



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

ALBO ONLINE

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

SITO WEB

A TUTTO IL PERSONALE SCOLASTICO

OGGETTO: Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università – Investimento 1.4 Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022).

AVVISO DI SELEZIONE RIVOLTO IN PRIMA ISTANZA AL PERSONALE DOCENTE INTERNO, IN SECONDA ISTANZA AL PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE IN COLLABORAZIONE PLURIMA ED, IN TERZA ISTANZA, AL PERSONALE ESTERNO ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE, PER IL CONFERIMENTO DI N. 2 INCARICHI INDIVIDUALI DI ESPERTO DEI PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO PER LA REALIZZAZIONE PER CIASCUN INCARICO DI N. 6 EDIZIONI DI PERCORSI DI ITALIANO PER ALLOGLOTTI L2 E DI N. 1 INCARICO INDIVIDUALE DI ESPERTO DEI PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI PER LA REALIZZAZIONE DI N. 1 EDIZIONE DI UN PERCORSO FORMATIVO E LABORATORIALE DI "AVVICINAMENTO AL VINO".

Codice del Progetto: M4C111.4-2022-981-P-15385

Titolo del Progetto: Una Bussola per il futuro

C.U.P. G14D22005600006

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «Avviso») è diretto al conferimento di n. 3 incarichi individuali (a seguire, anche «Incarico») di docente Esperto per la realizzazione di alcune azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica previste nel progetto «Una bussola per il futuro», descritti come segue:



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

- **n.2 docenti esperti**, con specifiche competenze (classe di concorso A023 ed in subordinate classi di concorso affini) e pregresse esperienze di docenza di Italiano L2, dei percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento **per la realizzazione per ciascun incarico di n. 6 edizioni di percorsi di Italiano per Allogliotti L2, della durata di 15 ore cadauno, presso le scuole secondarie di primo grado degli istituti aderenti all'Accordo di rete "Una bussola per il futuro"** (in particolare un docente esperto per le scuole area Sinalunga-Torrita-Trequanda ed un altro per le scuole area Chiusi-Chianciano-Cetona-Montepulciano);

per la realizzazione di percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento erogati in favore di studentesse e studenti a rischio di abbandono, nell'ambito della linea di investimento 1.4, Missione 4, Componente 1, del PNRR, in relazione alla misura "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica

- **n.1 docente esperto**, con specifiche competenze ed esperienze nel settore enologico, dei percorsi formativi e laboratoriali per la realizzazione **di n.1 edizione di un percorso formativo e laboratoriale di "Avvicinamento al vino" della durata di 12 ore, presso l'I.I.S."P.Artusi"**;

per la realizzazione di percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari erogati in favore di studentesse e studenti a rischio di abbandono, nell'ambito della linea di investimento 1.4, Missione 4, Componente 1, del PNRR, in relazione alla misura "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica

2. Il docente esperto dovrà svolgere i seguenti compiti:

- L'esperto è un operatore della formazione, ha il compito di realizzare le attività formative ed è responsabile del processo di apprendimento finalizzato a migliorare le conoscenze, le competenze e le abilità specifiche dei partecipanti.
- L'esperto formatore organizza l'offerta formativa sulla base di un'analisi dei livelli di partenza dei destinatari e coerentemente con le finalità, i tempi e le risorse disponibili. Ha il compito di accertarsi dei requisiti richiesti in ingresso ai partecipanti ed approfondire la conoscenza dei singoli allievi, al fine di modulare il proprio intervento e ottenere i massimi risultati formativi.
- L'esperto è incaricato di realizzare l'offerta didattica, rispondendo ai diversi bisogni di formazione dei corsisti e lavorando sulle competenze dei partecipanti. Il suo compito principale, dunque, è lo svolgimento pratico delle azioni formative in presenza per le quali elabora dettagliatamente contenuti e modalità specifiche (lezioni classiche in aula, attività laboratoriali, ricerche, esercitazioni, lavoro di gruppo, studio di casi, simulazioni, formazione a distanza integrativa, e così via). Si occupa, altresì, della verifica degli obiettivi stabiliti in fase di progettazione. Sulla base del programma definito, l'esperto articola le varie fasi e i tempi dell'apprendimento, definendo l'organizzazione e la scansione di ogni modulo formativo.



Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

- Nella fase di realizzazione, l'esperto gestisce il gruppo e i singoli, in aula o in altra sede, attuando il programma stabilito per raggiungere gli obiettivi formativi. Il suo intervento deve essere flessibile e può subire rielaborazioni in corso d'opera, in base agli esiti della valutazione in itinere.
 - Partecipa anche all'elaborazione delle valutazioni, in itinere e finali, delle diverse attività nonché del/dei, modulo/moduli riferiti al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi, l'esperto può eventualmente introdurre ulteriori dispositivi di accertamento delle competenze/conoscenze acquisite. La partecipazione alle riunioni relative al modulo di sua competenza, la predisposizione del materiale didattico da utilizzare in sede di formazione sono parte integrante del suo contratto/incarico.
 - È richiesta una preparazione nelle materie specifiche ma anche nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento. Deve conoscere le modalità per trasmettere le proprie conoscenze agli utenti del corso e le metodologie specifiche per la valutazione del processo di apprendimento. Fondamentali risultano le capacità di gestione dei rapporti interpersonali e dei meccanismi di conduzione di gruppi e dell'aula.
 - L'esperto deve saper creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e al collaborative learning. È necessario che sappia motivare gli allievi e sappia trasmettere la voglia e la volontà di apprendere. L'adesione dell'allievo al processo formativo è, infatti, condizione fondamentale per il buon esito dello stesso. Il ruolo dell'esperto comporta un continuo aggiornamento dei contenuti didattici e un'attenzione alle evoluzioni in materia di strategia e metodologie d'insegnamento.
 - Sull'apposita piattaforma: completa la propria anagrafica; provvede alla gestione della classe e, in collaborazione con il tutor, cura la documentazione; segue, in collaborazione con il tutor, l'inserimento dei dati riferiti alla programmazione delle attività.
 - L'esperto concorda la pianificazione del calendario delle lezioni ed eventuali variazioni con il tutor ed il Team di progetto.
 - L'esperto deve collaborare con il Dirigente Scolastico, con il Team di progetto e le altre figure incaricate, per la migliore riuscita del percorso.
 - L'esperto deve predisporre relazione finale delle attività svolte e time sheet.
3. le attività di docenza sopra indicate si svolgeranno nel periodo dal 16 settembre al 20 dicembre 2024 secondo il calendario concordato con il Team del progetto.

Articolo 2 – Requisiti e titoli richiesti





Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche **"Partecipanti"**) che, alla data di scadenza del bando:
 - i. abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'unione europea;
 - ii. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
 - iii. non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
 - iv. possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
 - v. non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
 - vi. non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
 - vii. non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
 - viii. non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
 - ix. non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
 - x. non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico.
 - xi. siano in possesso dei requisiti strettamente correlati al contenuto della prestazione richiesta, della particolare comprovata specializzazione, eventualmente anche universitaria, che attestino in particolare: competenze certificate nel settore informatico e competenze certificate nel settore dell'orientamento, inclusione, PCTO, dispersione scolastica, valutazione, didattica digitale innovativa.
2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. l'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
3. I partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del d.p.r. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
4. L'istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.
5. In caso di pari punteggio tra i candidati si applica il seguente criteri di precedenza:
 - età anagrafica (precede il più giovane).



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione
 - per l'incarico di **docente esperto per la realizzazioni di n. 6 edizioni di percorsi di Italiano per Allogliotti L2, della durata di 15 ore ciascuno**, sono richiesti i titoli di studio per l'accesso alla classe di concorso A023 (Laurea specialistica in "Lingua italiana per discenti in lingua straniera" e possesso della Certificazione specifica per l'insegnamento dell'Italiano L2 (DITALS di II Livello, CEDILS, DILS-PGII) ed, in subordine, per l'accesso alle classi di concorso affini), nonché pregresse esperienze di docenza di Italiano L2.
 - per l'incarico di **docente esperto** per la realizzazione **di n.1 edizione di un percorso formativo e laboratoriale di "Avvicinamento al vino" della durata di 12 ore**, sono richieste specifiche competenze ed esperienze nel settore enologico (attestati di formazione, partecipazioni ad eventi e concorsi, attività lavorative e di docenza nel settore);
2. Sarà altresì valutato il possesso dei seguenti titoli: Laurea (vecchio ordinamento/Magistrale nuovo ordinamento); competenze certificate nel settore informatico e/o competenze certificate nel settore dell'orientamento, inclusione, lotta alla dispersione scolastica).
3. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli di studio, culturali, professionali, di servizio o lavoro dichiarati, come indicato nella seguente tabella:

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER LA SELEZIONE DI DOCENTI ESPERTI PER LA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA – UNA BUSSOLA PER IL FUTURO - | | | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Criteri di ammissione: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • essere in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso di selezione | | | | |
| ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI CONCORRE | | Pagina di riferimento del curriculum | da compilare a cura del candidato | da compilare a cura della commissione |
| A1. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO (vecchio ordinamento, magistrale o specialistica) | Verrà valutata una sola laurea | PUNTI | | |
| | | 15 punti | | |



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

| | | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|--|--|--|
| A2. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO (triennale, in alternativa al punto A1) | Verrà valutata una sola Laurea | 10 punti | | | |
| A3. DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2) | Verrà valutato un solo diploma | 5 punti | | | |
| <u>CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</u> | | | | | |
| B1. COMPETENZE I.C.T. CERTIFICATE riconosciute dal MIM | Max 5 cert. | 1 punto cad. | | | |
| B2. COMPETENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO CERTIFICATE (di settore, orientamento, inclusione, dispersione scolastica, documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore) | Max 10 cert | 2 punti cad. | | | |
| <u>ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</u> | | | | | |
| C1. ESPERIENZE DI DOCENTE (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATI DA FONDI EUROPEI | Max 5 esp | 3 punto cad. | | | |
| C2. ESPERIENZE DI COORDINATORE (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATI DA FONDI EUROPEI | Max 5 esp | 3 punti cad. | | | |
| C3. ESPERIENZE DI TUTOR (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATI DA FONDI EUROPEI | Max 5 esp | 1 punto cad. | | | |
| C4. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO (documentate attraverso esperienze lavorative professionali) | Max 5 max una per anno | 2 punto cad. | | | |
| C5. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO (documentate attraverso pubblicazioni) | Max 5 | 1 punti cad. | | | |



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

| | | | | | |
|--|----------------|---------------------|--|--|--|
| C6. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso partecipazioni a concorsi, eventi, manifestazioni, esperienze di docenza in corsi di settore, sull'orientamento, inclusione, dispersione scolastica - min. 6 ore) | Max 10 | 1 punti cad. | | | |
| TOTALE | MAX 100 | | | | |

- Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso.
- I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
- L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Articolo 4 – Durata dell'incarico

- L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata pari a circa 4 mesi a partire dalla data del conferimento dell'incarico fino al 20 dicembre 2024.
- 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.
- Qualora l'incarico non venisse concluso, verranno pagate solo ed esclusivamente le ore effettivamente svolte e documentate con time sheet.
- Il Dirigente scolastico, in tal caso, si riserva sin da ora la facoltà di procedere al conferimento di nuovo incarico a terzi, previo scorrimento della graduatoria, al fine di garantire la prosecuzione dell'attività progettuale.



Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

Articolo 5 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. Il corrispettivo lordo per il docente ESPERTO è stabilito in euro 79,00 l'ora, inteso quale importo complessivo lordo Stato, rapportato alle ore effettivamente prestate e previste nel presente avviso per ogni singolo incarico, tenuto conto dell'Unità di costo standard, come previsto dalle Istruzioni Operative prot. n. 132935 del 15 novembre 2023, al paragrafo 3 «Le tipologie di attività di formazione e le opzioni semplificate di costo».
2. Il corrispettivo verrà erogato a completamento dell'attività e sulla base delle ore effettivamente prestate e rilevate (attraverso time sheet o sistemi elettronici) come specificato nello schema di lettera di incarico, sulla base dell'effettiva erogazione dei fondi e della disponibilità degli accreditamenti disposti dagli Enti deputati. Pertanto nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima.

Articolo 6 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 12,00 del 24.08.2024** all'indirizzo e-mail sirh030008@istruzione.it. L'oggetto della mail dovrà avere la dicitura:

"Candidatura incarico di docente esperto - progetto PNRR "Una Bussola per il Futuro" - C.U.P. G14D22005600006",
2. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
3. La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato sub "A", che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:
 - i. il *curriculum vitae* del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.
4. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.
5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

6. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
7. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

Articolo 7 – Commissione di valutazione

1. La Commissione è 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

1. La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.
2. Nello svolgimento della selezione, l'Istituzione scolastica procede all'attribuzione dell'incarico/degli incarichi attraverso l'iter descritto nei seguenti punti:
 - i. ricognizione del personale interno all'Istituzione e/o 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, ovvero ai sensi dell'art. 57 del suddetto CCNL, per le attività svolte dal personale ATA;
 - ii. ove non sussistano professionalità interne di cui al punto *sub i*), 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.
3. La Commissione, quindi, dopo aver esaminato le domande pervenute con l'attribuzione del punteggio, procede alla stesura della graduatoria di merito.
4. La graduatoria di merito sarà pubblicata all'Albo online del sito istituzionale www.alberghierochianciano.edu.it e nella sezione Amministrazione Trasparente.
5. La pubblicazione sul sito dell'Istituto ha valore di notifica agli interessati.



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

6. Avverso la graduatoria provvisoria gli interessati potranno avanzare formale reclamo al Dirigente Scolastico entro i cinque giorni successivi alla data di pubblicazione.
7. Trascorso tale termine senza che siano pervenuti ricorsi, la graduatoria s'intende definitiva e si procederà alla stipula del contratto di prestazione d'opera/conferimento di lettera di incarico con gli aventi diritto. In caso di rinuncia alla nomina si procederà alla surroga scorrendo la graduatoria di merito.
8. La presente amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione, se nessuna candidatura dovesse risultare idonea in relazione all'oggetto del contratto.
9. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola candidatura, che il Dirigente Scolastico riterrà rispondente alle esigenze progettuali.

Articolo 9 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. I soggetti individuati secondo le modalità e la procedura sopradescritta, dovranno attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105.

Articolo 10 – Cause di risoluzione

1. Costituiranno motivo di risoluzione anticipata del rapporto di lavoro, previa motivata esplicitazione formale:
 - La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione dal bando
 - La violazione degli obblighi dell'incarico
 - La frode o la grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e della conduzione dell'incarico
 - La soppressione dell'azione formativa per assenza del numero minimo di corsisti previsto

Articolo 11 – Trattamento dei dati personali

1. Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI con sede in Via Morellone, n°1 - Chianciano Terme - alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: sirh030008@pec.istruzione.it.

Responsabile della protezione dei dati



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. "PELLEGRINO ARTUSI" è stato individuato nel Dott. Antonino Ugo raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: antoninougo@gmail.com.

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. 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.



Ufficio Scolastico Regionale Per La toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

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 12 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è la dott.ssa Daniela Mayer, in qualità di Dirigente Scolastico e-mail istituzionale sirh030008@istruzione.it, numero di telefono 0578/63674.

Articolo 13 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, www.alberghierochianciano.edu.it, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Bandi di Gara e contratti.

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

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

Articolo 15 – Norme di rinvio

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Daniela Mayer

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. n.82/2005 ss.mm.ii.e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.)