



Ministero dell'istruzione e del merito

Istituto d'Istruzione Superiore "ENRICO FERMI - RE CAPRIATA"

Con Sezioni associate: I.P.I.A. "FERMI" - I.T.G. "INES GIGANTI CURELLA"

I.T.C. "F. RE CAPRIATA" - I.P.S.E.O.A. "F. RE CAPRIATA"

via F. Re Grillo n. s.n.c. - 92027 Licata Tel. n° 0922/ 893987

C. F.: 91001430841 – Codice Univoco UFP6KZ

agis01100e@istruzione.it - agis01100e@pec.istruzione.it – Sito www.fermilicata.edu.it

I.I.S. "E. FERMI - RE CAPRIATA"

Prot. 0002328 del 09/02/2026

Il (Uscita)

Licata, Vedi segnatura

Ai Docenti

A RSU d'Istituto

Al DSGA

Al Personale ATA

All' Albo on line

Ad Amministrazione Trasparente - Bandi di gara

**AVVISO DI SELEZIONE MEDIANTE PROCEDURA COMPARATIVA DI TITOLI ED ESPERIENZE
PROFESSIONALI FINALIZZATA AL RECLUTAMENTO DI ESPERTI INTERNI PER LA
REALIZZAZIONE DEI PROGETTI D'ISTITUTO PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
- ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo n. 165 del 30/03/2001;

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

VISTO il 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*», recepito in Sicilia con D.A. n. 7753 del 28/12/2018;

VISTA la Legge n. 107 del 13 luglio 2015, recante la "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

VISTE le delibere del Collegio dei Docenti e del Consiglio d'Istituto di approvazione del Progetto di Istituto e del suo inserimento nel PTOF;

VISTE le delibere del Collegio dei Docenti e del Consiglio d'Istituto di approvazione del Progetto di Istituto e del suo inserimento nel PTOF;

VISTA l'ipotesi di Contratto integrativo del personale Docente ed Ata firmato il 29/01/2026;

VISTI i Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro vigenti;

VISTI i riteri deliberati dal Consiglio di Istituto del 4 /02/2026

RILEVATA la necessità e l'urgenza di individuare, previa valutazione comparative dei titoli, esperti interni, per le attività formative, cui affidare gli incarichi previsti ai fini dell'attuazione dei Progetto d'Istituto di seguito indicati e definiti,

EMANA

avviso di selezione mediante procedura comparativa di titoli ed esperienze professionali finalizzata al reclutamento di esperti interni, per la realizzazione dei Progetti d'Istituto per l'ampliamento dell'offerta formativa di seguito specificati:

COMPENSO ORARIO						
ore aggiuntive di insegnamento € 38,50 - ore aggiuntive di non insegnamento €19,25						
PROGETTO	n. ore	Compenso orario	n. incarico	totale	n. moduli	Totale modulo
"L'Amore che ho" dal Cinema al Teatro	20	€ 19,25	1	€ 385,00	1	€ 385,00
Reverse Engineering: dal pezzo reale al prototipo 3D	20	€ 38,50	1	€ 770,00	1	€ 770,00
Impresa simulata ed implementazione di una soluzione informatica	30	€ 38,50	1	€ 1.155,00	1	€ 1.155,00
La dieta Mediterranea elisir di lunga vita	30	€ 38,50	1	€ 1.155,00	1	€ 1.155,00
Mangiare sano per vivere meglio: autocontrollo, per una sicurezza alimentare, nella cucina dell'alberghiero	30	€ 38,50	1	€ 1.155,00	1	€ 1.155,00

PROGETTI D'ISTITUTO PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	
TITOLO	OBIETTIVI E DESTINATARI
"L'Amore che ho" dal Cinema al Teatro	<i>I nostri ragazzi costantemente connessi tendono, paradossalmente, ad isolarsi e a non conoscere il piacere di stare insieme agli altri e di realizzare attività concrete.</i> Obiettivi: - rafforzare le competenze linguistiche e le abilità comunicative. - stimolare la socializzazione e coinvolgimento attivo - mettere in scena la storia di Rosa Balistreri
Reverse Engineering: dal pezzo reale al prototipo 3D	Obiettivi: - Sviluppo di competenze meccaniche, di progettazione e di produzione tramite nuove tecnologie e/o digitali Destinatari: Alunni del terzo, quarto e quinto anno degli indirizzi MAT e TEN
Impresa simulata ed implementazione di una soluzione informatica	Obiettivi: - sopperire alla mancanza di concrete opportunità di maturazione di esperienze in ambito aziendale - approfondire le conoscenze e rafforzare le competenze e le abilità attraverso un caso di studio; - sperimentare l'interazione tra figure professionali con competenze afferenti a settori diversi. Destinatari: Alunni del terzo, quarto e quinto anno degli indirizzi ITE e ITT articolazione informatica
La dieta Mediterranea elisir di lunga vita	Finalità: Il progetto ha come finalità quella di far conoscere la dieta mediterranea come modello alimentare sano ed equilibrato, capace di favorire il benessere fisico e

	<i>contribuire alla prevenzione di numerose malattie.</i> Obiettivi: - <i>Conoscere i principali fondamentali della dieta mediterranea e i suoi alimenti caratteristici,</i> - <i>Comprendere il legame tra alimentazione, salute e prevenzione delle malattie.</i> - <i>Sviluppare la consapevolezza dell'importanza di uno stile di vita sano ed equilibrato.</i> - <i>Riconoscere il valore culturale e storico della dieta mediterranea come patrimonio dell'umanità.</i> - <i>Favorire comportamenti responsabili legati alla scelta e al consumo degli alimenti.</i> - <i>Incentivare il rispetto dell'ambiente attraverso la valorizzazione di prodotti locali o stagionali.</i> Destinatari: Alunni delle terze, quarte e quinte degli indirizzi: Sala Vendita e Enogastr. settore-Cucina
Mangiare sano per vivere meglio: autocontrollo, per una sicurezza alimentare, nella cucina dell'alberghiero	Finalità: <i>Far comprendere agli studenti i principi dell'HACCP attraverso l'analisi e la simulazione delle procedure di sicurezza alimentare in un ambiente reale, come le cucine scolastiche.</i> Obiettivi: - <i>Applicare il sistema HACCP in un ambiente scolastico</i> - <i>Valutare i rischi microbiologici e chimici in cucina</i> - <i>Eseguire campionamenti ambientali e alimentari</i> - <i>Effettuare analisi microbiologiche e chimiche</i> - <i>Redigere documentazione HACCP tecnica</i> - <i>Interpretare i risultati in chiave di prevenzione sanitaria</i> Destinatari: Alunni del quarto e quinto anno dell'indirizzo Biotechnologie sanitarie

REQUISITI RICHIESTI

Docenti appartenenti a questa Istituzione scolastica con contratto a T.I e a T.D. fino al 31 agosto con competenze relative al Progetto, con abilità relazionale e di gestione dei gruppi, adeguate competenze di tipo informatico, nell'utilizzo di internet e della posta elettronica.

Ai sensi del D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione. Potranno essere effettuati idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati. Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 75 del predetto D.P.R. n. 445/2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula dell'incarico, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C..

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la proposizione della domanda di partecipazione. L'accertamento della mancanza dei requisiti richiesti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o dalla procedura di affidamento dell'incarico.

ATTIVITÀ E COMPITI

La funzione professionale richiesta prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- Partecipare alle eventuali riunioni di carattere propedeutico ed organizzativo pianificate dalla Commissione di progetto;
- Espletare le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali, esercitazioni, test di valutazione e materiali documentari;
- Elaborare e fornire ai corsisti materiali sugli argomenti trattati;
- Consegnare a conclusione dell'incarico il documentario sviluppato e le verifiche effettuate;
- Consegnare una relazione finale sulle attività svolte e sui risultati conseguiti;
- Previsione di un momento finale di informativa generale del progetto rivolta all'intero Istituto.

Inoltre si precisa e ribadisce:

- che il fondo relativo alla copertura dei progetti è di fatto un salario accessorio cui tutti gli insegnanti devono avere la possibilità d'accesso;
- che i progetti devono avere una ricaduta generale sull'utenza e sulla docenza dell'istituto, valutabili in termini di crescita formativa;
- che i progetti non devono sottrarre ore curricolari all'utenza, ma costituire un'ulteriore offerta formativa;
- che i progetti devono prioritariamente coinvolgere gli ultimi tre anni scolastici al fine di contribuire all'acquisizione dei relativi crediti scolastici;
- **che il singolo Progetto deve essere immediatamente sospeso dopo il secondo incontro consecutivo con meno di 10 partecipanti, dando immediato avviso al D.S.;**
- che le condizioni irrinunciabili che determinano l'esclusione del progetto sono:
 - a) Previsione di un momento finale di informativa generale del progetto rivolta all'intero Istituto;
 - b) Svolgimento del progetto al di fuori dell'orario curricolare dei docenti e degli alunni.

La conclusione, la rendicontazione e l'informativa generale finale dei corsi dovrà avvenire entro il 30 Maggio.

INCARICHI E COMPENSI

L'attività sarà retribuita secondo gli importi orari previsti dal C.C.N.L. per le mansioni attribuite da ogni singolo progetto ed onnicomprensiva anche di eventuali compiti previsti dall'incarico e delle spese di trasporto nonché delle ritenute fiscali previste dalle vigenti disposizioni.

Si precisa che la liquidazione del compenso previsto, debitamente documentato avverrà alla conclusione delle attività ed a seguito dell'effettiva acquisizione del budget assegnato a questa Istituzione scolastica.

La scansione temporale delle attività sarà formalizzata in un calendario che verrà proposto dall'Istituzione Scolastica.

MODALITÀ

Gli aspiranti dovranno far pervenire, brevi manu o all'indirizzo mail agis01100e@istruzione.it, apposita Istanza di partecipazione, come da **ALLEGATO N° 1**, indirizzata al Dirigente Scolastico entro il termine perentorio **delle ore 12,00 del giorno 17 Febbraio 2026.**

Non verranno prese in considerazione domande incomplete e tardive.

VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

La valutazione avverrà secondo la seguente griglia di valutazione (approvata in sede collegiale):

CRITERI SELEZIONE ESPERTI PROGETTI D'ISTITUTO					
TITOLI VALUTABILI			Punteggio titolo		Punteggio massimo
TITOLI CULTURALI					
TITOLI CULTURALI	Titolo di accesso Laurea (vecchio ordinamento e laurea magistrale)	Minore o uguale a 80: 4 81-90: 5 91-100: 6 101-105: 7 106-109: 8 110: 9 110 e lode: 10		10	
	Titolo di accesso Diploma di scuola secondaria di secondo grado in assenza di Laurea (ove previsto)	2			
	Dottorato di ricerca inerente l'area richiesta oggetto del presente avviso		5		
	Seconda laurea	triennale	3	5	
		magistrale	5		
	Master universitario e/o corso di perfezionamento post lauream attinenti l'area richiesta del presente avviso	Annuale (60CFU)	Punti1 cadauno	2	
		Biennale (120CFU)	Punti2 cadauno		
				4	
	Aggiornamento e formazione in servizio in ore effettivamente frequentate coerente con l'oggetto del presente avviso	Punti1per ogni corso di formazione della durata minima di almeno 10 ore			4
	Pubblicazioni scientifiche attinenti l'area richiesta, oggetto del presente avviso (ISBN,ISSN)	Punti1 cadauna			4
TITOLI PROFESSIONALI					
TITOLI PROFESSIONALI	Certificazioni Informatiche	2		2	
	Attività di docenza in istituti di istruzione secondaria di secondo grado, nella disciplina coerente con la figura richiesta	Punti 0,25 per anno scolastico		4	
	Partecipazione come esperto a progetti PON, POR, FSE E PNRR su temi coerenti con il presente avviso	Punti1,00 per progetto		20	

Per le figure d'incarico in oggetto, a parità di punteggio, sarà data la precedenza al candidato più giovane di età.

Alla domanda dovranno essere allegati: **Dichiarazione di ricevuta e consenso al trattamento dei dati personali (ALLEGATO 2)**, Curriculum vitae (redatto in formato europeo, datato e sottoscritto) e griglia di valutazione (**ALLEGATO 3**) compilata.

Si fa presente che nel Curriculum Vitae deve essere numerato ogni titolo, attività, formazione ecc. per cui si richiede l'attribuzione di punteggio e i numeri di riferimento devono essere riportati nella scheda di autovalutazione allegata (Allegato 3).

Non saranno ammesse a valutazione domande disformi, incomplete e/o inviate oltre la data di scadenza del bando, ovvero prive della firma apposta dall'aspirante.

La valutazione delle candidature pervenute nei termini di scadenza sarà effettuata da una commissione nominata dal Dirigente Scolastico.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un numero di curricula vitae inferiore a quelli ricercati, purché gli stessi siano rispondenti alle esigenze progettuali e ai requisiti di partecipazione.

Le graduatorie provvisorie saranno pubblicate all'Albo della scuola e sul sito Web dell'Istituto.

Eventuali reclami, avverso le graduatorie provvisorie, potranno essere presentati entro 5 giorni dalla data di pubblicazione (non farà fede il timbro postale).

ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI: CONTRATTI E COMPENSI

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite nomina del D.S. all'avente diritto per le ore e per la retribuzione oraria previste per l'intervento formativo. Il pagamento sarà effettuato sulla base delle attività effettivamente realizzate, delle ore di lavoro effettive come risultante dai fogli di presenza e/o dai verbali.

L'Istituto a fronte dell'attività svolta si impegna a corrispondere il compenso lordo onnicomprensivo di oneri contributivi e fiscali. In caso di rinuncia alla nomina si procederà alla surroga utilizzando la graduatoria di merito.

INFORMATIVA PRIVACY E PROTEZIONE DATI

Secondo le disposizioni del Regolamento Europeo 2016/679 e del Decreto Legislativo n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. 101/2018, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza ed effettuato attraverso l'adozione di misure tecniche ed organizzative opportunamente identificate al fine di garantire ai dati riservatezza, correttezza ed integrità e all'interessato il pieno esercizio dei suoi diritti.

L'Informativa per il trattamento dei dati personali ex art. 13 Regolamento UE 2016/679 ("RGPD") e le informazioni relative anche alla protezione dei dati sono reperibili al seguente link <https://netcrm.netsenseweb.com/scuola/privacy/netsense/agis01100e>

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La Prof.ssa Porrello Amelia Dirigente Scolastico dell'Istituto è nominato Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31, del D.lgs 50/2016 e dall'art. 5 della Legge 241 del 07/08/1990.

PUBBLICAZIONE

Il presente bando viene pubblicato all'albo on line del sito web dell'Istituto e comunicato attraverso Circolare interna.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Amelia Porrello

ALLEGATO 1

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

**Al Dirigente Scolastico dell'Istituto Istruzione Superiore "E. Fermi - Re Capriata"
Licata (AG)**

Oggetto: Domanda di partecipazione al bando per l'incarico di esperto- Progetto d'Istituto A.S. 2025/2026

__l__ sottoscritt__ nat__ a __ il __
e residente a __ in via__
n.° __, Tel. __ e.mail: __ C.F. __
Docente di __ con incarico a tempo __ dell'I.I.S. " Fermi Re
Capriata " di Licata;

CHIEDE

di partecipare alla selezione per il reclutamento di **Esperti interni** nell'ambito del **Progetto d'Istituto a.s. 2025/2026**, per gli interventi di seguito specificati:

1. Progetto : _____
2. Progetto : _____

Dichiara altresì di essere disposto a svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario approntato dall'Istituzione Scolastica.

Licata, _____

Firma

Documenti allegati:

1. Istanza di partecipazione
2. Curriculum vitae in formato europeo
3. Dichiarazione di ricevuta e consenso al trattamento dei dati personali
4. Griglia di autovalutazione dei titoli
5. Documento di riconoscimento

Al Titolare del trattamento dei dati
Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "E. Fermi - Re Capriata"
di Licata

DICHIARAZIONE DI RICEVUTA E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il sottoscritto (nome, cognome, C.F.) _____

in qualità di ☐ _____

DICHIARA

di avere acquisito in data odierna le informazioni fornite dal titolare ai sensi dell'Artt. 13 del Regolamento, le stesse anche reperibili nella sezione "Privacy e Protezione dei dati personali" del sito WEB dell'Istituto. L'interessato esprime di seguito l'intenzione riguardante il suo consenso al trattamento e alla comunicazione dei dati per le finalità indicate nell'informativa alla sezione 2 lettera B.

In particolare:

Riguardo eventuali consultazioni da parte di altri Istituti dei dati economici rilasciati dall'Istituto:

☐ Presta il consenso ☐ Nega il consenso

Riguardo la partecipazione a raccolte dati per fini statistici esterni all'Istituto:

☐ Presta il consenso ☐ Nega il consenso

Luogo e data, _____

Firma _____

ALLEGATO 3

**Al Dirigente Scolastico dell'Istituto Istruzione Superiore "E. Fermi Re Capriata"
Licata (AG)**

**PROGETTO D'ISTITUTO
ANNO SCOLASTICO 2025/2026
GRIGLIA DI AUTOVALUTAZIONE DEI TITOLI**

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a _____
_____ il _____ dichiara, sotto la propria responsabilità, di possedere i seguenti titoli:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI ESPERTO INTERNO PROGETTO DI ISTITUTO					
Titoli culturali		PUNTEGGIO	Valutazione riservata al candidato	N. riferimento nel CV a cura del candidato	Valutazione dell'Istituto
Titolo di accesso Laurea (vecchio ordinamento e laurea magistrale)		Minore o uguale a 80: 4 81-90: 5 91-100: 6 101-105: 7 106-109: 8 110: 9 110 e lode: 10			
Titolo di accesso Diploma di scuola secondaria di secondo grado in assenza di Laurea (ove previsto)		2			
Punteggio massimo 10 punti					
Dottorato di ricerca inerente l'area richiesta oggetto del presente avviso		5			
Punteggio massimo 5 punti					
Seconda laurea Punteggio massimo 5 punti	triennale	3			
	magistrale	5			
Master universitario e/o corso di perfezionamento post lauream attinenti l'area richiesta del presente avviso	Annuale (60CFU)	1			
	Punteggio massimo 2 punti				

	Biennale (120CFU) Punteggio massimo 4 punti	2			
Aggiornamento e formazione in servizio in ore effettivamente frequentate coerente con l'oggetto del presente avviso Punteggio massimo 4 punti	Punti 1per ogni corso di formazione della durata minima di almeno 10 ore				
Pubblicazioni inerenti l'attività richiesta , oggetto del presente avviso(ISBN,ISSN) Punteggio massimo 4 punti	Punti 1 cadauna				
Titoli professionali	PUNTEGGIO	Valutazione riservata al candidato	N. riferimento nel CV a cura del candidato	Valutazione dell'Istituto	
Certificazioni informatiche Punteggio massimo 2 punti	2				
Attività di docenza in istituti di istruzione secondaria di secondo grado, nella disciplina coerente con la figura richiesta Punti 0,25 per anno scolastico – Punteggio massimo 4 punti					
Partecipazione come esperto a progetti PON, POR, FSE E PNRR su temi coerenti con il presente avviso Punteggio massimo 20 punti	Punti1,00 per progetto				
TOTALE					

Licata, _____

Firma _____