



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Falcone"  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515



**Cofinanziato  
dall'Unione europea**



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sotto azione RSO4.2.A3.B – Avviso Prot. 88927 del 03/06/2025, "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio".

IPSSEOA "G.Falcone" di Giarre (CT)  
Prot. 0014442 del 07/10/2026  
I (Uscita)

All'Albo online

Al sito WEB,

All'A.T. sezione "Bandi di gara e contratti - Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura"

Al Dsga – SEDE

#### **OGGETTO: AVVISO PERSONALE INTERNO PER LA SELEZIONE DI N. 4 DOCENTI PROGETTISTI**

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Priorità 02 – Istruzione e formazione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione RSO4.2.A – Sottoazione RSO4.2.A3.B – Avviso pubblico A00GABMI prot. n. 88927 del 03/06/2025, relativo alla realizzazione di laboratori innovativi e al potenziamento delle dotazioni laboratoriali delle istituzioni scolastiche.

**Codice Candidatura: 88927**

**CUP: H54D25006420007**

**Codice progetto: RSO4.2.A3.B-FESRPN-SI-2025-22**

**Titolo progetto: "Innovazione nel Gusto e nell'Ospitalità".**

#### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e successive modificazioni e integrazioni;
- VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante "Regolamento dell'autonomia delle istituzioni scolastiche";
- VISTO** il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- VISTO** l'art. 53 del Decreto Legislativo n. 165/2001;
- VISTI** i vigenti CCNL del Comparto Istruzione e Ricerca;
- VISTO** il Regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021, recante le disposizioni comuni sui Fondi europei;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Falcone"  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515

- VISTO** il Regolamento (UE) 2021/1057 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021 relativo al Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+);
- VISTO** l'Accordo di Partenariato Italia 2021-2027 (CCI 2021IT16FFPA001);
- VISTA** la Decisione di esecuzione della Commissione Europea C(2022) 9045 che approva il Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027;
- VISTO** il Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027
- VISTO** l'Avviso pubblico n. 88927 del 03/06/2025, relativo alla realizzazione di laboratori innovativi nell'ambito del FESR;
- VISTA** la candidatura dell'Istituzione scolastica e il provvedimento di autorizzazione e finanziamento del progetto;
- VISTA** la nota del Ministero dell'Istruzione e del Merito – Unità di Missione del PNRR – di autorizzazione del progetto, prot. AOOGABMI n. 0168443 del 02/10/2025, con la quale è stato autorizzato il progetto Codice RSO4.2.A3.B-FESRPN-SI-2025-22, CUP H54D25006420007;
- VISTO** il decreto di assunzione in bilancio del progetto;
- VISTA** la delibera del Collegio dei Docenti n. 20 del 14/06/2025 di adesione al progetto;
- VISTA** la delibera del Consiglio d'Istituto n. 16 del 26/06/2025 di adesione al progetto;
- VISTO** il Programma Annuale dell'Esercizio Finanziario 2026;
- VISTO** il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) vigente;
- VISTO** il decreto di nomina del Responsabile Unico del Progetto (RUP), ove previsto;
- CONSIDERATA** la necessità di individuare professionalità interne con competenze progettuali, tecniche e di collaudo;
- RILEVATA** la necessità di assicurare il coordinamento unitario della progettazione e la corretta verifica delle forniture e degli interventi;

## DETERMINA

### ART. 1 - OGGETTO E INCARICHI

È indetta una procedura di selezione comparativa, mediante valutazione dei curricula, dei titoli e delle esperienze professionali, per il conferimento dei seguenti incarichi:

| N. | Profilo                            | Ambito                                  | Per un massimo di ore | Compenso lordo stato |
|----|------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1  | Progettista coordinamento generale | Coordinamento unitario                  | 50                    | € 25,54              |
| 2  | Progettista accoglienza turistica  | Front office e ospitalità               | 30                    | € 25,54              |
| 3  | Progettista sala e vendita         | Sala ristorante, bar e somministrazione | 30                    | € 25,54              |
| 4  | Progettista enogastronomia/cucina  | Cucina e pasticceria                    | 30                    | € 25,54              |



## ART. 2 – FINALITÀ E DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto risponde alle esigenze dell'IPSSOA "Giovanni Falcone" di Giarre, operante in un contesto caratterizzato da fragilità socio-economiche, rischio di dispersione scolastica e bassa scolarizzazione familiare. Esso prevede la realizzazione di nuovi ambienti laboratoriali nella sede di Aci Catena e la riorganizzazione e l'adeguamento funzionale dei laboratori esistenti nelle sedi dell'Istituto.

- realizzazione di uno spazio di accoglienza con front office, software gestionali e strumenti multilingue;
- realizzazione di uno spazio di sala ristorante e bar con attrezzature professionali e sistemi digitali;
- realizzazione di un laboratorio di cucina professionale con attrezzature, dispositivi di sicurezza e tecnologie digitali;
- adeguamento funzionale dei laboratori esistenti mediante aggiornamento tecnologico, razionalizzazione degli spazi, sicurezza, ergonomia e piccoli interventi edilizi e impiantistici;
- adozione di soluzioni accessibili, inclusive, sostenibili e fruibili anche dagli studenti con disabilità, in coerenza con PTOF, PCTO e PN "Scuola e competenze" 2021-2027.

## ART. 3 – REQUISITI GENERALI

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che possiedono i seguenti requisiti generali:

- titoli e competenze specifiche per il profilo richiesto;
- godimento dei diritti civili e politici;
- assenza di condanne o procedimenti penali incompatibili;
- assenza di situazioni di incompatibilità o conflitto di interessi;
- adeguate competenze informatiche e capacità di utilizzo di posta elettronica, applicativi d'ufficio e piattaforme progettuali;
- disponibilità a svolgere le attività secondo calendario e sedi stabiliti dall'Istituto.

## ART. 4 – REQUISITI SPECIFICI

Progettista coordinamento generale:

- esperienza documentata nella progettazione e gestione di progetti PON, PNRR, FESR, FSE/FSE+ o analoghi;
- esperienza nel coordinamento di gruppi di progetto, cronoprogrammi e procedure;
- conoscenza di capitolati tecnici, quadri economici, procedure di acquisto, trasparenza e rendicontazione;
- capacità di raccordo con DS, DSGA, RUP, progettisti di settore, fornitori e uffici amministrativi.

Progettista accoglienza turistica:

- titolo di studio coerente con il percorso di accoglienza turistica;



- esperienza didattica o professionale in front office, ricevimento, booking, gestione alberghiera e customer care;
- conoscenza di arredi, attrezzature, software gestionali e tecnologie per l'accoglienza;
- competenze in accessibilità, inclusione, sicurezza ed ergonomia degli spazi.

Progettista sala e vendita:

- titolo di studio coerente con il percorso di sala-bar;
- esperienza nel servizio di sala, bar, ristorazione e vendita;
- conoscenza di arredi, attrezzature, sistemi di comande, prenotazioni e pagamenti;
- competenze in igiene, sicurezza, accessibilità, ergonomia e organizzazione dei flussi di servizio.

Progettista enogastronomia/cucina:

- titolo di studio coerente con il percorso di enogastronomia cucina e pasticceria;
- esperienza nella cucina professionale e nell'organizzazione di laboratori;
- conoscenza di attrezzature, impianti, postazioni, aspirazione, conservazione e lavaggio;
- competenze in sicurezza alimentare, sostenibilità, risparmio energetico, riduzione degli sprechi e inclusione.

## ART. 5 – COMPITI DEI PROGETTISTI

I compiti dei progettisti sono:

1. Analizzare i fabbisogni didattici e funzionali delle sedi;
2. Predisporre la progettazione tecnica e funzionale del proprio ambito;
3. Definire caratteristiche tecniche, arredi, attrezzature e dotazioni digitali;
4. Elaborare relazioni, schede tecniche, planimetrie, capitoli, computi e quadri comparativi;
5. Verificare coerenza con progetto autorizzato, budget, PTOF, accessibilità, inclusione, sostenibilità e sicurezza;
6. Collaborare con coordinatore generale, RUP, DS, DSGA e uffici amministrativi;
7. Supportare la verifica delle offerte e della corrispondenza delle forniture;
8. Partecipare a consegna, installazione, messa in funzione e verifiche in corso d'opera;
9. Produrre documentazione per gestione e rendicontazione;
10. Redigere relazione finale e timesheet.

## ART. 6 – DURATA E SVOLGIMENTO

Gli incarichi decorreranno dalla sottoscrizione della lettera di incarico e dovranno concludersi entro i termini del cronoprogramma e comunque entro la chiusura del progetto. Le attività si svolgeranno nelle sedi interessate e, ove autorizzato, da remoto. Ogni ora dovrà essere documentata.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Falcone"  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515

## ART. 7 – PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Gli aspiranti potranno partecipare alla selezione, utilizzando gli appositi modelli di domanda (**Allegato A, Allegato B e Allegato C**) che dovranno essere firmati in calce, pena l'esclusione, inoltrati insieme ad un dettagliato curriculum vitae professionale in formato europeo contenente indicazioni chiare ed esaustive circa i titoli posseduti e le esperienze lavorative e altro Curriculum Vitae in formato europeo senza dati personali.

L'istanza di partecipazione dovrà pervenire entro e non oltre le ore **11:00 del giorno 15/10/2026**, utilizzando esclusivamente gli appositi moduli allegati e recapitata per posta elettronica ordinaria (PEO) all'indirizzo: **CTRH010007@istruzione.it** con oggetto: "Candidatura Progettista – PON Innovazione nel Gusto e nell'Ospitalità"

Non saranno prese in considerazione domande incomplete o pervenute oltre la data di scadenza del bando, anche se i motivi del ritardo sono imputabili a errato invio e/o ricezione della PEO.

Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implicano responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla selezione 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 del contratto, 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 suddetti requisiti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o dalla procedura di affidamento dell'incarico o la decadenza dalla graduatoria.

Tutte le istanze dovranno essere firmate e contenere, pena l'inammissibilità, l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. L.vo n° 196 del 30 giugno 2003.

La griglia di valutazione, che costituisce anche comunicazione in merito ai criteri di ammissione e di valutazione, deve essere firmata e allegata all'istanza di partecipazione insieme al CV e ad un documento di identità.

## ART. 8 – SELEZIONE E CRITERI

La Commissione nominata dal Dirigente scolastico valuterà titoli, esperienze e coerenza con il profilo. Potrà essere previsto un colloquio. Saranno valutati titoli posseduti alla scadenza. A parità prevale la maggiore esperienza specifica e, in subordine, la maggiore anzianità anagrafica.

## ART. 9 - MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLA CANDIDATURA

Per l'ammissione alle graduatorie si procederà ad una valutazione comparativa dei curricula prodotti dagli interessati, all'esperienza documentata dal candidato e sulla base dei seguenti criteri di riferimento:

- stretta attinenza di titoli accademici, post-accademici, culturali e certificazioni specifiche;
- esperienze specifiche coerenti con le attività previste dall'incarico e con gli obiettivi progettuali;
- precedenti esperienze coerenti con la figura richiesta;
- ogni altro titolo documentabile coerente con l'incarico richiesto.

La Commissione di valutazione compilerà un elenco graduato secondo i titoli dichiarati nell'Allegato B e nel curriculum vitae in formato europeo.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Falcone"  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti e le esperienze professionali già conseguiti alla data di scadenza del presente bando di reclutamento.

A parità di punteggio complessivo prevarrà la maggiore anzianità anagrafica.

Per ciascuno dei sotto elencati titoli culturali e professionali sono attribuiti i punteggi secondo i criteri stabiliti nella seguente tabella:

## TABELLA – DOCENTE PROGETTISTA

|                        |                                                                                                                                                                                                                   | PUNTI |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TITOLO/I DI STUDIO     | Laurea quadriennale o quinquennale vecchio ordinamento o Laurea magistrale                                                                                                                                        | 5     |
|                        | Laurea triennale ( <i>in alternativa alla laurea</i> )                                                                                                                                                            | 4     |
|                        | Diploma di scuola superiore ( <i>in alternativa alla laurea</i> )                                                                                                                                                 | 3     |
|                        | Eventuale altra laurea o diploma ( <i>si valutano fino a tre ulteriori titoli</i> )                                                                                                                               | 2     |
|                        | Dottorato di ricerca ( <i>si valutano fino a tre titoli</i> )                                                                                                                                                     | 2     |
|                        | Master universitario di durata annuale con esame finale - 1500 ore e 60 crediti ( <i>si valutano fino a tre titoli</i> )                                                                                          | 1     |
|                        | Corso di specializzazione post-laurea di durata biennale ( <i>si valutano fino a tre titoli</i> )                                                                                                                 | 2     |
|                        | Corso di perfezionamento universitario post-laurea o post-diploma di durata annuale con esame finale - 1500 ore e 60 crediti ( <i>si valutano fino a tre titoli</i> )                                             | 1     |
| ALTRI TITOLI CULTURALI | Superamento di pubblico concorso per l'accesso al ruolo di appartenenza                                                                                                                                           | 5     |
|                        | Partecipazione a corsi di formazione/aggiornamento inerenti alle nuove tecnologie e la didattica innovativa (PNSD – Scuola Futura – Sofia) ( <i>max 5 corsi – 15 punti</i> )                                      | 3     |
|                        | Partecipazione a corsi di formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023 - PNRR) ( <i>max 5 corsi – 15 punti</i> )                                            | 3     |
|                        | Partecipazione a corsi di formazione del personale scolastico per le competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023 - PNRR) ( <i>max 5 corsi – 10 punti</i> )                             | 2     |
|                        | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello C2 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> ) | 6     |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Falcone"  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello C1 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> ) ed esclusivamente per i docenti di lingua straniera per la lingua di insegnamento e di specializzazione | 5  |
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello B2 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> )                                                                                                         | 4  |
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello B1 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> )                                                                                                         | 3  |
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello A2 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> )                                                                                                         | 2  |
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello A1 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> )                                                                                                         | 1  |
|                             | Certificazione linguistica CLIL                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |
|                             | Certificazione competenze informatiche ( <i>max 2 certificazioni</i> )                                                                                                                                                                                                                                                    | 4  |
| <b>TITOLI PROFESSIONALI</b> | Esperienza di progettazione nello specifico intervento                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5  |
|                             | Esperienza nella progettazione PON-FSE, PNRR, Erasmus+ e componente Team ( <i>max 15 punti</i> )                                                                                                                                                                                                                          | 3  |
|                             | Esperienza gruppo interno di lavoro (PTOF/POF-RAV-PDM) ( <i>max 3 punti</i> )                                                                                                                                                                                                                                             | 1  |
|                             | Non aver mai partecipato ad attività di tutor (in aula), tutor accompagnatore e tutor scolastico PCTO in Italia o all'estero in progetti PON-POR e PNRR                                                                                                                                                                   | 10 |
|                             | Esperienza di referente per la valutazione, facilitatore, collaudatore in progetti PON-POR e PNRR ( <i>max 15 punti</i> )                                                                                                                                                                                                 | 3  |
|                             | Esperienza di esperto, tutor, tutor accompagnatore o tutor scolastico FSL/PCTO in Italia o all'estero in progetti PON-POR e PNRR ( <i>max 12 punti</i> )                                                                                                                                                                  | 2  |
|                             | Esperienza di docente in mobilità o docente accompagnatore per progetti ERASMUS e scambi internazionali ( <i>max 12 punti</i> )                                                                                                                                                                                           | 2  |
|                             | Esperienza di funzione strumentale/obiettivo ( <i>max 10 punti</i> )                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |
|                             | Esperienza in qualità di membro di commissione inerenti agli aspetti logistico                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Falcone"  
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)  
Tel. 095 613 6515



|  |                                                                                                                                             |          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | organizzativi ( <i>ad es.: acquisti, viaggi d'istruzione, orario, ...</i> ) ( <i>max 10 punti</i> )                                         |          |
|  | Esperienza nell'ambito del PNSD ( <i>animatore digitale, team per l'innovazione, esperto in didattica digitale</i> ) ( <i>max 6 punti</i> ) | <b>2</b> |
|  | Esperienza di tutor nei percorsi di FSL/PCTO o Alternanza scuola lavoro ( <i>max 10 punti</i> )                                             | <b>2</b> |
|  | Anzianità di servizio nell'istituto ( <i>max 20 punti</i> )                                                                                 | <b>1</b> |

Al termine della valutazione delle domande di partecipazione sarà stilata apposita graduatoria provvisoria che sarà pubblicata sul Sito Web dell'Istituzione Scolastica per un periodo di 8 gg.

Trascorso tale periodo senza reclami scritti si procederà al conferimento degli incarichi mediante contratto o lettera di incarico. I reclami potranno concernere solo ed esclusivamente errate attribuzioni di punteggio ai titoli dichiarati nella domanda da parte della Commissione di valutazione. Non sono ammessi reclami per nuovi titoli valutabili o per la specificazione di titoli dichiarati cumulativamente e casi simili.

#### **ART. 10 – CAUSE DI ESCLUSIONE**

Saranno cause tassative di esclusione:

- 1) istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non consentiti
- 2) Curriculum Vitae non in formato europeo
- 3) Curriculum Vitae non contenente le dichiarazioni relative agli art.38-46 del DPR 445/00, e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali
- 4) Omissione anche di una sola firma sulla documentazione
- 5) Documento di identità scaduto o illeggibile
- 6) Requisiti di accesso non verificate o non rispondenti al vero

#### **ART. 11 – GRADUATORIA E CONFERIMENTO**

Sarà pubblicata graduatoria provvisoria all'Albo online e sul sito istituzionale. Eventuali reclami saranno ammessi nei termini indicati nell'atto di pubblicazione e limitatamente a errori materiali o punteggi relativi a titoli dichiarati. Il Dirigente potrà conferire l'incarico anche in presenza di una sola candidatura valida, non procedere all'affidamento o indire nuova selezione.

#### **ART. 12 - CASI PARTICOLARI**

In caso di candidature ritenute valide strettamente sufficienti a coprire l'incarico ovvero in qualsiasi altro caso dovesse essere ritenuta non necessaria la nomina di una Commissione di valutazione, il D.S. procederà in autonomia alla assegnazione immediata dell'incarico

#### **ART. 13 – COMPENSO E PAGAMENTO**

Per gli incarichi affidati e per le ore massime previste, il compenso è quello relativo alle ore di attività aggiuntive di non insegnamento secondo CCNL. Il compenso è pari a € 25,54 lordo Stato per ogni ora effettivamente svolta,



documentata e validata. Il pagamento avverrà al termine dell'incarico, previa consegna della documentazione e compatibilmente con l'erogazione dei finanziamenti.

#### **ART. 14 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Monica Insanguine, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale.

#### **ART. 15 - PUBBLICITÀ**

Il presente Avviso viene pubblicato all'Albo Pretorio dell'Istituto, sul Sito della scuola, [www.alberghierogiarre.edu.it](http://www.alberghierogiarre.edu.it) ed ha valore di notifica per tutto il personale.

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Bando, verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e dal Regolamento UE 2016/679. I candidati dovranno esprimere il consenso al trattamento dei propri dati personali in sede di presentazione delle domande di partecipazione, pena la non ammissione alle selezioni.

Gli esiti della selezione saranno pubblicati all'Albo e sul Sito della scuola: <https://www.alberghierogiarre.edu.it>.

Il Dirigente Scolastico si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di un solo curriculum pervenuto pienamente corrispondente alle richieste o, nell'eventualità se ne ravvisi l'esigenza, di attribuire a due docenti l'incarico o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

Il Gruppo Operativo di Progetto si riserva, inoltre, la facoltà di convocare gli aspiranti interni per delucidazioni in merito ai titoli posseduti.

In allegato:

Allegato A - Istanza di Partecipazione

Allegato B - Griglia di autovalutazione

Allegato C - Dichiarazione di insussistenza vincoli

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Monica Insanguine

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e ss.mm.ii. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*

***Istanza di partecipazione***  
***DOCENTE PROGETTISTA***

**CUP: H54D25006420007 - Codice progetto: RSO4.2.A3.B-FESRPN-SI-2025-22**

**Titolo progetto: “Innovazione nel Gusto e nell’Ospitalità”**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ codice  
 fiscale |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_| residente a \_\_\_\_\_  
 via \_\_\_\_\_ recapito tel. \_\_\_\_\_  
 recapito cell. \_\_\_\_\_ indirizzo E-Mail \_\_\_\_\_  
 in servizio presso \_\_\_\_\_ con la qualifica di \_\_\_\_\_

## CHIEDE

Di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico di

- **Progettista coordinamento generale - Coordinamento unitario**
- **Progettista accoglienza turistica - Front office e ospitalità**
- **Progettista sala e vendita - Sala ristorante, bar e somministrazione**
- **Progettista enogastronomia/cucina - Cucina e pasticceria**

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, **dichiara** sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di aver preso visione delle condizioni previste dal bando
- di essere in godimento dei diritti politici
- di non aver subito condanne penali ovvero di avere i seguenti provvedimenti penali pendenti:

- di non avere procedimenti penali pendenti, ovvero di avere i seguenti procedimenti penali pendenti :

- di impegnarsi a documentare puntualmente tutta l'attività svolta
- di essere disponibile ad adattarsi al calendario definito dal Gruppo Operativo di Piano

- di non essere in alcuna delle condizioni di incompatibilità con l'incarico previsti dalla norma vigente
- di avere la competenza informatica l'uso della piattaforma on line "Gestione progetti PON scuola"

Data\_\_\_\_\_

firma\_\_\_\_\_

Si allega alla presente:

- Allegato B - Griglia di autovalutazione
- Allegato C - Dichiarazione di insussistenza vincoli
- Documento di identità in fotocopia
- Curriculum Vitae in formato Europeo
- Curriculum Vitae in formato Europeo senza dati personali

N.B.: **La domanda priva degli allegati e non firmati non verrà presa in considerazione**

Data\_\_\_\_\_

firma\_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a, ai sensi della legge 196/03 e successivo GDPR 679/2016, autorizza l'istituto al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data\_\_\_\_\_

firma\_\_\_\_\_

**Griglia di autovalutazione  
DOCENTE PROGETTISTA**

**CUP: H54D25006420007 - Codice progetto: RSO4.2.A3.B-FESRPN-SI-2025-22**

**Titolo progetto: "Innovazione nel Gusto e nell'Ospitalità"**

**COGNOME E NOME:**

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PUNTI | AUTO VALUTAZIONE | UFFICIO |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|---------|
| <b>TITOLO/I DI STUDIO</b>     | Laurea quadriennale o quinquennale vecchio ordinamento o Laurea magistrale                                                                                                                                                                                                                                              | 5     |                  |         |
|                               | Laurea triennale <i>(in alternativa alla laurea)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4     |                  |         |
|                               | Diploma di scuola superiore <i>(in alternativa alla laurea)</i>                                                                                                                                                                                                                                                         | 3     |                  |         |
|                               | Eventuale altra laurea o diploma <i>(si valutano fino a tre ulteriori titoli)</i>                                                                                                                                                                                                                                       | 2     |                  |         |
|                               | Dottorato di ricerca <i>(si valutano fino a tre titoli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                             | 2     |                  |         |
|                               | Master universitario di durata annuale con esame finale - 1500 ore e 60 crediti <i>(si valutano fino a tre titoli)</i>                                                                                                                                                                                                  | 1     |                  |         |
|                               | Corso di specializzazione post-laurea di durata biennale <i>(si valutano fino a tre titoli)</i>                                                                                                                                                                                                                         | 2     |                  |         |
|                               | Corso di perfezionamento universitario post-laurea o post-diploma di durata annuale con esame finale - 1500 ore e 60 crediti <i>(si valutano fino a tre titoli)</i>                                                                                                                                                     | 1     |                  |         |
| <b>ALTRI TITOLI CULTURALI</b> | Superamento di pubblico concorso per l'accesso al ruolo di appartenenza                                                                                                                                                                                                                                                 | 5     |                  |         |
|                               | Partecipazione a corsi di formazione/aggiornamento inerenti alle nuove tecnologie e la didattica innovativa (PNSD – Scuola Futura – Sofia) <i>(max 5 corsi – 15 punti)</i>                                                                                                                                              | 3     |                  |         |
|                               | Partecipazione a corsi di formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023 - PNRR) <i>(max 5 corsi – 15 punti)</i>                                                                                                                                                    | 3     |                  |         |
|                               | Partecipazione a corsi di formazione del personale scolastico per le competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023 - PNRR) <i>(max 5 corsi – 10 punti)</i>                                                                                                                                     | 2     |                  |         |
|                               | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello C2 <i>(per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera)</i>                                                                                                         | 6     |                  |         |
|                               | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello C1 <i>(per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera)</i> ed esclusivamente per i docenti di lingua straniera per la lingua di insegnamento e di specializzazione | 5     |                  |         |
|                               | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello B2 <i>(per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera)</i>                                                                                                         | 4     |                  |         |

|                             |                                                                                                                                                                                                                   |           |  |  |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|--|
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello B1 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> ) | <b>3</b>  |  |  |
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello A2 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> ) | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIM/MIUR di livello A1 ( <i>per ogni lingua straniera, si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera</i> ) | <b>1</b>  |  |  |
|                             | Certificazione linguistica CLIL                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Certificazione competenze informatiche ( <i>max 2 certificazioni</i> )                                                                                                                                            | <b>4</b>  |  |  |
|                             | Esperienza di progettazione nello specifico intervento                                                                                                                                                            | <b>5</b>  |  |  |
| <b>TITOLI PROFESSIONALI</b> | Esperienza nella progettazione PON-FSE, PNRR, Erasmus+ e componente Team ( <i>max 15 punti</i> )                                                                                                                  | <b>3</b>  |  |  |
|                             | Esperienza gruppo interno di lavoro (PTOF/POF-RAV-PDM) ( <i>max 3 punti</i> )                                                                                                                                     | <b>1</b>  |  |  |
|                             | Non aver mai partecipato ad attività di tutor (in aula), tutor accompagnatore e tutor scolastico PCTO in Italia o all'estero in progetti PON-POR e PNRR                                                           | <b>10</b> |  |  |
|                             | Esperienza di referente per la valutazione, facilitatore, collaudatore in progetti PON-POR e PNRR ( <i>max 15 punti</i> )                                                                                         | <b>3</b>  |  |  |
|                             | Esperienza di esperto, tutor, tutor accompagnatore o tutor scolastico FSL/PCTO in Italia o all'estero in progetti PON-POR e PNRR ( <i>max 12 punti</i> )                                                          | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Esperienza di docente in mobilità o docente accompagnatore per progetti ERASMUS e scambi internazionali ( <i>max 12 punti</i> )                                                                                   | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Esperienza di funzione strumentale/obiettivo ( <i>max 10 punti</i> )                                                                                                                                              | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Esperienza in qualità di membro di commissione inerenti agli aspetti logistico organizzativi ( <i>ad es.: acquisti, viaggi d'istruzione, orario, ...</i> ) ( <i>max 10 punti</i> )                                | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Esperienza nell'ambito del PNSD ( <i>animatore digitale, team per l'innovazione, esperto in didattica digitale</i> ) ( <i>max 6 punti</i> )                                                                       | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Esperienza di tutor nei percorsi di FSL/PCTO o Alternanza scuola lavoro ( <i>max 10 punti</i> )                                                                                                                   | <b>2</b>  |  |  |
|                             | Anzianità di servizio nell'istituto ( <i>max 20 punti</i> )                                                                                                                                                       | <b>1</b>  |  |  |
|                             | <b>TOTALE</b>                                                                                                                                                                                                     |           |  |  |

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELLE CERTIFICAZIONI

Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni mendaci, richiamate dall'art.76 del D.P.R. n.445/2000, dichiaro che quanto si sottoscrive corrisponde a verità.

Data\_\_\_\_\_

Firma\_\_\_\_\_

### ***Dichiarazione di insussistenza vincoli***

**CUP: H54D25006420007 - Codice progetto: RSO4.2.A3.B-FESRPN-SI-2025-22**

**Titolo progetto: “Innovazione nel Gusto e nell’Ospitalità”**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ codice

fiscale |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_| residente a \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ recapito tel. \_\_\_\_\_

recapito cell. \_\_\_\_\_ indirizzo E-Mail \_\_\_\_\_

in servizio presso \_\_\_\_\_ con la qualifica di \_\_\_\_\_

**Individuato nel ruolo di:**

- **Progettista coordinamento generale - Coordinamento unitario**
- **Progettista accoglienza turistica - Front office e ospitalità**
- **Progettista sala e vendita - Sala ristorante, bar e somministrazione**
- **Progettista enogastronomia/cucina - Cucina e pasticceria**

## DICHIARA

ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e consapevole degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000:

- a) di non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- b) di non avere, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale nel procedimento in esame ai sensi e per gli effetti di quanto
  - non coinvolge interessi propri;
  - non coinvolge interessi di parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
  - non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
  - non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, titolare effettivo, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente;
- c) che non sussistono diverse ragioni di opportunità che si frappongano al conferimento dell'incarico in questione;
- d) di aver preso piena cognizione del D.M. 26 aprile 2022, n. 105, recante il Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'istruzione e del merito;
- e) di impegnarsi a comunicare tempestivamente all'Istituzione scolastica eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento dell'incarico;
- f) di impegnarsi altresì a comunicare all'Istituzione scolastica qualsiasi altra circostanza sopravvenuta di carattere ostativo rispetto all'espletamento dell'incarico;
- g) di essere stato informato, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, circa il trattamento dei dati personali raccolti e, in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità per le quali le presenti dichiarazioni vengono rese e fornisce il relativo consenso.

## Data

Firma \_\_\_\_\_