



Cofinanziato
dall'Unione europea



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

IPSSEOA "G.Falcone" di Giarre (CT)
Prot. 0011953 del 07/09/2026
VII (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 RIVOLTO A FIGURE PROFESSIONALI ESPERTI ESTERNI PER LO SVOLGIMENTO DI DUE PERCORSI FORMATIVI SULLA PRODUZIONE DELLA BIRRA ARTIGIANALE DA CONTRATTUALIZZARE AI SENSI DELL'EX ART.35 DEL CCNL (COLLABORAZIONE PLURIMA) OVVERO AI SENSI DELL'ART.2222 DEL CC (LAVORO AUTONOMO/PRESTAZIONE OCCASIONALE) A VALERE SUL PROGETTO:

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sotto azione ESO4.6.A4.A – Avviso Prot. n. 81652 del 23/05/2025 – FSE+ – Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2025-2026 e 2026-2027 – Fondo Sociale Europeo Plus.

Codice Candidatura: 13964

CUP: H54D25004720007

Codice progetto: ESO4.6.A4.A-FSEPN-SI-2025-496

Titolo progetto: "R... estate insieme: inclusione, sport, professioni... futuro!"

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 ss.mm.ii.;

VISTO il DPR 275/1999 concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.l. 28 agosto 2018, n. 129, recante "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", ed in particolare l'art. 45;



VISTO l'art. 53 del D.Lgs. 165/2001;

VISTI i CCNL vigenti del Comparto Istruzione e Ricerca;

VISTO il Regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;

VISTO il Regolamento (UE) 2021/1057 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021 relativo al Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+);

VISTO il Regolamento (UE) 2021/1058 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;

VISTO l'Accordo di Partenariato Italia 2021-2027 n. CCI 2021IT16FFPA001;

VISTA la Decisione di esecuzione della Commissione Europea C(2022) 9045 del 09/10/2023 di approvazione del Programma Nazionale "Scuola e competenze 2021-2027";

VISTO il Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sotto-azione ESO4.6.A4.A;

VISTO il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito n. 72 dell'11 aprile 2024;

VISTO il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito n. 96 del 22 maggio 2025;

VISTO l'Avviso Pubblico Prot. n. 81652 del 23/05/2025 – FSE+ – "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2025-2026 e 2026-2027";

VISTA la candidatura presentata da questa Istituzione Scolastica;

VISTA la nota autorizzativa prot. n. 108714 del 25 giugno 2025;

VISTA la delibera del Collegio dei Docenti n. 19 del 14/06/2025 di adesione al Programma;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 15 del 26/06/2025 di adesione al Programma;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 4 del 09/02/2026 di approvazione del Programma Annuale dell'E.F. 2026;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 7 del 25/10/2024 di approvazione del PTOF 2025/2028;

VISTO l'Avviso interno prot. n. 0010998 del 03/08/2026, finalizzato alla selezione, tra le altre figure, degli esperti interni per la produzione nei moduli "Fermenti creativi: bionda edition" e "Fermenti innovativi: rossa edition";

VISTO l'esito della procedura di selezione interna, dal quale risulta che NON SONO PERVENUTE ISTANZE DI PARTECIPAZIONE per le due figure di ESPERTO – PRODUZIONE relative ai predetti moduli;

CONSIDERATA, pertanto, l'impossibilità di reperire all'interno dell'Istituzione Scolastica le professionalità necessarie allo svolgimento delle attività formative in oggetto;

CONSIDERATA la necessità di garantire la realizzazione dei due moduli progettuali e di individuare professionalità altamente qualificate e con comprovata esperienza nel settore della produzione della birra artigianale;

VISTO l'iter di reclutamento delle risorse umane previsto dalla normativa vigente e richiamato nell'avviso di riferimento, che prevede, in caso di esito negativo della ricognizione interna, il ricorso a risorse di altre



Istituzioni Scolastiche mediante collaborazioni plurime e, in via ulteriormente subordinata, a personale di altra Pubblica Amministrazione e, in via residuale, a soggetti privati;

CONSIDERATO che l'incarico ha oggetto, durata, compenso e obiettivi predeterminati e richiede una prestazione di natura altamente qualificata, temporanea e coerente con le esigenze del progetto;

DETERMINA

ART. 1 – OGGETTO DELL'AVVISO

È avviata una procedura di selezione comparativa per l'individuazione di ESPERTI ESTERNI cui conferire incarichi individuali per lo svolgimento delle attività di ESPERTO – PRODUZIONE nei due moduli sulla birra del progetto "R... estate insieme: inclusione, sport, professioni... futuro!".

N.	Modulo	Figura richiesta	Ore	Compenso massimo
1	Fermenti creativi: bionda edition	Esperto esterno – produzione	24	€ 70,00/ora
2	Fermenti innovativi: rossa edition	Esperto esterno – produzione	24	€ 70,00/ora

Il candidato può presentare domanda per uno o per entrambi i moduli. L'Istituzione Scolastica potrà conferire i due incarichi alla medesima persona qualora risulti la soluzione più adeguata e conveniente rispetto alle esigenze progettuali, ferma restando la valutazione comparativa.

ART. 2 – CARATTERISTICHE DEI MODULI E ATTIVITÀ

Entrambi i moduli sono rivolti a 15 studenti e prevedono 30 ore complessive, di cui 24 ore affidate all'esperto di produzione e 6 ore all'esperto di etichettatura già previsto dalla progettazione. I percorsi mirano alla conoscenza della storia, della produzione e della promo-commercializzazione della birra e comprendono attività laboratoriali finalizzate alla produzione di una birra artigianale.

Modulo	Focus produttivo
Fermenti creativi: bionda edition	Produzione in laboratorio di una birra artigianale bionda.
Fermenti innovativi: rossa edition	Produzione in laboratorio di una birra artigianale rossa.

Le tematiche progettuali comprendono, tra l'altro: storia della birra; tecniche di produzione; aspetti scientifici; birre italiane ed estere; degustazione; tecniche di spillatura e servizio; abbinamenti gastronomici; attività di promo-commercializzazione; produzione laboratoriale.

ART. 3 – TIPOLOGIA E PRIORITÀ DI RECLUTAMENTO

La presente procedura è rivolta a professionalità esterne all'Istituzione Scolastica, a seguito dell'esito negativo della procedura di ricognizione interna per le due figure di esperto produzione. Nel rispetto dell'iter di reclutamento richiamato in premessa, l'Istituzione Scolastica procederà secondo il seguente ordine di priorità:

1. personale dipendente di altra Istituzione Scolastica, mediante collaborazione plurima, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico della scuola di appartenenza;
2. personale dipendente di altra Pubblica Amministrazione, previa autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ove richiesta;



3. in via residuale, soggetti privati/professionisti esterni, anche in possesso di partita IVA o, ove ne ricorrano i presupposti, mediante prestazione di lavoro autonomo/prestazione occasionale.

La procedura sarà espletata attraverso la valutazione comparativa dei curricula e della documentazione prodotta dai candidati. L'ordine di priorità sopra indicato sarà applicato nell'ambito della graduatoria, ferma restando la verifica dei requisiti e dell'idoneità professionale.

ART. 4 – RETRIBUZIONE E PAGAMENTI

Per ciascun incarico è previsto un compenso massimo di € 70,00 per ogni ora effettivamente svolta e documentata, onnicomprensivo di ogni onere e ritenuta previsto dalla normativa applicabile, secondo le UCS definite dal Ministero.

Il pagamento sarà effettuato al termine delle attività e a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi, previa verifica della documentazione richiesta e delle ore effettivamente svolte.

ART. 5 – REQUISITI DI ACCESSO

Possono presentare domanda i candidati in possesso, alla data di scadenza dell'avviso, dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea, ovvero possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per i cittadini non UE;
- godimento dei diritti civili e politici;
- assenza di condanne penali e di procedimenti penali pendenti incompatibili con l'incarico;
- assenza di cause di incompatibilità, inconferibilità o conflitto di interessi previste dalla normativa vigente;
- comprovata esperienza e competenza nella produzione e/o nella somministrazione di birra artigianale;
- conoscenza documentata dei processi di birrificazione, delle tecniche di spillatura e del servizio della birra;
- esperienza laboratoriale e capacità di operare in contesti formativi con studenti;
- adeguate competenze informatiche e capacità di utilizzare gli strumenti e le piattaforme eventualmente richiesti per la documentazione delle attività.

Le competenze professionali dovranno essere documentate mediante curriculum vitae, certificazioni, attestati di formazione, esperienze lavorative, incarichi, referenze o altra documentazione idonea. Per le professionalità operanti nei mestieri artigianali e a supporto dell'attività didattica si applicano, ove pertinenti, le disposizioni vigenti in materia di comprovata esperienza nel settore.

ART. 6 – COMPITI DELL'ESPERTO

Si prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- verificare i livelli di ingresso dei destinatari individuati in sede di candidatura;
- collaborare con il tutor nella predisposizione della programmazione dei tempi e dei metodi;
- individuare le aree tematiche e le attività laboratoriali del percorso in coerenza con il progetto;
- definire gli obiettivi formativi e predisporre gli strumenti di verifica del raggiungimento degli stessi;
- condurre le attività teoriche e soprattutto pratico-laboratoriali relative alla produzione della birra artigianale prevista dal modulo;



- illustrare agli studenti le materie prime, le fasi del processo di birrificazione, le condizioni operative, le procedure di sicurezza, le tecniche di spillatura, servizio e degustazione, per quanto pertinenti al percorso;
- comunicare tempestivamente eventuali impedimenti allo svolgimento delle attività;
- effettuare le verifiche e le valutazioni previste dal percorso;
- condividere periodicamente con il tutor e con il Dirigente Scolastico i risultati raggiunti;
- caricare o consegnare la documentazione richiesta dalla scuola e dalla piattaforma di gestione;
- redigere una relazione finale individuale sulle attività svolte, sugli obiettivi raggiunti, sulle metodologie utilizzate e sui risultati conseguiti dagli studenti.

ART. 7 – PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione, redatta utilizzando l'Allegato A, dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 11:00 del giorno 23/09/2026**, esclusivamente tramite posta elettronica ordinaria all'indirizzo CTRH010007@istruzione.it, con oggetto: **“Selezione Esperto Esterno Produzione Birra – Codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-SI-2025-496”**.

La domanda dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da:

- curriculum vitae in formato europeo, datato e sottoscritto;
- curriculum vitae in formato europeo privo dei dati personali non necessari alla pubblicazione, ove richiesto;
- griglia di autovalutazione (Allegato B);
- copia di documento di identità in corso di validità;
- eventuale documentazione attestante certificazioni, formazione, esperienze e referenze dichiarate;
- per i dipendenti di altra Pubblica Amministrazione o di altra Istituzione Scolastica, eventuale autorizzazione dell'Amministrazione/Dirigente di appartenenza, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Non saranno prese in considerazione domande incomplete, prive della firma ove richiesta, pervenute oltre il termine o trasmesse con modalità diverse da quelle indicate. Le dichiarazioni mendaci sono sanzionate ai sensi del D.P.R. 445/2000.

ART. 8 – CRITERI E MODALITÀ DI SELEZIONE

La selezione sarà effettuata da apposita Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, mediante valutazione comparativa dei curricula, delle esperienze professionali e della documentazione prodotta, sulla base della griglia di cui all'Allegato B. La Commissione potrà richiedere chiarimenti, documentazione integrativa o procedere a un colloquio tecnico-professionale finalizzato ad accertare l'effettiva coerenza delle competenze dichiarate con le attività del modulo.

A parità di punteggio, sarà preferito il candidato con maggiore esperienza specifica documentata nella produzione di birra artigianale; in ulteriore subordine, il candidato più giovane di età. L'Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura ritenuta pienamente idonea, ovvero di non procedere al conferimento qualora nessuna candidatura risulti adeguata.



ART. 9 – GRADUATORIA E CONFERIMENTO DELL’INCARICO

Al termine della valutazione sarà pubblicata la graduatoria provvisoria sul sito istituzionale per un periodo di 7 giorni. Decorso tale termine senza reclami, ovvero esaminati gli eventuali reclami, si procederà al conferimento dell’incarico mediante contratto individuale, lettera di incarico o altra forma contrattuale prevista dalla normativa in relazione alla posizione giuridica del candidato.

Il conferimento dell’incarico sarà subordinato alla verifica dei requisiti dichiarati e, per i dipendenti pubblici, agli eventuali adempimenti autorizzativi previsti dalla normativa vigente.

ART. 10 – CAUSE DI ESCLUSIONE

Saranno cause tassative di esclusione:

- 1) domanda pervenuta oltre il termine previsto;
- 2) domanda trasmessa con modalità non consentite;
- 3) assenza della firma sulla domanda e/o sulla documentazione ove richiesta;
- 4) curriculum non presentato o non sottoscritto;
- 5) mancanza dei requisiti di accesso;
- 6) documento di identità scaduto o illeggibile;
- 7) dichiarazioni non veritiere o requisiti non comprovati;
- 8) assenza della documentazione essenziale richiesta dal presente avviso.

ART. 11 - 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.

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

TABELLA B1 – ESPERTO ESTERNO

		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



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Giovanni Falcone” Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
 Tel. 095 613 6515 - Fax 095 873 0474

	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
CONCORSI E ALTRI TITOLI CULTURALI	Attestato di competenze specifiche acquisite nel settore di pertinenza <i>(uguale o maggiore di 30 ore – max 5 attestati)</i>	8
	Attestato di competenze specifiche acquisite nel settore di pertinenza <i>(meno di 30 ore – max 5 attestati)</i>	4
	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>	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
TITOLI PROFESSIONALI	Esperienza professionale specifica nel settore di pertinenza <i>(per ogni anno di esperienza – max 25 punti)</i>	5
	Esperienza nella progettazione PON-FSE, PNRR, Erasmus+ <i>(max 15 punti)</i>	3



	Esperienza di esperto nello stesso ambito in progetti PON-POR e PNRR (max 25 punti)	5
	Esperienza di esperto in altri progetti PON-POR e PNRR (max 15 punti)	3
	Esperienza di referente per la valutazione, facilitatore, collaudatore, tutor, tutor accompagnatore o tutor scolastico FSL/PCTO in Italia o all'estero in progetti PON-POR e PNRR o docente in mobilità o docente accompagnatore per progetti ERASMUS e scambi internazionali (max 20 punti)	2
	Esperienza in attività nell'istituto (max 20 punti)	2

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 7 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. 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 - REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che:

- possiedono i titoli di accesso previsti dal presente bando;
- presentano domanda nei tempi e nei modi previsti;
- possiedono adeguate competenze informatiche di conoscenza dei principali applicativi windows (word, excel, etc.), dei principali browser per la navigazione internet e della posta elettronica;
- possiedono adeguate competenze gestionali ed organizzative.

PER IL RUOLO DI ESPERTO

Per la figura di ESPERTO sono richieste competenze specifiche come di seguito indicate:

TITOLO	N. ORE	COMPETENZE SPECIFICHE
Fermenti creativi: bionda edition	24	Comprovata esperienza e competenze nella produzione e nella somministrazione di birra artigianale documentata attraverso certificazioni, esperienze lavorative pregresse, referenze o attestati di formazione specifica e con particolare attenzione alla conoscenza dei processi di birrificazione, delle tecniche di spillatura e del servizio



Fermenti innovativi: rossa edition	24	Comprovata esperienza e competenze nella produzione e nella somministrazione di birra artigianale documentata attraverso certificazioni, esperienze lavorative pregresse, referenze o attestati di formazione specifica e con particolare attenzione alla conoscenza dei processi di birrificazione, delle tecniche di spillatura e del servizio
---	----	--

ART. 14 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati dall'Istituzione Scolastica nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. 101/2018, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura e agli adempimenti istituzionali conseguenti. Il conferimento dei dati richiesti è necessario ai fini della partecipazione alla selezione.

ART. 15 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Monica Insanguine, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale.

ART. 16 – PUBBLICITÀ E DISPOSIZIONI FINALI

Il presente Avviso è pubblicato all'Albo online dell'Istituzione Scolastica, sul sito web www.alberghierogiarre.edu.it e nella sezione di Amministrazione Trasparente prevista dalla normativa vigente. La pubblicazione costituisce notifica a tutti gli effetti.

L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di sospendere, modificare, prorogare o revocare il presente Avviso per sopravvenute esigenze, per indisponibilità delle risorse finanziarie o per altre ragioni di pubblico interesse, senza che i candidati possano vantare pretese o diritti di sorta.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Avviso si applicano le disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

In allegato:

Allegato A - Istanza di Partecipazione

Allegato B - Griglie di autovalutazione ESPERTO ESTERNO

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
ESPERTO ESTERNO A VALERE SUL PROGETTO***

CUP: H54D25004720007 - Codice progetto: ESO4.6.A4.A-FSEPN-SI-2025-496

Titolo progetto: "R... estate insieme: inclusione, sport, professioni... futuro!"

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:

- **ESPERTO ESTERNO**

Per i seguenti moduli:

Fermenti creativi: bionda edition	☐ ESPERTO ESTERNO PRODUZIONE 24h	Comprovata esperienza e competenze nella produzione e nella somministrazione di birra artigianale documentata attraverso certificazioni, esperienze lavorative pregresse, referenze o attestati di formazione specifica e con particolare attenzione alla conoscenza dei processi di birrificazione, delle tecniche di spillatura e del servizio
Fermenti innovativi: rossa edition	☐ ESPERTO ESTERNO PRODUZIONE 24h	Comprovata esperienza e competenze nella produzione e nella somministrazione di birra artigianale documentata attraverso certificazioni, esperienze lavorative pregresse, referenze o attestati di formazione specifica e con particolare attenzione alla conoscenza dei processi di birrificazione, delle tecniche di spillatura e del servizio

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
ESPERTO ESTERNO A VALERE SUL PROGETTO**

CUP: H54D25004720007 - Codice progetto: ESO4.6.A4.A-FSEPN-SI-2025-496

Titolo progetto: "R... estate insieme: inclusione, sport, professioni... futuro!"

COGNOME E NOME:

		PUNTI	AUTO VALUTAZIONE	UFFICIO
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		
CONCORSI E ALTRI TITOLI CULTURALI	Attestato di competenze specifiche acquisite nel settore di pertinenza (<i>uguale o maggiore di 30 ore – max 5 attestati</i>)	8		
	Attestato di competenze specifiche acquisite nel settore di pertinenza (<i>meno di 30 ore – max 5 attestati</i>)	4		
	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>	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		
TITOLI PROFESSIONALI	Esperienza professionale specifica nel settore di pertinenza <i>(per ogni anno di esperienza – max 25 punti)</i>	5		
	Esperienza nella progettazione PON-FSE, PNRR, Erasmus+ <i>(max 15 punti)</i>	3		
	Esperienza di esperto nello stesso ambito in progetti PON-POR e PNRR <i>(max 25 punti)</i>	5		
	Esperienza di esperto in altri progetti PON-POR e PNRR <i>(max 15 punti)</i>	3		
	Esperienza di referente per la valutazione, facilitatore, collaudatore, tutor, tutor accompagnatore o tutor scolastico FSL/PCTO in Italia o all'estero in progetti PON-POR e PNRR o docente in mobilità o docente accompagnatore per progetti ERASMUS e scambi internazionali <i>(max 20 punti)</i>	2		
	Esperienza in attività nell'istituto <i>(max 20 punti)</i>	2		
TOTALE				

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_____

ALLEGATO C

Dichiarazione di insussistenza vincoli

CUP: H54D25004720007 - Codice progetto: ESO4.6.A4.A-FSEPN-SI-2025-496

Titolo progetto: “R... estate insieme: inclusione, sport, professioni... futuro!”

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:

□ ESPERTO ESTERNO

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 _____