



Ministero dell'Istruzione
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

I.I.S. "P. ARTUSI" - Chianciano Terme
Prot. 0007918 del 27/12/2022
VII (Uscita)

All'Albo Online

Al Sito Web
Sez. Amministrazione Trasparente
e Sez. PON 2014-2020

Al personale docente dell'I.I.S. Pellegrino Artusi di Chianciano Terme

A tutte le scuole della provincia di Siena

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. – Sotto azioni 10.1.1A, 10.2.2A.

**Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza
Codice identificativo progetto: 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14.**

Titolo del progetto: DAL DIRE AL FARE.

Codice CUP: G14C22000610001.

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE RIVOLTO, IN PRIMA ISTANZA, AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA E, IN SECONDA ISTANZA, AL PERSONALE ESTERNO ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL CONFERIMENTO DELL'INCARICO DI ESPERTO MADRELINGUA INGLESE PER LA REALIZZAZIONE DEL MODULO "ENGLISH LAB" DEL PROGETTO 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14 "DAL DIRE AL FARE" (CUP: G14C22000610001).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il D.P.R. n. 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle Istituzioni scolastiche;

VISTO il D.Lgs. n. 165/2001 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTA la Circolare del Dipartimento della Funzione Pubblica n. 2/2008;





Ministero dell'Istruzione
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

VISTA la Circolare del Ministero del Lavoro n. 2/2009 che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

VISTO il D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture) e ss.mm.ii.;

VISTO che il Decreto Interministeriale n. 129/2018, recante "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107", assicura la piena autonomia negoziale delle Istituzioni scolastiche per il raggiungimento dei propri fini istituzionali e, al successivo comma 2, consente nell'ambito della predetta autonomia negoziale la stipula di convenzioni e contratti;

VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) 2022/2025 approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 4 del 20 dicembre 2021, aggiornato con Delibera del Consiglio di Istituto n. 59 del 21/12/2022;

VISTO il Programma annuale 2022 approvato con delibera del Consiglio di Istituto n. 8 del 17 gennaio 2022;

VISTA la Delibera n. 34 del Consiglio d'Istituto del 18/01/2017, avente per oggetto l'adesione generale alle azioni del Piano Operativo Nazionale (PON) 2014-2020

VISTA la Delibera n. 2 del Collegio dei Docenti del 16/03/2017, avente per oggetto l'adesione generale alle azioni del Piano Operativo Nazionale (PON) 2014-2020;

VISTA la Nota MIUR prot. n. 34815 del 02/08/2017 sull'obbligo di verifica preliminare da parte dell'Istituzione scolastica circa la presenza e la disponibilità nel proprio corpo docente delle risorse professionali di cui ha necessità;

VISTA la Nota MI prot. n. 3201 del 10/02/2021, avente ad oggetto "Istruzioni per l'affidamento di incarichi individuali – Quaderno n. 3";

VISTI Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo (FSE);

VISTI il Regolamento (UE) n. 2020/460 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 marzo 2020 che modifica i Regolamenti (UE) n. 1301/2013, (UE) n. 1303/2013 e (UE) n. 508/2014 per quanto riguarda misure specifiche volte a mobilitare gli investimenti nei sistemi sanitari degli Stati membri e in altri settori delle loro economie in risposta all'epidemia di COVID-19 (Iniziativa di investimento in risposta al Coronavirus);





Ministero dell'Istruzione
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

VISTA la Comunicazione 2020/C 108 I/01 della Commissione europea del 10 aprile 2020 recante "Orientamenti della Commissione europea sull'utilizzo del quadro in materia di appalti pubblici nella situazione di emergenza connessa alla crisi della Covid-19";

VISTE la Circolare MIUR prot. n. AOODGEFID/ 34815 del 02/08/2017, la Nota MIUR prot. n. AOODGEFID/ 35926 del 21/09/2017 "Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale "esperto" e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale", la Nota MIUR prot. n. AOODGEFID/38115 del 18/12/2017 "Chiarimenti e approfondimenti per l'attuazione dei progetti su FSE", la Nota MIUR prot. n. AOODGEFID/4243 del 07/03/2018, con la quale le Istituzioni scolastiche sono state invitate a programmare i percorsi formativi con ore intere eliminando l'uso delle frazioni orarie, le Note MIUR prot. n. AOODGEFID/11805 del 13/10/2016 e prot. n. AOODGEFID/3131 del 16/03/2017 riguardanti gli obblighi in tema di informazione, nonché la Nota MI prot. n. AOODGEFID/29583 del 09/10/2020 "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020", Versione 2.0, ottobre 2020;

VISTO il Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza

VISTO il PON "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento", approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 (e, successive modifiche o integrazioni);

VISTA la Candidatura presentata dall' Istituto Pellegrino Artusi di Chianciano Terme n. 1080244 del 18/05/2022;

VISTA la Graduatoria approvata con Decreto del Direttore della Direzione Generale per i Fondi strutturali per l'istruzione, l'edilizia scolastica e la scuola digitale prot. n. AOGABMI/0000027 del 21/06/2022;

VISTA la Nota M.I. prot. n. AOGABMI/53714 del 21/06/2022, con la quale l'Unità di Missione del Piano nazionale di ripresa e resilienza – Programma operativo nazionale "Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020, ha comunicato che è stato autorizzato il Progetto 10.2.2A-FDRPOC-TO2022-14 Dal dire al fare, proposto da questa Istituzione Scolastica, per un importo pari a € 19.911,60, così suddiviso in moduli:





Ministero dell'Istruzione
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

Sottoazione	Progetto	Titolo Modulo	Importo Autorizzato
10.2.2A	10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14	Pausa caffè	€ 4.977,90
10.2.2A	10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14	Learn to think by playing	€ 4.977,90
10.2.2A	10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14	English lab	€ 4.977,90
10.2.2A	10.2.2A-FDRPOC-TO-	Corriere dell'Artusi	€ 4.977,90

VISTA la Dichiarazione di inizio del Progetto 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14 – Dal dire al fare (Codice CUP: G14C22000610001) Prot. n. 4000 del 30/06/2022;

VISTA la Nomina del RUP del Progetto 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14 – Dal dire al fare (Codice CUP: G14C22000610001) Prot. n. 4001 del 30/06/2022;

VISTA l'azione di informazione, comunicazione e pubblicità, del Progetto 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14 – Dal dire al fare (Codice CUP: G14C22000610001) Prot. n. 4002 del 30/06/2022;

RILEVATA la necessità, per la corretta esecuzione del Progetto 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14 “DAL DIRE AL FARE – Competenze di base”, di procedere all'individuazione della seguente figura professionale:

➤ N. 1 Esperto del Modulo “ENGLISH LAB”, per n. 30 ore;

CONSIDERATO che l'iter procedimentale per il conferimento degli incarichi prevede:

- la verifica preliminare in merito alla sussistenza di personale interno;
- il reperimento di personale esperto presso altre Istituzioni scolastiche mediante lettera di incarico (collaborazione plurima ex art. 35 del vigente CCNL del 29/11/2007) o, in alternativa, mediante contratto di lavoro autonomo con esperti di particolare e comprovata specializzazione (ai sensi dell'art. 7, comma 6, D.Lgs. n. 165/2001);

TENUTO CONTO che per la docenza ai corsi di lingua straniera, nella procedura di selezione deve essere attribuita priorità assoluta ai docenti “madrelingua”, vale a dire a cittadini stranieri o italiani che, per derivazione familiare o vissuto linguistico, abbiano le competenze linguistiche, ricettive e produttive tali da garantire la piena padronanza della lingua straniera oggetto del percorso formativo;

VISTA la Delibera del Collegio dei Docenti n. 22 del 14/09/2022, con la quale si è verificata e accertata l'insussistenza di personale docente interno madrelingua inglese, in servizio presso l'I.I.S. Pellegrino Artusi di Chianciano Terme, per il conferimento dell'incarico di Esperto del Modulo “English Lab”;





Ministero dell'Istruzione
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

VISTA la Dichiarazione del Dirigente scolastico di preliminare verifica dell'insussistenza di personale docente interno madrelingua inglese, in servizio presso l'I.I.S. Pellegrino Artusi di Chianciano Terme, per il conferimento dell'incarico di Esperto del Modulo "assunta al prot. n. 7914 del 27/12/2022;

VISTA la Determina di avvio della procedura di selezione rivolta, in prima istanza, al personale in collaborazione plurima, e, in seconda istanza, al personale esterno della Pubblica Amministrazione per il conferimento dell'incarico di Esperto madrelingua inglese del Modulo "**ENGLISH LAB**" DEL PROGETTO 10.2.2A-FESRPON-TO-2022-14 "**DAL DIRE AL FARE**" (CUP: G14C22000610001), assunta al prot. n. 7917 del 27/12/2022;

INDICE

IL SEGUENTE AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE RIVOLTO, IN PRIMA ISTANZA, AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA E, IN SECONDA ISTANZA, AL PERSONALE ESTERNO ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER IL CONFERIMENTO DELL'INCARICO DI ESPERTO MADRELINGUA INGLESE PER LA REALIZZAZIONE DEL MODULO "ENGLISH LAB" DEL PROGETTO 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14 "DAL DIRE AL FARE" (CUP: G14C22000610001).

Precede il personale in collaborazione plurima.

ART. 1 – REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Sono ammessi alla selezione, in prima istanza, i docenti in servizio presso altre Scuole con incarico a tempo indeterminato e, in seconda istanza, il personale esterno alla Pubblica Amministrazione.

Criterio di precedenza in caso di pari punteggio nelle due categorie (collaborazione plurima/esperto esterno alla PA):

- età anagrafica (precede il più giovane).

ART. 2 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE

TIPO MODULO	TITOLO MODULO	TIPO DI INCARICO	N. ORE	COSTO ORARIO OMNICOMPRESIVO	DESTINATARI	SEDE DI SVOLGIMENTO
Competenza multilinguistica	<i>English Lab</i>	N. 1 ESPERTO	30	€ 70,00	19 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado	SIRH03008 Chianciano Terme





Ministero dell'Istruzione
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

Descrizione del Modulo “ English Lab” – La pratica didattica della lingua straniera è più efficace quando si basa su un approccio “comunicativo”, a partire da una situazione, da un contenuto, con obiettivi realistici, motivanti rispetto a interessi, capacità e contesto degli studenti. Il laboratorio individua ambienti di apprendimento che, varcando le mura della scuola o della città, diventano il contesto reale per l'interazione in lingua straniera (incontri nei parchi, nelle biblioteche, nelle comunità virtuali che permettono l'interazione e condivisione di esperienze e di interessi con native speaker della stessa età). Tale approccio sarà seguito anche attraverso la flessibilità nella progettazione didattica a partire dalla diagnosi degli interessi e delle esigenze linguistiche degli studenti.

ART. 3 – OGGETTO DELL'INCARICO E COMPITI DELL'ESPERTO

L'incaricato Esperto si impegna a:

- svolgere la propria attività lavorativa al di fuori del proprio orario di servizio;
- rispettare le norme di sicurezza pro-tempore vigenti;
- presentare una relazione finale sull'attività svolta ed apposita time-card attestante l'impegno orario;
- osservare gli obblighi di condotta previsti dall'art. 2, punto 3), D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del Decreto Legislativo 30 Marzo 2001, n. 165”.

Il candidato dovrà assicurare la propria disponibilità, per l'intera durata del Progetto, secondo il calendario concordato con il Dirigente Scolastico.

L'incarico oggetto della presente procedura selettiva avrà inizio dalla data di sottoscrizione del conferimento dell'incarico ed entro il 31 maggio 2023 e si svolgerà presso la Sede del I.I.S. PELLEGRINO “ARTUSI”, sito in Via Morellone, n.1-53042 Chianciano Terme (SI).

Di seguito, nello specifico i compiti della figura di Esperto coinvolta nel Progetto.

Compiti dell'Esperto.

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. Egli è incaricato di organizzare l'offerta formativa e di realizzare l'offerta didattica, rispondendo ai diversi fabbisogni di formazione dei corsisti e lavorando sulle competenze dei partecipanti.

Il suo compito principale, dunque, è lo svolgimento pratico delle azioni formative, in presenza o, ove previsto dallo specifico avviso, a distanza, 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, e così via). Si occupa, altresì, della verifica degli obiettivi stabiliti in fase di progettazione.





Ministero dell'Istruzione
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

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.

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. Partecipa, altresì, all'elaborazione delle valutazioni, in itinere e finali, delle diverse attività nonché del modulo riferito 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 e nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento; l'Esperto, infatti, deve saper creare ambienti favorevoli all'autoapprendimento e al collaborative learning 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. L'Esperto dovrà svolgere i seguenti compiti:

- concorrere con la propria azione professionale alla riduzione del fallimento formativo precoce, del disagio e della dispersione scolastica e formativa;
- prendere visione del progetto autorizzato e attenersi agli obiettivi previsti nello specifico percorso formativo;
- tenere conto di eventuali problematiche o necessità didattiche degli alunni;
- concordare con il Tutor strumenti e materiali necessari ai corsisti;
- curare, di concerto con Tutor, la presenza di momenti di valutazione secondo le diverse esigenze didattiche;
- partecipare ad eventuali riunioni di verifica e coordinamento che dovessero essere indette;
- curare lo svolgimento delle attività didattiche;
- inserire tutti i dati di sua competenza nella piattaforma predisposta dall'Autorità di Gestione dei PON:
 - completare la propria anagrafica;
 - curare, in collaborazione con il Tutor, l'inserimento dei dati riferiti alla programmazione delle attività, ai test iniziali e finali, alle verifiche effettuate durante lo svolgimento dei corsi di formazione.

Si rimanda, infine, per quanto concerne i compiti dell'Esperto, alla Nota MI prot. n. AOODGEFID/29583 del 09/10/2020 "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020", Versione 2.0, Edizione ottobre 2020.





Ministero dell'Istruzione
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

ART. 4 – INCOMPATIBILITÀ

Per lo svolgimento delle funzioni previste da parte della figura professionale individuata con la presente procedura di selezione sarà predisposto apposita lettera di incarico/contratto di lavoro autonomo in forma scritta.

È possibile assegnare ad una stessa persona più funzioni nell'ambito del Progetto in oggetto, purché compatibili tra loro per compiti e per tempi di svolgimento.

Nell'ambito del medesimo Modulo le funzioni di docenza e tutoraggio sono tra loro incompatibili.

ART. 5 – COMPENSO

Il Progetto è gestito a Unità di Costo Standard (UCS), così come disposto dall'art. 6 dell'Avviso Pubblico prot. n. AOODGEFID/9707 del 27/04/2021 e secondo quanto previsto dalla Nota MI prot. n. AOODGEFID/29583 del 09/10/2020 "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020", Versione 2.0, Edizione ottobre 2020.

Per l'attività formativa concernente la figura professionale di Esperto si prevede un costo orario omnicomprensivo di € 70,00.

Il Modulo oggetto della presente procedura prevede una durata di n. 30 ore.

Suddetto costo orario è da considerarsi omnicomprensivo delle ritenute previdenziali ed assistenziali, nonché delle attività di documentazione e di inserimento dei dati nella piattaforma GPU di gestione del Progetto. Non sono previste altre forme di retribuzione.

FIGURA	Costo orario omnicomprensivo
Esperto	€ 70,00 per ogni ora svolta

Il compenso sarà liquidato in base:

- al numero reale delle ore di presenza degli alunni durante le attività formative;
- all'effettiva erogazione dei fondi e nessuna pretesa potrà essere avanzata all'Istituto scolastico prima della disponibilità delle risorse finanziarie;
- al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente.

Il pagamento del corrispettivo per lo svolgimento dell'attività di cui al presente Avviso sarà effettuato al termine dell'incarico/contratto, previa presentazione di una relazione sull'attività svolta e di relativa time-card.





Ministero dell'Istruzione
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

ART. 6 – REQUISITI DELLA FIGURA COINVOLTA NEL PROGETTO

La selezione delle domande avverrà a insindacabile giudizio di una Commissione all'uopo costituita e presieduta dal Dirigente Scolastico, mediante la comparazione delle candidature pervenute.

Nel rispetto della Nota MI prot. n. AOODGEFID/29583 del 09/10/2020 "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020", Versione 2.0, ottobre 2020, per la docenza ai corsi di lingua straniera, nella procedura di selezione deve essere attribuita priorità assoluta ai docenti "madrelingua", vale a dire a cittadini stranieri o italiani che, per derivazione familiare o vissuto linguistico, abbiano le competenze linguistiche, ricettive e produttive tali da garantire la piena padronanza della lingua straniera oggetto del percorso formativo.

Ai fini della selezione, il candidato – docente in collaborazione plurima/esperto esterno alla PA – dovrà possedere, oltre ai requisiti generali di ammissione di cui all'art. 1, i seguenti requisiti specifici:

➤ **essere docente "madrelingua"**, vale a dire cittadino straniero o italiano che, per derivazione familiare o vissuto linguistico, abbia competenze linguistiche, ricettive e produttive, tali da garantire la piena padronanza della lingua straniera oggetto del percorso formativo e che, quindi, documenti:

a) di aver seguito il corso di studi e conseguito i relativi titoli (dalla istruzione primaria alla laurea) nel Paese straniero, la cui lingua è oggetto del percorso formativo oggetto di tale selezione pubblica;

oppure

b) di aver seguito il corso di studi e conseguito i relativi titoli (dalla istruzione primaria al diploma) nel Paese straniero, la cui lingua è oggetto del percorso formativo di tale selezione pubblica, e di essere in possesso di laurea conseguita anche in un Paese diverso da quello in cui è stato conseguito il diploma.

Nel caso di cui al punto *b)*, la laurea deve essere, obbligatoriamente, accompagnata da certificazione coerente con il QCER "Quadro comune europeo di riferimento per le lingue", rilasciata da uno degli Enti Certificatori riconosciuti internazionalmente, qualora non si tratti di laurea specifica in lingue e letterature straniere. Per i percorsi formativi finalizzati al raggiungimento della certificazione B2 del QCER l'esperto deve essere in possesso di una certificazione di livello C2; per tutti gli altri livelli l'esperto deve essere in possesso di una certificazione almeno di livello C1;

➤ esperienze professionali d'insegnamento nella fascia di età dei destinatari del progetto;

➤ adeguata conoscenza della piattaforma digitale GPU.

Ai fini della selezione, oltre ai requisiti/compiti indicati agli artt. 1 e 3 e tenuto conto delle incompatibilità di cui all'art. 4, saranno considerati i seguenti criteri di valutazione:

1° Macro criterio: Titoli di Studio	Punti	N. e descrizione (da compilare a cura del candidato) Per i titoli di studio indicare anche la data di conseguimento e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato. PENA DOMANDA NON AMMISSIBILE	Punti (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura della commissione)
Laurea Triennale valida: fino a 89 2 punti da 90 a 104 3 punti	Max			





Ministero dell'Istruzione
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

da 105 in poi.....4 punti	punti 7			
Laurea specialistica, magistrale o vecchio ordinamento valida: fino a 89.....4 punti da 90 a 99.....5 punti da 100 a 104.....6 punti da 105 a 110 e lode.....7punti	(indicare il titolo di studio più alto)			
Diploma: fino a 75.....1 punto da 76 a 90.....2punti da 91 in poi.....3punti				
Corso di specializzazione o master biennale inerente il profilo per cui si candida (1 punto a corso)	Max punti 2			
Corso di perfezionamento o master annuale inerente il profilo per cui si candida (0,5 punti a corso)	Max punti 1			
Dottorato di ricerca coerente con il profilo per cui si candida (si valuta un solo dottorato)	Max punti 2			

2° Macrocrieterio: Titoli Culturali/Professionali Specifici	Punti	N. e descrizione (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura della commissione)
Partecipazione a corsi di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di discente (0,5 per corso)	Max punti 3			
Partecipazione a corsi di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di docente (1 per corso)	Max punti 3			
Esperienza come docenza universitaria coerente con l'attività, superiore almeno ad un anno	Punti 3			
Pubblicazione riferita alla disciplina e/o attività richiesta (1 punto a pubblicazione monografia; 0,5 per ogni articolo su rivista cartacea o online)	Max punti 4			
Certificazioni / Attestati CISCO CCNA (1 punto per certificazione)	Max punti 3			
Certificazioni Informatiche (1 punto per certificazione)	Max punti 4			





Ministero dell'Istruzione
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

Certificazioni professionali coerenti con la figura richiesta (1 punto per ogni corso)	Max punti 4			
Certificazioni inerenti la sicurezza (D.Lsg. n. 81/08 e ss.mm.ii.) (1 punto a certificazione)	Max punti 2			
Altre certificazioni (qualità, ambientali, ecc.) (1 punto a certificazione)	Max punti 3			
Iscrizione all'Albo professionale	Punti 2			
3° Macrocrieterio: Titoli di servizio o Lavoro	Punti	N. e descrizione (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura della commissione)
Specifica abilitazione all'insegnamento coerente con l'attività da svolgere	Punti 4			
Possesso di laurea o titolo di studio che consente l'accesso alla classe di concorso coerente con l'attività da svolgere	Punti 1			
Esperienza lavorativa coerente con l'attività o con la figura professionale richiesta (1 punto per anno; per periodi o frazioni inferiori a 1 anno il punteggio sarà proporzionato con riferimento ai giorni su base 365)	Max punti 29			
Anzianità di servizio (di ruolo e non di ruolo) (1 punto per anno; per periodi o frazioni inferiori a 1 anno il punteggio sarà proporzionato con riferimento ai giorni su base 365)	Max punti 10			
Esperienze lavorative con piattaforme E-procurement (Portale di acquistinrete, Portale di gestione contabile dei Fondi comunitari, o similari): fino a 3 anni 1 punto più di 3 fino a 5 anni 2punti più di 5 fino a 10 anni3punti oltre 10 anni 4 punti	Max punti 4			
Esperienze pregresse per incarichi coerenti con la figura professionale richiesta in altri enti / aziende in Progetti PON, FSE, FESR, POR (1 punto per esperienza)	Max punti 9			





Ministero dell'Istruzione
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

TABELLA B – ESPERTI ESTERNI

1° Macro criterio: Titoli di Studio	Punti	N. e descrizione (da compilare a cura del candidato) Per i titoli di studio indicare anche la data di conseguimento e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato. PENA DOMANDA NON AMMISSIBILE	Punti (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura della commissione)
Laurea Triennale valida: fino a 89 2 punti da 90 a 104 3 punti da 105 in poi 4 punti	Max			
Laurea specialistica, magistrale o vecchio ordinamento valida: fino a 89 4 punti da 90 a 99 5 punti da 100 a 104 6 punti da 105 a 110 e lode 7 punti	punti 7 (indicare il titolo distudio più alto)			
Diploma: fino a 75 1 punto da 76 a 90 2 punti da 91 in poi 3 punti				
Corso di specializzazione o master biennale inerente il profilo per cui si candida (1 punto a corso)	Max punti 2			
Corso di perfezionamento o master annuale inerente il profilo per cui si candida (0,5 punti a corso)	Max punti 1			
Dottorato di ricerca coerente con il profilo per cui si candida (si valuta un solo dottorato)	Max punti 2			



Ministero dell'Istruzione
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

2° Macro criterio: Titoli Culturali/Professionali Specifici	Punti	N. e descrizione (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura della commissione)
Partecipazione a corsi di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di discente (0,5 per corso)	Max punti 3			
Partecipazione a corsi di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di docente (1 per corso)	Max punti 3			
Esperienza come docenza universitaria coerente con l'attività, superiore almeno ad un anno	Punti 3			
Pubblicazione riferita alla disciplina/attività richiesta (1 punto a pubblicazione monografica; 0,5 per ogni articolo su rivista cartacea o online)	Max punti 4			
Certificazioni / Attestati CISCO CCNA (1 punto per certificazione)	Max punti 3			
Certificazioni Informatiche (1 punto per certificazione)	Max punti 4			
Certificazioni professionali coerenti con la figura richiesta (1 punto per ogni corso)	Max punti 4			
Certificazioni inerenti la sicurezza (D.Lgs. n. 81/08 e ss.mm.ii.) (1 punto a certificazione)	Max punti 2			
Altre certificazioni (qualità, ambientali, ...)	Max punti 3			
Iscrizione all'Albo professionale	Punti 2			

3° Macro criterio: Titoli di servizio o Lavoro	Punti	N. e descrizione (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura del candidato)	Punti (da compilare a cura della commissione)
Possesso di laurea o titolo di studio che consente l'accesso alla classe di concorso coerente con l'attività da svolgere	Punti 10			
Esperienza lavorativa coerente con l'attività o con la figura professionale richiesta (1 punto per anno; per periodi o frazioni inferiori a 1 anno il punteggio sarà proporzionato con riferimento ai giorni su base 365) <i>Non si valuta esperienza pregressa nell'ambito dei PON.</i>	Max punti 30			





Ministero dell'Istruzione
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

Esperienze lavorative con piattaforme E-procurement (Portale di acquisto in rete, Portale di gestione contabile dei Fondi comunitari, o similari):	Max punti 4			
fino a 3 anni 1 punto più di 3 fino a 5 anni 2 punti più di 5 fino a 10 anni 3 punti oltre 10 anni.....4punti				
Esperienze pregresse per incarichi coerenti con la figura professionale richiesta in altri enti / aziende in Progetti PON, FSE, FESR, POR (1 punto per esperienza)	Max punti 13			

Criteri di precedenza in caso di pari punteggio all'interno delle due categorie (personale in collaborazione plurima/personale esterno alla PA):

- età anagrafica (precede il più giovane).

L'Istituzione scolastica, inoltre, si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico in caso di mancata attivazione delle attività previste o di non positiva valutazione delle candidature pervenute.

ART. 7 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLA CANDIDATURA

Gli aspiranti dovranno far pervenire la propria candidatura esclusivamente in formato PDF, utilizzando l'allegato modello, debitamente compilato e firmato, **entro e non oltre le ore 14.00 del giorno 15/01/2023**, unitamente al relativo *Curriculum Vitae* obbligatoriamente in formato europeo (pena esclusione), indirizzata al Dirigente Scolastico del I.I.S. Pellegrino Artusi – Chianciano Terme:

- a mezzo pec all'indirizzo sirh030008@pec.istruzione.it;
- a mezzo raccomandata A/R (farà fede la data di ricezione e non quella di spedizione);
- a mezzo consegna a mano (farà fede il protocollo con l'ora di ricezione).

La domanda – inviata a mezzo raccomandata A/R o consegnata a mano – dovrà recare la seguente dicitura:

- **Candidatura per incarico di Esperto Modulo "English Lab" Progetto 10.2.2A-FDRPOC-TO-2022-14.**

Per l'invio a mezzo posta certificata la stessa dicitura deve essere indicata nell'oggetto.

In caso di invio a mezzo raccomandata A/R o a mezzo pec, all'istanza deve essere allegata copia fotostatica del documento di riconoscimento, a pena di esclusione.

Il recapito della candidatura rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; questa Istituzione scolastica è esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito.

La candidatura pervenuta non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Le candidature pervenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte, ma conservate agli atti dell'Ufficio.

Le candidature redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate o comunque non conformi alle prescrizioni del presente Avviso saranno considerate nulle e comporteranno l'automatica esclusione dall'Avviso.

L'Ufficio si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura pervenuta, purché ritenuta congrua, conveniente e pienamente rispondente alle esigenze di codesto Ufficio.

L'istanza di partecipazione dovrà contenere, a pena di esclusione, i documenti di seguito specificati:





Ministero dell'Istruzione
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

- a) **Candidatura**, redatta su apposito modello allegato, con l'indicazione completa delle generalità di chi concorre, dell'indirizzo e del luogo di residenza, del titolo di studio con la data e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato, del recapito telefonico e dell'indirizzo di posta elettronica, firmata dall'interessato, contenente altresì le dichiarazioni rese ai sensi del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii. (fra cui: dichiarazione di veridicità delle dichiarazioni rese e dichiarazione di insussistenza di incompatibilità) e l'informativa con relativo consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali nei limiti e per le finalità e la durata necessaria per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro di cui al presente bando, pena l'esclusione, ai sensi del Reg. UE n. 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii.;
- b) **Copia del documento d'identità in corso di validità**;
- c) **Curriculum Vitae in formato europeo**, da cui risulti il possesso dei requisiti culturali e professionali necessari per l'espletamento del servizio, come previsto dall'art. 38 del D.Lgs. n. 81/2008.

Tutti i documenti devono essere presentati ai sensi della Legge n. 15/68 e devono recare in calce la firma dell'aspirante, pena l'esclusione della domanda.

ART. 8 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

La selezione delle domande avverrà a insindacabile giudizio di una Commissione all'uopo costituita e presieduta dal Dirigente Scolastico.

La Commissione procederà all'apertura delle istanze di candidatura, alla valutazione comparativa in base ai titoli, alle competenze ed alle esperienze documentate, secondo i criteri di valutazione indicati nella Tabella A e nella Tabella B di valutazione dei titoli, ed alla conseguente assegnazione del punteggio.

Successivamente la Commissione provvederà a stilare una graduatoria di merito, in base alla quale si procederà all'aggiudicazione dell'incarico di cui al presente Avviso.

La presente Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione, se nessuna candidatura dovesse risultare idonea in relazione all'oggetto dell'incarico.

Questa Istituzione scolastica si riserva la possibilità di prorogare i termini per la presentazione delle candidature e di verificare i titoli, le competenze e le esperienze autocertificate.

L'incarico di cui al presente Avviso pubblico sarà conferito al professionista che avrà riportato il maggior punteggio, tenuto conto che il personale in collaborazione plurima precede al personale esterno alla Pubblica Amministrazione.



Ministero dell'Istruzione
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

ART. 9 – ATTRIBUZIONE INCARICO

Il risultato della selezione sarà pubblicato all'Albo online del Sito istituzionale www.alberghierochianciano.it, nonché nella Sezione Amministrazione Trasparente e nella Sezione PON 2014–2020.

La pubblicazione sul Sito dell'Istituto ha valore di notifica agli interessati.

Avverso la graduatoria provvisoria gli interessati potranno avanzare formale reclamo al Dirigente Scolastico entro i 7 giorni successivi alla data di pubblicazione.

Trascorso tale termine senza che siano pervenuti ricorsi, la graduatoria s'intende definitiva e si procederà al conferimento dell'incarico all'avente diritto.

In caso di rinuncia alla nomina, si procederà alla surroga scorrendo la graduatoria di merito.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola candidatura, che il Dirigente Scolastico riterrà rispondente alle esigenze progettuali.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Daniela Mayer

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.