Max 10
B. Certificazioni informatiche		
B.1 Conseguitamento di certificazioni informatiche riconosciute: AICA, ECDL, AICA EUCIP, EIPASS, MICROSOFT IC3, ecc.	Punti 1 per ogni certificazione fino a un massimo di 5 punti	Max 5
C. Esperienze lavorative professionali nel settore di riferimento		
C. 1 Esperienza lavorativa/professionale specifica nel settore del percorso) (anni di lavoro) nel ruolo di: Sommelier Maestro Gelatiere Project manager in campo di innovazione sociale	Punti 5 per ogni esperienza, fino a un massimo di 20 punti	Max 20
C.2 Esperienza di Docenza/Formazione (specifica nel settore del percorso)	10 punti per docenza in Istituti Accademici, Università, Scuole di Alta Formazione (riconosciute a livello nazionale e/o internazionale). 5 punti per docenza in Enti di Formazione Professionale accreditati 2 punti per docenza in corsi presso scuole statali, in corsi aziendali interni o workshop tematici specifici.	Max 10
D. Altri Titoli		
D.1 Premi e Riconoscimenti di Settore (es. Miglior Sommelier, Gelateria Riconosciuta, innovazione sociale)	Punti 2 per ogni Premio e Riconoscimento di Settore fino a un massimo di 10 punti	Max 10 punti

1. Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà, in caso di assenza di candidature pervenute di adottare sistemi di reclutamento per le figure mancanti, all'esterno della istituzione scolastica.

2. La Commissione valuterà i titoli pertinenti al profilo richiesto tenendo unicamente conto di quanto autocertificato dal candidato nel curriculum vitae e nei modelli di candidatura di cui al presente avviso
3. La Commissione di valutazione procederà ad esaminare esclusivamente i titoli acquisiti e dichiarati, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza della presentazione delle domande di cui al presente Avviso.
4. A parità di punteggio complessivo precede il candidato più giovane.
5. Le graduatorie provvisorie e definitive saranno pubblicate sul sito web della Scuola. La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione della graduatoria provvisoria. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva. In caso di reclamo, esaminate le istanze, eventualmente, saranno apportate le modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.
6. Gli incarichi verranno assegnati, nel rispetto dei principi di equità-trasparenza-rotazione-pari opportunità, seguendo l'ordine di graduatoria. In caso di rinuncia al conferimento dell'incarico, da presentarsi entro due giorni dalla pubblicazione della graduatoria definitiva, si procederà alla surroga utilizzando la graduatoria di merito.
7. Il Dirigente scolastico si riserva la facoltà di attribuire più di un incarico ad uno stesso partecipante, in base al punteggio ottenuto nella graduatoria definitiva, nel caso in cui le candidature siano insufficienti a ricoprire i percorsi formativi previsti.
8. È fatta salva la facoltà di sospendere, annullare o revocare in sede di autotutela la presente procedura se sussiste l'interesse pubblico alla eliminazione di atti illegittimi o non più rispondenti all'interesse pubblico medesimo.

Art. 7 Attribuzione incarico – Durata

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un sola istanza.

L'attribuzione dell'incarico al personale interno avverrà tramite lettera di incarico secondo la normativa vigente. L'incarico sarà stipulato anche in presenza di un solo curriculum rispondente alle esigenze progettuali. La prestazione deve essere svolta personalmente dal soggetto individuato. Questa Istituzione Scolastica potrà recedere anticipatamente dal rapporto, senza preavviso, qualora l'incaricato non presti la propria attività conformemente agli indirizzi impartiti e/o non svolga la prestazione nelle modalità pattuite. La durata dell'incarico decorre dall'atto di individuazione, in funzione delle esigenze operative della Istituzione scolastica e, comunque fino al termine della realizzazione dell'Azione in questione prevista per il 31/12/2026, salvo proroghe.

Art. 8 Compenso

La prestazione professionale svolta dagli esperti formatori interni individuati sarà retribuita come da piano finanziario stabilito dallo specifico investimento: € 70,00 lordo stato per ogni ora di attività effettivamente svolta in orario extracurriculare. Sul compenso, da corrispondere in proporzione alle ore effettivamente svolte e rilevate (attraverso time sheet o sistemi elettronici), saranno applicate le ritenute assistenziali e fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge. Il compenso complessivo sarà corrisposto solo dopo l'effettiva erogazione dei fondi comunitari. Non saranno prese in considerazione eventuali richieste di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per ritardi nei pagamenti indipendenti dalla volontà di questa Istituzione Scolastica.

Art. 9 - Trattamento dei 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 i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Art. 10 – Responsabile del progetto

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, e dall'art. 15 del D.Lgs 36/2023, il responsabile del progetto nella presente selezione è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Anna Rita Carrafiello

Art. 11 - Pubblicità

Il presente bando è pubblicato sul sito internet www.santacaterina-amendola.edu.it – Sezione PNRR, all'Albo on line di questa Istituzione scolastica e in Amministrazione trasparente

ALLEGATI: All. A - Istanza di partecipazione esperto formatore

All.B -Tabella autovalutazione esperto formatore

All. C – Informativa trattamento dati personali

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Rita Carrafiello*
ANNA RITA CARRAFIELLO
15.12.2025 12:48:55 CET

(*) Il documento è firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

“Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor –

Titolo progetto: MY WAY - CNP: 10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-39 - CUP: F54D25001310001

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER ESPERTI

Al Dirigente Scolastico
dell' I.I.S.S. "S. Caterina da Siena – Amendola

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a _____

il _____ residente a _____ in via/piazza _____ n. _____

C. F. | | | | | | | | | | | | | | | | |

tel/cell _____ email _____

PEC info@gruppoim.com in servizio presso

CHIEDE

Di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico di **esperto interno** relativamente al seguente percorso formativo

Titolo Modulo	BARRARE CON UNA X
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Terze ind. TEC/ECON.	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Terze Professionale 1	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Terze Professionale 2	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte Ind. TEC/ECON	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte Professionale 1	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quarte Professionale 2	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi Quinte IND. TEC/ECON.	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi QUINTE Professionale 1	
'Navigare il Futuro: Percorsi di Orientamento per le Classi QUINTE Professionale 2	

A tal fine

DICHARA

sotto la propria personale responsabilità di:

- ☐ essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- ☐ godere dei diritti civili e politici;
- ☐ non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di sanzioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale; ovvero di aver riportato le seguenti condanne penali

☐ di non avere procedimenti penali pendenti, ovvero di avere i seguenti procedimenti penali pendenti:

- ☐ non essere stato/a destituito/a da pubblici impieghi;
- ☐ non trovarsi in nessuna delle situazioni di inconferibilità e/o incompatibilità previste dal D.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- ☐ non trovarsi in situazione di conflitto di interessi anche a livello potenziale intendendosi per tale quello astrattamente configurato dall'art. 7 del d.P.R. n. 62/2013;
- ☐ di essere dipendente presso la seguente pubblica amministrazione _____ in qualità di _____
- ☐ di aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto.

Allega alla presente

- a) Scheda di autovalutazione (Allegato B);
- b) Informativa debitamente sottoscritta per accettazione (Allegato C)
- c) Curriculum vitae
- d) Fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità.

N.B.: La domanda priva degli allegati e non firmati non verrà presa in considerazione

DATA _____

FIRMA _____

Il/la sottoscritto/a, ai sensi del D.lgs 196/2003 e del regolamento UE/679/2016, autorizza l'Istituto al trattamento dei dati contenuti nella presente nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione previsti

DATA _____

FIRMA _____

TABELLA DI VALUTAZIONE ESPERTO INTERNO Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor – Titolo progetto: MY WAY CNP: 10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-39 - CUP: F54D25001310001		Punti	Numero rif. pag. CV	Da compilare a cura del candidato	Da compilare a cura della commissione
A. Titoli culturali					
A.1 Laurea vecchio ordinamento o magistrale (titolo di studio che costituisce titolo di accesso alle classi di concorso attinenti al modulo)	Si valuta una sola laurea Punti 12 votazione fino a 70 Punti 14 per votazione da 71 a 80 Punti 16 per votazione da 81 a 90 Punti 18 per votazione da 91 a 100 Punti 19 per votazione da 101 a 110 Punti 20 per votazione 110 e lode	Max 20			
A.2 DIPLOMA scuola secondaria di secondo grado (titolo di studio che costituisce titolo di accesso alle classi di concorso attinenti al modulo)	Si valuta un solo diploma Punti 2 votazione fino a 70 Punti 4 per votazione da 71 a 80 Punti 6 per votazione da 81 a 90 Punti 7 per votazione da 91 a 100 Punti 10 per votazione 100 e lode	Max 10			
B. Certificazioni informatiche/corsi aggiornamento					
B.1 Conseguimento di certificazioni informatiche riconosciute: AICA, ECDL, AICA EUCIP, EIPASS, MICROSOFT IC3, ecc.	Punti 1 per ogni certificazione fino a un massimo di 5 punti	Max 5			
C. Esperienze nel settore di riferimento					
C.1 Esperienza lavorativa e/o professionale specifica nel settore del percorso) (anni di lavoro) nel ruolo di: Sommelier Maestro Gelatiere Project manager in campo di innovazione sociale	Punti 5 per ogni esperienza, fino a un massimo di 20 punti	Max 20			
C.2 Esperienza di Docenza, Formazione di (specifica nel settore del percorso)	10 punti per docenza in Istituti Accademici, Università, Scuole di Alta Formazione (riconosciute a livello nazionale e/o internazionale). 5 punti per docenza in Enti di Formazione Professionale accreditati 2 punti per docenza in corsi presso scuole statali, in corsi aziendali interni o workshop tematici specifici.	Max 10			
D. Altri titoli					
D.1 Premi e Riconoscimenti di Settore (es. Miglior Sommelier, Gelateria Riconosciuta, innovazione sociale)	Punti 2 per ogni Premio e Riconoscimento di Settore fino a un massimo di 10 punti	Max 10			

Luogo _____ Data ____/____/____

Firma _____

ALLEGATO C

Al Titolare del trattamento dei dati

CONSENSO (ex art. 4,7,9 del GDPR/679/2016) e DICHIARAZIONE DI RICEVUTA DELL'INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E DELLE ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI AL TRATTAMENTO

Il sottoscritto (cognome, nome e CF) _____

in qualità di (*) _____ dell'Istituto,

(*) indicare: docente / assistente amministrativo / DSGA / collaboratore scolastico o altro (specificare)

DICHIARA

- di avere preso visione in data odierna dell'informativa ("personale dipendente") fornita dal Titolare ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 679/2016;

Luogo e data _____, _____

Firma

AUTORIZZA ESPRIMENDO ESPlicito CONSENSO

al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE/679/2016 (GDPR- ex artt. 4, 7 e 9) e ss.mm.ii. per le finalità indicate nell'informativa al "personale dipendente" e per ogni altra forma di trattamento di dati personali derivante da norme di legge connesse al rapporto di lavoro.

L'informativa, l'atto autorizzativo e le istruzioni sono reperibili nella sezione dedicata alla Privacy e Protezione dei dati personali, del sito WEB dell'Istituto, al link:

<https://www.santacaterina-amendola.edu.it>

Luogo e data _____, _____

Firma
