



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Fondi Strutturali Europei - Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 - Fondo sociale europeo plus (FSE+) - Priorità 1 - Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 - sotto-azione ESO4.6. A.4.A- Interventi di cui al decreto n.72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito - Avviso Pubblico prot. n. 59369 del 19/4/2024 - Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate). Codice CUP: E54D24000590007 Titolo: La Scuola al centro Codice : ESO4.6.A4.A-FSEPNSI-2024-182

Al sito web dell'Istituto  
Amministrazione Trasparente  
Albo on line

**Oggetto: Avviso selezione personale necessario ed essenziale allo svolgimento delle attività di realizzazione del progetto:**

**n. 8 tutor interni**

**n. 8 esperti interni/esterni**

Fondi Strutturali Europei - Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 - Fondo sociale europeo plus (FSE+) - Priorità 1 - Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 - sotto-azione ESO4.6. A.4.A- Interventi di cui al decreto n.72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito - Avviso Pubblico prot. n. 59369 del 19/4/2024 - Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate). Codice CUP: E54D24000590007 Titolo: La Scuola al centro Codice : ESO4.6.A4.A-FSEPNSI-2024-182

## Il Dirigente Scolastico

- Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi";
- Visto il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante, "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado"
- Vista la legge 15 marzo 1997, n. 59, recante "Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche"
- Visto il programma nazionale "PN Scuola e competenze 2021-2027", con la Priorità 1 - Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 "Promuovere la parità di accesso e di completamento di un'istruzione e una formazione inclusive e di qualità, in particolare per i gruppi svantaggiati, dall'educazione e cura della prima infanzia, attraverso l'istruzione e la formazione generale e professionale, fino al livello terziario e all'istruzione e all'apprendimento degli adulti, anche agevolando la mobilità ai fini dell'apprendimento per tutti e l'accessibilità per le persone con disabilità (FSE+)" che



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

PIAZZA GRAMSCI, 4 - 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutuperioremarconi.edu.it Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale

82000980886 - Codice univoco UFLWG7



**Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

ricomprende tra i suoi principali ambiti di intervento "l'inclusione e il contrasto alla dispersione scolastica";

- Considerato** che, a valere sul Programma nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 — Obiettivo specifico ESO4.6 —, è possibile attivare, durante la sospensione estiva delle lezioni e per una durata biennale, iniziative per studentesse e studenti, finalizzate allo svolgimento di attività sportive, teatrali, di approfondimento e rafforzamento delle competenze, ricreative e, più in generale, iniziative che favoriscano l'aggregazione, l'inclusione, la socialità, l'accoglienza e la vita di gruppo;
- Visto** il Decreto [m.pi.AOOGABMI.0000072.11-04-2024](#) "Piano per la definizione di percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate) a valere sulle risorse di cui al Programma nazionale "PN Scuola e competenze 2021-2027" in attuazione dei Regolamenti (UE) n. 2021/1057, (UE) n. 2021/1058 e (UE) n. 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021"
- Visto** l'avviso pubblico [m.pi.AOOGABMI.REGISTRO UFFICIALE.U.0059369.19-04-2024](#)  
Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 Fondi Strutturali Europei — Programma Nazionale "Scuola e competenze"2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+)
- Vista** la candidatura inoltrata con numero progressivo 1532, protocollo 74496 del 26/05/2024, che prevede la realizzazione di 8 moduli di 30 ore ciascuno tra il 17 giugno e il 30 settembre 2025 e la spesa complessiva di € 51.875,00;
- Vista** [la nota Prot. AOOGABMI. n. 83244 del 12/06/2024](#) di autorizzazione progetto che rappresenta la formale autorizzazione dei progetti e impegno di spesa della singola Istituzione Scolastica e con la quale si comunica che "In questa fase transitoria le Istituzioni scolastiche potranno avviare tutte le azioni propedeutiche necessarie per l'individuazione delle figure formative obbligatorie per la realizzazione dei moduli e o all'avvio delle procedure necessarie per l'acquisto di eventuale materiale utile allo svolgimento delle attività";
- Visto** l'art. 7, comma 6, del D.Lgs.30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» (di seguito, anche «T.U. Pubblico Impiego»), che subordina la possibilità di conferire un contratto di lavoro autonomo al preliminare accertamento, da parte della Pubblica Amministrazione, dell'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno.



**Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Visto** art. 43, comma 3, del Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante «Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107» (di seguito, anche il «Regolamento»). Il quale ha previsto che: «È fatto divieto alle istituzioni scolastiche di acquistare servizi per lo svolgimento di attività che rientrano nelle ordinarie funzioni o mansioni proprie del personale in servizio nella scuola. Fatti salvi i 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».
- Visto** Il Manuale\_Scuola\_Realizzazione Progetti\_1.1 Luglio\_2024 PN2127 Manuali | MANUALI SISTEMA INFORMATIVO
- Preso atto** della necessità di avvalersi delle seguenti figure per la realizzazione del progetto Codice ESO4.6.A4.A-FSEPNSI-2024-182 ). Codice CUP: E54D24000590007 Titolo: La Scuola al centro Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+) – Priorità 1 – Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 – sotto-azione ESO4.6.A.4.A- Interventi di cui al decreto n.72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito - Avviso Pubblico prot. n. 59369 del 19/4/2024 - Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate).
- n. 8 tutor interno
  - n. 8 tutor esperto interno/esterno
- RITENUTO** che l'Istituzione scolastica provvederà ad individuare la/e figura/e richiesta/e attraverso le seguenti procedure:
- a) ricognizione di personale interno all'Istituzione;
  - b) ricognizione di personale interno ad altra Istituzione (c.d. collaborazioni plurime);
  - c) ove non sia possibile reclutare personale di cui al punto che precede, 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;
- CONSIDERATO** che nel caso in cui, all'esito della procedura, si individuino i soggetti idonei a soddisfare il fabbisogno dell'Istituzione Scolastica, si procederà alla stipula con i suddetti soggetti: a) in caso di ricognizione del personale interno all'Istituzione e/o di affidamento ad una risorsa di altra Istituzione (c.d. collaborazioni plurime), di una Lettera di Incarico; b) in caso di affidamento di un contratto di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7, comma 6, del decreto legislativo n. 165/2001 al personale dipendente di altra Pubblica Amministrazione oppure al personale esterno, di un Contratto di Lavoro Autonomo;



**Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Vista** La nota m\_pi.AOOGABMI.REGISTRO UFFICIALE.U.0168577.20-11-2024 che recita quanto segue:  
"Anche in considerazione della previsione, contenuta nell'avviso pubblico, della realizzazione di una spesa pari ad almeno il 40% entro il 31 dicembre 2024, si concede un ultimo e definitivo termine al **18 dicembre 2024**, per il formale avvio del progetto e per la registrazione a sistema delle attività già realizzate..."
- Considerato** che il/i soggetto/i che verrà/verranno individuato/i sarà/saranno incaricato/i dello svolgimento delle attività oggetto del presente Decreto che risultano essere strettamente connesse ed essenziali alla realizzazione del progetto finanziato e funzionalmente vincolate all'effettivo raggiungimento di target e milestone e degli obiettivi finanziari stabiliti nel PNRR;
- Vista** la nomina d'ufficio di Responsabile Unico di Progetto ai sensi dell'art. 15 del D.lgs 36/2023 per il progetto di cui in epigrafe assunta agli atti prot. n. 16388 del 02/12/2024 al Dirigente Scolastico Alberto Moltisanti;
- Visto** che per la presente procedura selettiva è individuato, quale responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 5 della legge n. 241 del 1990 e dell' art. 15 del D.lgs 36/2023 il Professore Alberto Moltisanti, in qualità di Dirigente scolastico che risulta pienamente idonea a ricoprire tale incarico e che soddisfa i requisiti richiesti dalla medesima legge n. 241/1990;
- Visto** l'art. 6 bis della citata legge n. 241/1990, relativo all'obbligo di astensione dall'incarico del responsabile del procedimento in caso di conflitto di interessi, e all'obbligo di segnalazione da parte dello stesso di ogni situazione di conflitto (anche potenziale);
- Vista** la Decisione di avvio prot. n. 16485 del 03/12/2024 per la selezione di personale necessario ed essenziale allo svolgimento delle attività di realizzazione del progetto: n. 8 tutor interni n. 8 esperti interni/esterni per il progetto Codice : ESO4.6.A4.A-FSEPNSI 2024-182 Codice CUP: E54D24000590007 Titolo: La Scuola al centro Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze 2021-2027 Fondo sociale europeo plus (FSE+) – Priorità 1 – Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 – sotto-azione ESO4.6. A.4.A- Interventi di cui al decreto n.72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito - Avviso Pubblico prot. n. 59369 del 19/4/2024 – Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023 2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate).
- Visto** l'art. 35, comma 3, lett. a), del citato decreto legislativo n. 165/2001;
- Visto** altresì l'art. 19, commi 1 e 2, del citato decreto legislativo n. 33/2013;

EMANA

Per i motivi espressi nella premessa, che si intendono integralmente richiamati:



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

il presente Avviso di selezione per il conferimento di incarichi individuali (a seguire, anche «Incarico») per l'individuazione delle figure necessarie per l'attuazione del progetto Codice ESO4.6.A4.A-FSEPNSI-2024-182 ). Codice CUP: E54D24000590007 Titolo: La Scuola al centro Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+) – Priorità 1 – Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 – sotto-azione ESO4.6. A.4.A- Interventi di cui al decreto n.72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito - Avviso Pubblico prot. n. 59369 del 19/4/2024 - Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate):

n. 8 tutor interno

n. 7 tutor esperto interno/esterno

Nello specifico, l'incarico da attribuire prevede l'espletamento di n. 8 moduli:

1. MODULO: Saldature e applicazioni nel campo della meccanica				
Tipo modulo	Matematica, scienze e tecnologie			
Titolo modulo	Saldature e applicazioni nel campo della meccanica			
Descrizione	Il laboratorio di saldatura mira a potenziare le abilità degli studenti in riferimento a vari tipi di saldature: saldatura ad elettrodo, saldatura MIG-MAG a filo continuo e saldatura TIG. Il laboratorio procederà con la spiegazione dei diversi tipi di saldatura con specificità ai cordoni di saldatura, agli accoppiamenti fissi in riferimento alle saldature, alle prove distruttive e non distruttive e alla realizzazioni di piccoli manufatti. Il laboratorio mira ad offrire agli studenti conoscenze teoriche e applicative e abilità cognitive idonee per risolvere problemi e sapersi gestire autonomamente e adattarsi alle innovazioni continue.			
Numero destinatari	16 Studentesse/studenti			
Numero ore	30			
SCHEDA FINANZIARIA MODULO				
Saldature e applicazioni nel campo della meccanica				
Tipo Costo	Figura richiesta	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00
2. MODULO: Skin care e make up				
Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare			
Titolo modulo	Skin care e make up			
Descrizione	Il progetto mira a fornire agli studenti le competenze base per la realizzazione dello Skin care e del make up, attraverso una serie di attività che verranno realizzate dagli studenti affiancati da esperti del settore. Si procederà alla analisi dei vari tipi di epidermide e allo studio dei prodotti più adeguati da utilizzare. Dopo aver compreso le esigenze specifiche, si potrà procedere all'acquisizione delle competenze per effettuare lo skin care e il make up. L'obiettivo è quello di fornire le conoscenze e le competenze per diventare un esperto di cosmetologia, skin care e make up e diventare un punto di riferimento per proporre tecniche e cosmetici adeguati alla cura della pelle e come make up artist, trucchi correttivi, migliorativi oltre che make ad "effetto wow" per le varie occasioni.			
Numero destinatari	16 Studentesse/studenti			
Numero ore	30			
SCHEDA FINANZIARIA MODULO				
Skin care e make up				



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

**3. MODULO La difesa personale: "informazione, educazione, prevenzione, sicurezza"**

Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare			
Titolo modulo	La difesa personale: "informazione, educazione, prevenzione, sicurezza"			
Descrizione	Il modulo mira a promuovere gli sport situazionali, caratterizzati da attività neuro-cognitivo-motoria particolarmente efficace per lo sviluppo di una serie di funzioni di fondamentale importanza per lo sviluppo dell'individuo in età evolutiva. Infatti, si tratta di discipline che sotto il profilo antropologico hanno segnato il percorso evolutivo dell'Umanità. Il progetto offre la possibilità di studiare le applicazioni delle tecniche più appropriate per prevenire e contrastare le forme di violenza più ricorrenti nella quotidianità, con particolare attenzione alle situazioni che accadono nell'intimità e che vengono commesse tra le mura domestiche. Il fine è quello, per quanto possibile, di prevenire le situazioni di rischio, di consentire alle vittime di sottrarsi alle aggressioni e, nelle circostanze estreme, di contrastare le violenze prima dell'intervento della forza pubblica. L'allenamento di base, la conoscenza del proprio corpo ed il suo funzionamento, la capacità di compiere schemi di movimento di base sono elementi necessari per l'acquisizione di qualsiasi sistema di difesa personale.			
Numero destinatari	15 Studentesse/studenti			
Numero ore	30			

**SCHEDA FINANZIARIA MODULO**

**La difesa personale: "informazione, educazione, prevenzione, sicurezza"**

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

**4. MODULO I dolci iblei raccontano il territorio e le tradizioni**

Tipo modulo	Consapevolezza ed espressione culturale			
Titolo modulo	I dolci iblei raccontano il territorio e le tradizioni			
Descrizione	Il laboratorio di alta pasticceria si propone di coinvolgere gli studenti attraverso la realizzazione di dolci tipici del territorio Ibleo. Le prime fasi del progetto verteranno sull'acquisizione delle competenze di base per la realizzazione dei dolci tipici della tradizione: mustazzoli con vino cotto, Mpanatigni di cioccolata modicana e carne, Giurgiulena o cubbaita con semi di sesamo e altri dolci. La realizzazione di questi prodotti permetterà di fare conoscere la cultura e i sapori del nostro territorio. Gli obiettivi che verranno raggiunti saranno formativi per le acquisizioni specifiche, di socializzazione e di promozione del territorio. Inoltre, gli studenti riscopriranno la cultura e le tecniche del passato rivisitate in un'ottica moderna.			
Numero destinatari	16 Studentesse/studenti			
Numero ore	30			

**SCHEDA FINANZIARIA MODULO**

**I dolci iblei raccontano il territorio e le tradizioni**

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

**5. MODULO La foto più bella!**

Tipo modulo	Consapevolezza ed espressione culturale			
-------------	-----------------------------------------	--	--	--



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

Titolo modulo	La foto più bella!
Descrizione	Il laboratorio di fotografia fornirà agli studenti le nozioni base per utilizzare al meglio le attrezzature fotografiche e riuscire a cogliere gli aspetti più significativi della realtà che ci circonda. Servirà inoltre a far acquisire le competenze di base legate alle apparecchiature nella loro composizione, all'esposizione dell'immagine, ai tipi di obiettivi, alle modalità di scatto, ai tipi di fotografie, paesaggio urbano e naturale.
Numero destinatari	16 Studentesse/studenti
Numero ore	30

**SCHEDA FINANZIARIA MODULO**

**La foto più bella!**

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

**6. MODULO Laboratorio cinematografico per la produzione di cortometraggi**

Tipo modulo	Consapevolezza ed espressione culturale
Titolo modulo	Laboratorio cinematografico per la produzione di cortometraggi
Descrizione	La visione delle opere cinematografiche spesso risulta passiva da parte degli spettatori con questo modulo si intende fornire agli studenti le chiavi di lettura per comprendere e interpretare il linguaggio del cinema, nella convinzione che saper "leggere" un film sia oggi una competenza fondamentale per esercitare una cittadinanza attiva e consapevole. Il corso guiderà gli studenti attraverso lezioni teorico-pratiche e la visione guidata di sequenze tratte da film di diversi generi e periodi, i partecipanti scopriranno gli elementi principali della produzione cinematografica, in questo modo acquisiranno competenze per la produzione di docufilm, cortometraggi e video. L'obiettivo è quello di sviluppare nei ragazzi uno sguardo critico e analitico, rendendoli spettatori consapevoli e appassionati, capaci di andare oltre la fruizione passiva delle immagini per coglierne le implicazioni estetiche, narrative ed emotive.
Numero destinatari	16 Studentesse/studenti
Numero ore	30

**SCHEDA FINANZIARIA MODULO**

**Laboratorio cinematografico per la produzione di cortometraggi**

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

**7. MODULO A gonfie Vele**

Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Titolo modulo	A gonfie Vele
Descrizione	Il progetto si rivolge a tutti gli studenti che non sono mai saliti su una barca a vela e vogliono acquisire le competenze di base per poter essere autonomi in questo sport. Inoltre, il progetto si rivolge anche agli studenti che per motivi famigliari o personali non hanno la possibilità di praticare questo tipo di sport. Praticare lo sport della vela significa vivere a contatto con la natura, rispettare le regole e acquisire competenze trasversali legati alla meteorologia e alla geografia astronomica. Gli obiettivi del corso sono: apprendere i principi della vela, acquisire la terminologia di base, conoscere le regole di sicurezza ed eseguire le manovre principali come: orzare e poggiare, cazzare e lascare, virare e abbattere.
Numero destinatari	15 Studentesse/studenti
Numero ore	30



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

A gonfie Vele

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

**8. MODULO Palla al centro**

Tipo modulo	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare			
Titolo modulo	Palla al centro			
Descrizione	Il progetto prevede di stimolare le capacità di giocare in squadra mista e di rispettare le regole. Si tratta di un corso NON AGONISTICO, in cui vengono svolte esercitazioni per apprendere o affinare la tecnica dei fondamentali della pallavolo e per disputare qualche partita durante le lezioni. Gli obiettivi del progetto sono: inclusione, socializzazione e contrasto alla dispersione scolastica. Inoltre, gli studenti impareranno a conoscere le dimensioni del campo di gioco, la sua suddivisione in zone e la posizione di base dei giocatori in campo, a migliorare i fondamentali della pallavolo: palleggio, bagher, schiacciata, muro e battuta e ad applicare durante la fase di gioco quanto appreso.			
Numero destinatari	15 Studentesse/studenti			
Numero ore	30			

SCHEDA FINANZIARIA MODULO

Palla al centro

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Importo
Base	Esperto	Costo ora formazione	70€ / ora	€ 2.100,00
Base	Tutor	Costo ora formazione	30€ / ora	€ 900,00

La selezione è destinata a:

- Personale interno all'Istituzione;
- Personale interno ad altra Istituzione (c.d. collaborazioni plurime);
- Ove non sia possibile reclutare personale di cui al punto che precede, 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 1 –Requisiti e titoli richiesti**

Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche "Partecipanti") che, alla data di scadenza del bando:

- abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
- non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
- possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure





**Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;

- non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
- non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
- non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;

1. 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.

2. 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.

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

## Articolo 2 – Criteri di selezione

- Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste: Esperienze professionali, Esperienza nella progettazione didattica, conoscenza dell'hardware e delle apparecchiature informatiche, conoscenza dei software applicativi e didattici.
- I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del regolamento sull'assegnazione degli incarichi al personale interno all'Istituzione Scolastica e sul reclutamento degli alunni, per Progetti autorizzati all'Istituzione Scolastica dal Fondo Sociale Europeo o dal MIM e per progetti di ampliamento dell'offerta formativa approvato dal consiglio d'istituto con deliberazione numero 3 nella seduta del 25 marzo 2021 verbale numero 1:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER SELEZIONE DOCENTI ESPERTI						
Criteri di selezione	Criteri di valutazione	Modalità di valutazione	Pag. Curriculum Vitae	Punteggio	Punteggio a cura del candidato	Punteggio a cura dell'ufficio
Titoli di studio (Da valutare all'luce del curriculum vitae)	Votazione riportata al termine del corso di laurea magistrale o specialistica	110 e lode... 20 pt Da 110 a 106....18 pt Da 105 a 101....16 pt Da 100 a 96.....14 pt Fino a 95 ..... 12 pt		Max 20 punti		
	Ulteriore laurea rispetto alla prima	5 punti		Max 5 punti		
	Titolo di studio differente dalla laurea (in caso di requisito di laurea non richiesto)	n. 5 punti per il possesso del titolo di studio differente dalla laurea (non applicabile in caso di possesso di laurea)		Max 5 punti		



**Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

	Abilitazione all'insegnamento	5 punti		Max 5 punti		
	Master o Dottorato di ricerca	Master di I livello.....2 pt Master di II livello.....2 pt Dottorato di		Max 10 punti		
Esperienza professionale (Da valutare alla luce del curriculum vitae)	Esperienza professionale maturata in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso, relativamente al/ai percorso/i indicati	n. 5 punti per ciascuna esperienza professionale di durata almeno pari a n.20 ore		Max 35 punti		
	Pubblicazioni attinenti all'ambito professionale del presente Avviso, relativamente al/ai percorso/i indicati	n. 5 punti per ciascuna pubblicazione		Max 25 punti		
				TOTALE punti 105		

### Articolo 3 – Durata dell'incarico

1. L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata massima del 30/06/2025 a decorrere dalla data dell'incarico/contratto.
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 4 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. Il corrispettivo lordo del Personale Docente esperto interno/esterno sarà retribuito in base agli importi orari previsti dal CCNL del Comparto Istruzione e Ricerca

<b>Personale interno/esterno e personale ricorso alle collaborazioni plurime</b>	<b>Importo orario Lordo stato (omnicomprensivo di tutte le ritenute a carico dell'amministrazione e del dipendente tutor/esperto interno ed esterno)</b>
Docenti Tutor interni	€ 30,00
Docenti Esperti interni/esterni	€ 70,00



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

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.

#### Articolo 5 – Modalità di presentazione delle candidature:

In considerazione dell'urgenza vista la nota nota\_m\_pi.AOOGABMI.REGISTRO UFFICIALE.U.0168577.20-11-2024 gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre le **ore 24:00 del 10 dicembre 2024** all'ufficio Protocollo dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G.Marconi" a mezzo Pec o Peo all'indirizzo [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it).

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. n. 165/2001, deve essere corredata da:

- a. 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 con contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 (vd. allegato C).

Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni ritenute opportune.

#### **Il curriculum vitae del candidato deve**

- 1. essere firmato a calce di ogni pagina**
- 2. deve essere numerato in ogni titolo, esperienza o formazione; gli stessi numeri devono essere riportati nella scheda di autovalutazione allegato pena l'esclusione della domanda.**

- b. Allegato di valutazione scheda del ruolo ricoperto dall'aspirante

Ciascun documento dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.

La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.

L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.

L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive, secondo le modalità e le condizioni previste dagli artt. 71 e 72 del DPR 445/2000.

E' disposta la revoca dell'incarico assegnato qualora dai controlli effettuati ai sensi del DPR 445/2000 emerga la non veridicità delle dichiarazioni, fatte salve le disposizioni penali vigenti in materia.

#### Art. 6 – Cause di esclusione:

Saranno cause tassative di esclusione:

1. istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non consentiti
2. Curriculum Vitae non in formato europeo
3. Curriculum Vitae non contenente le dichiarazioni relative agli artt. 38-46 del DPR 445/00 come da allegato C
4. Omissione anche di una sola firma sulla documentazione
5. Documento di identità scaduto o illeggibile
6. Curriculum vitae non numerato secondo l'art. 5
7. Scheda valutazione titoli non riportante il numero del curriculum secondo l'art. 5



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

PIAZZA GRAMSCI, 4 - 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremарconi.edu.it](http://www.istitutuperioremарconi.edu.it) Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale

82000980886 - Codice univoco UFLWG7



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

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 medesimo.

#### Articolo 7 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione

1. La procedura sarà espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.
2. Preso atto della nota m\_pi.AOOGABMI.REGISTRO UFFICIALE.U.0168577.20-11-2024, in considerazione dell'urgenza di provvedere all'individuazione degli Esperti e Tutor formatori, la valutazione avrà luogo ad insindacabile giudizio del Dirigente Scolastico, se del caso coadiuvato dall'Ufficio di Presidenza e dalla D.S.G.A., entro la giornata del 11/12/2024.
3. Le risultanze della valutazione verranno pubblicate in apposita graduatoria sul sito dell'Istituto. La pubblicazione della graduatoria ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro 3 giorni dalla pubblicazione. Trascorso tale termine la graduatoria provvisoria avrà valore definitivo.
4. A parità di punteggio verrà data precedenza al candidato più giovane.
5. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed apporgerà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.

#### Articolo 8 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

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 9 – Trattamento dei dati personali

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: 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 proposizione della candidatura 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.

#### Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica Istituto d'Istruzione Superiore "G.Marconi" con sede in Vittoria P.zza Gramsci n. 4 alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it), rappresentato dal Dirigente Scolastico pro- tempore DOTT. ALBERTO MOLTISANTI.



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

PIAZZA GRAMSCI, 4 - 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremарconi.edu.it](http://www.istitutuperioremарconi.edu.it) Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale

82000980886 - Codice univoco UFLWG7



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

### Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è RENATO NARCISI. I riferimenti per contattare il RPD sono i seguenti: [info@netsenseweb.com](mailto:info@netsenseweb.com).

### Base giuridica del trattamento

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. n. 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 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.



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

PIAZZA GRAMSCI, 4 - 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutuperioremarconi.edu.it) Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale

82000980886 - Codice univoco UFLWG7



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato  
Manutenzione e Assistenza Tecnica

### 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

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è il Dott. Alberto Moltisanti in qualità di Dirigente Scolastico, e-mail istituzionale [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it)

### Publicizzazione

Alla presente nomina è data diffusione mediante pubblicazione all'albo online della scuola, all'amministrazione trasparente sezione "Bandi di gara e contratti - Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura" e al sito WEB sezione progetti. Tanto in ottemperanza agli obblighi di legge ed agli obblighi di pubblicità delle azioni finanziate con il PNRR. L'attività progettuale di cui al presente provvedimento è finanziata con i Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+) – Priorità 1 – Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 – sotto-azione ESO4.6. A.4.A- Interventi di cui al decreto n.72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito - Avviso Pubblico prot. n. 59369 del 19/4/2024 - Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 (c.d. Piano Estate). Codice CUP: E54D24000590007 Titolo: La Scuola al centro Codice : ESO4.6.A4.A-FSEPNSI-2024-182

Tutte le informazioni e i documenti relativi al suddetto progetto saranno pubblicati in apposita sezione sul sito della scuola <https://www.istitutosuperioremarchi.it/tipologia-pon/pon-fse/> e su amministrazione trasparente <https://trasparenza-pa.net/?codcli=sg20813&node=522981>

Il Dirigente Scolastico

Prof. Alberto Moltisanti

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del decreto legislativo 82/2005 e  
sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

Si allega al presente avviso:

Allegato A - domanda di partecipazione

Allegato B - scheda autovalutazione

Allegato C - dichiarazione da riportare nel curriculum vitae

Allegato D - dichiarazione di incompatibilità (da compilare successivamente solo se affidatari di incarico)



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

PIAZZA GRAMSCI, 4 - 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutosuperioremarchi.edu.it](http://www.istitutosuperioremarchi.edu.it) Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale

82000980886 - Codice univoco UFLWG7