



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

I.I.S.S. - "G. MARCONI" - VITTORIA (RG)
Prot. 0016909 del 09/12/2024
VI-1 (Uscita)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022) Dipartimento dell'istruzione, dell'università e del diritto allo studio Priorità 2 - "Istruzione e formazione" - Obiettivo specifico "Migliorare la qualità, l'inclusività, l'efficacia e l'attinenza al mercato del lavoro dei sistemi di istruzione e di formazione, anche attraverso la convalida dell'apprendimento non formale e informale, per sostenere l'acquisizione di competenze chiave, comprese le competenze imprenditoriali e digitali, e promuovendo l'introduzione di sistemi formativi duali e di apprendistati (FSE+)" (ESO 4.5) - Codice settore intervento - 149. Sostegno all'istruzione primaria e secondaria (infrastrutture escluse) - Azione - Azioni di orientamento, povertà educativa e potenziamento aree disciplinari di base.

Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 - Descrizione Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio" Approvato con DDG n. 176 del 22/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023

TITOLO: UNA SCUOLA PER TUTTI A TEMPO PIENO

ID progetto 110

CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017

CUP E51I24000230002

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

Reclutamento figure: n. 12 tutor interno
n. 12 tutor interno (sostegno)
n. 12 esperti interno/esterni (docenza)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTA** la Legge n. 241 del 07 agosto 1990 "Nuove norme sul procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e s.m.i.;
- VISTO** il D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa" (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 42 del 20 febbraio 2001) e s.m.i.;
- VISTA** la L. r. 21 maggio 2019, n. 7, recante "Disposizioni per i procedimenti amministrativi e la funzionalità dell'azione amministrativa";
- VISTA** la Legge 20 giugno 2019, n.10 recante "Disposizioni in materia di diritto allo studio";
- VISTO** il Regolamento (UE) 2021/1057 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021 che istituisce il Fondo sociale europeo Plus (FSE+) e che abroga il regolamento (UE) n. 1296/2013;
- VISTO** il Piano Nazionale Ripresa e Resilienza italiano approvato dal Consiglio europeo in data 13 luglio 2021 ed in particolare la Missione n. 4, "Istruzione e ricerca";
- VISTO** il PR FSE+ Sicilia 2021-2027 (CCI2021IT05SFPR014), approvato dalla Commissione Europea con Decisione 6184 del 25/08/2022, in particolare la Priorità 2 "Istruzione e formazione", Obiettivo specifico ESO 4.5 "Migliorare la qualità, l'inclusività, l'efficacia e l'attinenza al mercato del lavoro dei sistemi di istruzione e di formazione, anche attraverso la convalida dell'apprendimento non formale e informale, per sostenere l'acquisizione di competenze chiave, comprese le competenze imprenditoriali e digitali, e promuovendo l'introduzione di sistemi formativi duali e di apprendistati (FSE+)", Azione "Azioni di orientamento, povertà educativa e potenziamento aree disciplinari di base";



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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



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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

- VISTO** il D.D.G. n. 754 del 26/07/2023 di approvazione del Sistema di Gestione e Controllo (SI.GE.CO) v.1.0, del Manuale delle procedure dell'Autorità di Gestione v.1.0 e del Vademecum per l'attuazione v.1.0 del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022;
- VISTO** il D. Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015, recante "Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183";
- VISTO** il D.D.G. n. 3058 del 28/11/2023 di approvazione dell'Avviso pubblico n. 10/2023 "Scuole aperte per il territorio", PR FSE+ Sicilia 2021-2027, Priorità 2 "Istruzione e formazione", Obiettivo specifico ESO 4.5, Azione: "Azioni di orientamento, povertà educativa e potenziamento aree disciplinari di base";
- VISTA** la delibera n. 43 verbale n. 5 del Collegio Docenti riunitosi in data 21 maggio 2024 di adesione alla candidatura del progetto a valere sull' Avviso pubblico n.10/2023 "Scuole aperte per il territorio" PR FSE+ SICILIA 2021/2027 Priorità 2, ESO 4.5 – Seconda Finestra.
- VISTA** la delibera n. 20 verbale n. 4 del Consiglio d'Istituto riunitosi in data 30 maggio 2024 di adesione alla candidatura del progetto a valere sull' Avviso pubblico n.10/2023 "Scuole aperte per il territorio" PR FSE+ SICILIA 2021/2027 Priorità 2, ESO 4.5 – Seconda Finestra
- VISTA** l' Istanza di finanziamento 2 Finestra Temporale 110 confermata il 06/07/2024 in riferimento all'Avviso pubblico n. 10/2023, approvato con DDG n. 3058 del 28/11/2023 con la quale questa Istituzione Scolastica chiede l'ammissione a finanziamento del progetto avente titolo UNA SCUOLA PER TUTTI A TEMPO PIENO per un costo complessivo di 71,292.00 €
- VISTO** il D.D.G. n. 1684 del 14/10/2024 relativo alla approvazione della graduatoria provvisoria delle proposte ammissibili a finanziamento a valere sull'Avviso10/2023 seconda finestra, è approvata la graduatoria provvisoria delle proposte progettuali e l'elenco delle domande irricevibili/inammissibili pervenute a valere sull'Avviso pubblico n. 10/2023 "Scuole Aperte per il Territorio" – Seconda Finestra
- VISTO** l'allegato 1 del D.D.G. n. 1684 del 14/10/2024 relativo alla approvazione della la graduatoria provvisoria delle proposte ammissibili a finanziamento a valere sull'Avviso10/2023 seconda finestra, è approvata la graduatoria provvisoria delle proposte progettuali e l'elenco delle domande irricevibili/inammissibili pervenute a valere sull'Avviso pubblico n. 10/2023 "Scuole Aperte per il Territorio" – Seconda Finestra :
- VISTO** che questa Istituzione Scolastica collocatosi in posizione utile ha provveduto all'acquisizione del codice CUP E51I24000230002 dandone comunicazione a questo Dipartimento Servizio 1 Funzionamento Scuole Statali all'indirizzo mail servizio1.istruzione@regione.sicilia.it entro il medesimo termine di giorni 7 (sette) a decorrere dalla pubblicazione del decreto di cui sopra .
- VISTA** la nota prot. n. 41490 del 26/11/2024 della Regione Siciliana Assessorato dell'Istruzione e della formazione professionale Dipartimento dell'istruzione, dell'università e del diritto allo studio Servizio 1 – Funzionamento scuole statali avente ad oggetto: pubblicazione in GURS del D.D.G n. 1921 del 31/10/2024 – Graduatoria definitiva Avviso pubblico n. 10/2023 –seconda finestra.
- VISTO** il D.D.G. n. 1921 del 31/10/2024 approvazione della graduatoria definitiva delle proposte ammesse a finanziamento a valere sull'Avviso 10 2023 "Scuole aperte per il territorio" - Seconda Finestra - PR FSE+ SICILIA 2021/2027 - Priorità 2, ESO 4.5 – di cui al DDG 3058 del 28.11.2023 e DDG 176 del 22.03.2024 per un importo pari a 71.292,00 così suddiviso



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremarconi.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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

ID domanda	Importo Finanziamento impegno €	Impegno es. fin. 2024 cap 310014 (80%) €	Impegno es. fin. 2025 cap 310014 (20%) €	CUP	CIP
110	71.292,00	57.033,60	14.258,400	E51I24000230002	2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017

VISTO l'atto di adesione Allegato 5 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022) Priorità 2 - "Istruzione e formazione" Obiettivo specifico "Migliorare la qualità, l'inclusività, l'efficacia e l'attinenza al mercato del lavoro dei sistemi di istruzione e di formazione, anche attraverso la convalida dell'apprendimento non formale e informale, per sostenere l'acquisizione di competenze chiave, comprese le competenze imprenditoriali e digitali, e promuovendo l'introduzione di sistemi formativi duali e di apprendistati (FSE+)" (ESO 4.5) Codice settore intervento - 149. Sostegno all'istruzione primaria e secondaria (infrastrutture escluse) Azione - Azioni di orientamento, povertà educativa e potenziamento aree disciplinari di base Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 Approvato con DDG n. 176 del 220/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023 inviato in data 03/12/2024 con prot. n. 16407 all'indirizzo mail dipartimento.istruzione@certmail.regione.sicilia.it

VISTO il Programma Annuale per l'Esercizio Finanziario 2024 approvato con delibera n. 9 del 14 febbraio 2024;

VISTO il decreto 148/2024 prot. n. 16526 del 03/12/2024 di assunzione in bilancio della somma di € 71.292,00 (euro settantunoduecentonovantadue/00) per la realizzazione del Progetto Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 Approvato con DDG n. 176 del 220/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023 - CUP E51I24000230002 CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017

VISTO che le attività operative strumentali alla gestione dei percorsi formativi finalizzate al raggiungimento degli obiettivi rappresentano una attività strettamente connessa al raggiungimento di Target e Milestone del progetto;

VISTO l'art. 15 e l'allegato I.2 del D.lgs. n.36/2023 che disciplina i requisiti e i compiti del Responsabile Unico del progetto (RUP) per l'affidamento di appalti e concessioni;

RITENUTO che il Dirigente scolastico di questo Istituto risulta pienamente idoneo a ricoprire l'incarico di R.U.P. per il progetto in oggetto, in quanto soddisfa i requisiti richiesti dall'art. 15 e dall'allegato I.2 del D.lgs. n.36/2023 avendo competenze professionali adeguate rispetto all'incarico in questione;

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);

TENUTO CONTO che, nei confronti del R.U.P. individuato non sussistono le condizioni ostantive previste dall'art. 6-bis della Legge n. 241 del 07/08/1990 introdotto dall'art. 1 comma 41 della Legge n.190 del 06/11/2012;

CONSIDERATO che il Prof. Alberto Moltisanti ha sottoscritto la dichiarazione di inesistenza di cause di conflitto di interessi ed obblighi di astensione assunta agli atti prot n. 16635 del 04/12/2024

ATTESTATO che non sussistono situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi o condizioni di incompatibilità, sia di diritto che di fatto, con la propria attività istituzionale;

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. 16636 del 04/12/2024 al Dirigente Scolastico Alberto Moltisanti;



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

VISTA la decisione prot. n. 16902 del 09/12/2024 di avvio attività per la realizzazione del progetto PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022) Dipartimento dell'istruzione, dell'università e del diritto allo studio Priorità 2 - "Istruzione e formazione" - Obiettivo specifico "Migliorare la qualità, l'inclusività, l'efficacia e l'attinenza al mercato del lavoro dei sistemi di istruzione e di formazione, anche attraverso la convalida dell'apprendimento non formale e informale, per sostenere l'acquisizione di competenze chiave, comprese le competenze imprenditoriali e digitali, e promuovendo l'introduzione di sistemi formativi duali e di apprendistati (FSE+)" (ESO 4.5) - Codice settore intervento - 149. Sostegno all'istruzione primaria e secondaria (infrastrutture escluse) - Azione - Azioni di orientamento, povertà educativa e potenziamento aree disciplinari di base. Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 - Descrizione Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio" Approvato con DDG n. 176 del 220/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023 TITOLO: UNA SCUOLA PER TUTTI A TEMPO PIENO ID progetto 110 CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017 CUP E51I24000230002

PRESO ATTO della necessità di avvalersi delle seguenti figure per la realizzazione del progetto Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 - Descrizione Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio" Approvato con DDG n. 176 del 220/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023 TITOLO: UNA SCUOLA PER TUTTI A TEMPO PIENO ID progetto 110 CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017 CUP E51I24000230002

n. 12 tutor interno

n. 12 tutor interno (sostegno)

n. 12 esperti interno/esterno (docenza)

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.

VISTO l'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».

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);



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremarconi.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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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;

VISTA la decisione di avvio prot. n. 16908 del 09/12/2024 di selezione figure per il progetto avviso pubblico n.10/2023 "Scuole aperte per il territorio" PR FSE+ SICILIA 2021/2027 Priorità 2, ESO 4.5 – Seconda Finestra CUP E51I24000230002

PRESO ATTO 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;

EMANA

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

il presente avviso per la selezione di figure necessarie per l'attuazione del progetto: Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 - Descrizione Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio" Approvato con DDG n. 176 del 220/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023 TITOLO: UNA SCUOLA PER TUTTI A TEMPO PIENO

ID progetto 110

CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017

CUP E51I24000230002"

e nello specifico:

- n. 12 tutor interno
- n. 12 tutor interno (sostegno)
- n. 12 esperti interno/esterno (docenza)

1. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Beach Soccer Laboratorio 1
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	Il progetto mira a far conoscere agli studenti lo sport del beach soccer. Il beach soccer è il gioco del calcio sulla sabbia. Nata negli anni novanta, questa disciplina ha conosciuto una grande crescita soprattutto nell'ultimo decennio. Riconosciuto dalla FIFA, il beach soccer propone campionati a livello nazionale e internazionale. Una squadra è costituita da cinque giocatori, compreso il portiere. Si gioca senza scarpe. Una partita dura tre tempi da 12 minuti ciascuno. Il rettangolo di gioco normale misura 37 metri per 28 metri. Il gioco del beach soccer forma i ragazzi al rispetto delle regole e al rispetto dell'avversario. Inoltre, punta a contrastare la dispersione scolastica.
Destinatari	10 studenti dell'istituto



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

Durata e articolazione Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curriculare, possibilmente in fascia pomeridiana.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D.1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

2. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: La foto più bella! Laboratorio 1
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	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
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà una durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extracurricolare, possibilmente in fascia pomeridiana nel laboratorio dedicato alla fotografia. Sono previste 2-3 uscite didattiche sul territorio in orario mattutino per la realizzazione, da parte degli studenti, delle foto

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D.1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

3. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Saldature e le applicazioni nel campo della meccanica Laboratorio 1
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	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 realizzazione 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 ad adattarsi alle innovazioni continue.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curriculare, possibilmente in fascia pomeridiana. Inoltre, sono previsti incontri con aziende specializzate nel settore delle saldature.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D.1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"

 Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato

 Cofinanziato
dall'Unione europea

 Regione
Siciliana

Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

4. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Skin care e make up Laboratorio 1
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	Il modulo 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 all'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 make up. L'obiettivo è quello di fornire le conoscenze e le competenze per diventare un esperto di cosmetologia, skin care & make up e diventare un punto di riferimento e proporre tecniche e cosmetici adeguati alla cura della pelle e come make up artist, trucchi correttivi, migliorativi oltre che make up "effetto wow" per le varie occasioni.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curriculare, possibilmente in fascia pomeridiana, nell'aula di estetica. Sono previste due/ tre uscite didattiche nel territorio, presso strutture specializzate, da svolgersi in orario pomeridiano.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D.1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

5. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: I dolci iblei raccontano il territorio e le tradizioni Laboratorio 1
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	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, Giurgulena 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.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curriculare, possibilmente in fascia pomeridiana, nell'aula di cucina. Sono previste due/ tre uscite didattiche nel territorio, da svolgersi in orario pomeridiano.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €



6. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: La difesa personale: "informazione, educazione, prevenzione, sicurezza"
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	Questo 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.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curricolare, possibilmente in fascia pomeridiana. Inoltre, sono previsti incontri con le forze dell'Ordine, manifestazioni con i partner del progetto.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

7. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Laboratorio cinematografico per la produzione di cortometraggi
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	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.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà una durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extracurricolare, possibilmente in fascia pomeridiana, nell'aula magna dell'istituto attrezzata con schermo e proiettore. Inoltre, è previsto l'avvio di un laboratorio specializzato che avrà un'aula dedicata al montaggio dei video. Sono previste 2-3 uscite didattiche sul territorio in orario mattutino per girare scene che serviranno alla realizzazione dei cortometraggi.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

8. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Beach Soccer Laboratorio 2
------------------	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	Il progetto mira a far conoscere agli studenti lo sport del beach soccer. Il beach soccer è il gioco del calcio sulla sabbia. Nata negli anni novanta, questa disciplina ha conosciuto una grande crescita soprattutto nell'ultimo decennio. Riconosciuto dalla FIFA, il beach soccer propone campionati a livello nazionale e internazionale. Una squadra è costituita da cinque giocatori, compreso il portiere. Si gioca senza scarpe. Una partita dura tre tempi da 12 minuti ciascuno. Il rettangolo di gioco normale misura 37 metri per 28 metri. Il gioco del beach soccer forma i ragazzi al rispetto delle regole e al rispetto dell'avversario. Inoltre, punta a contrastare la dispersione scolastica.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curriculare, possibilmente in fascia pomeridiana. Inoltre, sono previsti incontri con associazioni sportive ed esperti nel gioco del beach soccer.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

9. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Saldature e le applicazioni nel campo della meccanica Laboratorio 2
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	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 realizzazione 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 ad adattarsi alle innovazioni continue.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curriculare, possibilmente in fascia pomeridiana. Inoltre, sono previsti incontri con aziende specializzate nel settore delle saldature.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

10. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: I dolci iblei raccontano il territorio e le tradizioni Laboratorio 2
-------------------	---



Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	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.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curricolare, possibilmente in fascia pomeridiana, nell'laboratorio di cucina. Sono previste due/ tre uscite didattiche nel territorio, da svolgersi in orario pomeridiano.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

11. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: Skin care e make up Laboratorio 2
Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	Il modulo 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 all'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 make up. L'obiettivo è quello di fornire le conoscenze e le competenze per diventare un esperto di cosmetologia, skin care & make up e diventare un punto di riferimento e proporre tecniche e cosmetici adeguati alla cura della pelle e come make up artist, trucchi correttivi, migliorativi oltre che make up "effetto wow" per le varie occasioni.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	Il modulo avrà la durata complessiva di 30 ore, articolate in 10 incontri di 3 ore ciascuno, a cadenza settimanale. Le attività si svolgeranno in orario extra curricolare, possibilmente in fascia pomeridiana, nell'laboratorio di estetica. Sono previste due/ tre uscite didattiche nel territorio, presso strutture specializzate, da svolgersi in orario pomeridiano.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

12. MODULO	TITOLO DEL MODULO/LABORATORIO TEMATICO: La foto più bella! Laboratorio 2
-------------------	---



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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici	Il modulo 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 all'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 make up. L'obiettivo è quello di fornire le conoscenze e le competenze per diventare un esperto di cosmetologia, skin care & make up e diventare un punto di riferimento e proporre tecniche e cosmetici adeguati alla cura della pelle e come make up artist, trucchi correttivi, migliorativi oltre che make up "effetto wow" per le varie occasioni.
Destinatari	10 studenti dell'istituto
Durata e articolazione	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.

FIGURE RICHIESTE	TIPOLOGIA ATTIVITA' (descrizione)	DURATA	Ore e/o giorni	UCS /h	Importo finale per modulo (massimale)
Esperto interno/esterno	D1 - UCS ora/corso Docenza	30	h	70.00 €	2.100.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Tutoraggio	15	h	30.00 €	450.00 €
Tutor interno	D1 - UCS ora/corso Sostegno	15	h	30.00 €	450.00 €

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 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;



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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



• 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 acura del candidato	Punteggio a cura dell'ufficio
Titoli di studio (Da valutare all'aluce 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		
	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/i 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/i 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 31/08/2025 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

Il corrispettivo lordo del Personale Docente tutor interno ed esperto interno/esterno sarà retribuito in base agli importi orari previsti dall' Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 –Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio" Approvato con DDG n. 176 del 22/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023

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



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

Docenti Esperti interni/esterni	€ 70,00
---------------------------------	---------

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:

Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 24:00 del 27 dicembre 2024** all'ufficio Protocollo dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G.Marconi" a mezzo Pec o Peo all'indirizzo rgis012003@istruzione.it - 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.

Articolo 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



Regione
Siciliana

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremarconi.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"



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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

Articolo 7 – Commissione di valutazione

1. La Commissione sarà composta da n. 3 membri in possesso di specifiche professionalità nelle materie oggetto dell'Avviso di selezione ed è nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione.
2. Ad essa compete l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.
3. Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redige apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.

Articolo 8 Modalità di svolgimento della procedura di selezione

La procedura sarà espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.

Nello svolgimento della selezione, l'Istituzione scolastica procede all'attribuzione dell'incarico/degli incarichi attraverso l'iter descritto nei seguenti punti:

- i. ricognizione del personale interno all'Istituzione
- ii. ricorso alle collaborazioni plurime, mediante affidamento dell'incarico ad una risorsa di altra Istituzione scolastica.

Ciò avviene in conformità con quanto previsto dall'art. 35 del CCNL Comparto Scuola del 29 novembre 2007, per la realizzazione da parte dei docenti di specifiche attività progettuali per le quali sono richieste particolari competenze professionali,

- iii. ove non sussistano professionalità interne di cui al punto sub i e ii), conferimento dell'incarico con contratto di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7, comma 6, del d.lgs. 165/2001 al personale dipendente di altra Pubblica amministrazione e/o a soggetto privato esterno.

Le graduatorie provvisorie saranno pubblicate sul sito web-albo della Scuola <https://www.istitutosuperioremarconi.it/>

Articolo 9 – 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 10 – Trattamento dei dati personali

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremarconi.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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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, rappresentato dal Dirigente Scolastico pro-tempore Prof. Alberto Moltisanti

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.

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.



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutoperioremarconi.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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679. Articolo 11 – Responsabile del procedimento

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

Pubblicizzazione

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 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022) Dipartimento dell'istruzione, dell'università e del diritto allo studio Priorità 2 - "Istruzione e formazione" - Obiettivo specifico "Migliorare la qualità, l'inclusività, l'efficacia e l'attinenza al mercato del lavoro dei sistemi di istruzione e di formazione, anche attraverso la convalida dell'apprendimento non formale e informale, per sostenere l'acquisizione di competenze chiave, comprese le competenze imprenditoriali e digitali, e promuovendo l'introduzione di sistemi formativi duali e di apprendistati (FSE+)" (ESO 4.5) - Codice settore intervento - 149. Sostegno all'istruzione primaria e secondaria (infrastrutture escluse) - Azione - Azioni di orientamento, povertà educativa e potenziamento aree disciplinari di base.

Avviso n.10 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Scuole aperte per il territorio" del 28/11/2023 - Descrizione Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio" Approvato con DDG n. 176 del 22/03/2024 e DDG 3058 del 28/11/2023

TITOLO: UNA SCUOLA PER TUTTI A TEMPO PIENO

ID progetto 110

CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23_II.FIN/0017



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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



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



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

CUP E51I24000230002

Tutte le informazioni e i documenti relativi al suddetto progetto saranno pubblicati in apposita sezione sul sito della scuola

<https://www.istitutosuperioremарconi.it/tipologia-pon/eso-4-5/>

e su amministrazione trasparente <https://trasparenza-pa.net/?codcli=sg20813&node=1150183>

Il Dirigente Scolastico

Professore 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)

Al sito web dell'Istituto

Amministrazione Trasparente

Albo on line



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremарconi.edu.it Codice
meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale 82000980886 - Codice univoco UFLWG7