



Finanziato dall'Unione Europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
**PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**  
**“ PELLEGRINO ARTUSI ”**



(Cod. RARH020004)

Distr.scol.n. 41 Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia Cod.Fisc. 90003100394  
[www.alberghieroriolo.edu.it](http://www.alberghieroriolo.edu.it) Tel.: 054671113 - 054671636 - 054671851 Fax: 054671859 Codice univoco fatt.eletr. UFBLHI  
E-mail: rarh020004@istruzione.it E-mail cert. (PEC): rarh020004@pec.istruzione.it

Riolo Terme, n. protocollo e data (vedi segnatura)

All'Albo online  
All'Amministrazione trasparente  
A tutti gli interessati

e p.c. al DSGA

**PNRR - Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università –Linea di investimento 3.1: Nuove competenze e nuovi linguaggi - Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023) – Progetto “STEM e LINGUE all'Alberghiero”**

**OGGETTO: avviso di selezione per il conferimento di un incarico individuale avente ad oggetto un percorso di formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione nell'ambito delle produzioni dolciarie – Titolo del percorso “Utilizzo di processi tecnologici innovativi per la preparazione di prodotti di pasticceria” e di due incarichi di tutor per il medesimo percorso, selezionati tra il personale interno**

**CUP: J74D23003090006**

**CIP: M4C1I3.1-2023-1143-P-40165**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- Visto** il D.M. 65/2023 del M.I.M. col quale è stato predisposto il riparto delle risorse per le azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche nell'ambito dell'investimento 3.1: “Nuove competenze e nuovi linguaggi” che prevede l'assegnazione a questa Istituzione scolastica di fondi pari a € **62.532,06** per la realizzazione degli interventi;
- Vista** le Istruzioni Operative pubblicate dal M.I.M. con prot. n. 132935 del 15/11/2023 circa l'attuazione del Piano Nazionale Di Ripresa e Resilienza, Missione 4: Istruzione e Ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 3.1: Nuove competenze e nuovi linguaggi;
- Vista** la Nota MIM n. 21092 del 28 febbraio 2024 recante Chiarimenti e FAQ relative alla “Missione 4 Istruzione e ricerca – Investimento 3.1: “Nuove competenze e nuovi linguaggi”;

- Vista** la delibera del Consiglio d’Istituto n. **194** del **30/12/2022** e successive modificazioni e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022-2025;
- Visto** il proprio progetto Codice M4C1I3.1-2023-1143-P-40165 dal titolo “**STEM e LINGUE all’Alberghiero**”;
- Vista** la delibera del Consiglio d’Istituto n. **248** del **31/01/2024** di approvazione del programma annuale dell’esercizio finanziario 2024;
- Visto** l’accordo di concessione sottoscritto dal Ministero dell’istruzione e del merito – C.F. 80185250588, rappresentato dalla dott.ssa Simona Montesarchio, Direttore generale e coordinatrice dell’Unità di missione per il Piano nazionale di ripresa e resilienza e l’I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" – codice meccanografico RARH020004 - C.F. 90003100394, rappresentato dal Prof. Stefano Rotondi in qualità di legale rappresentante protocollato dal MIM il **28/02/2024** con n.**33030**
- Vista** la delibera n. **4** del **22/12/2023** del Collegio dei docenti di adozione del progetto “**STEM e LINGUE all’Alberghiero**”;
- Vista** la delibera n. 260 del 25/03/2024 del Consiglio d’Istituto di adozione del progetto “**STEM e LINGUE all’Alberghiero**”;
- Vista** la L. 241/1990 recante norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto d’accesso ai documenti amministrativi;
- Visto** il D. Lgs. 297/1994 concernente le disposizioni legislative in materia di istruzione;
- Vista** la L. 59/1997 per la Riforma della Pubblica Amministrazione e la semplificazione amministrativa;
- Visto** il D.P.R 275/1999 concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- Visto** il D.P.R. 445/2000 recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;
- Visto** il D. Lgs. 165/2001 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii;
- Vista** la Circolare n. 2 dell’11/03/2008 del Dipartimento della Funzione Pubblica (disposizioni per collaborazioni esterne);
- Vista** la Legge 107/2015;
- Visto** il D. Lgs. n.36/2023 e ss.mm.ii.;
- Visto** il D.I. 129/2018 “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della L. 107/2015;
- Visto** il “Regolamento affidamento incarichi interni ed esterni al personale docente” di questa Istituzione scolastica adottato con delibera del Consiglio d’Istituto n. **213** del **03/04/2023**;
- Vista** la propria determina prot. n. 4026 del 28/03/2024 nella quale si esprime l’esigenza di ricercare **un esperto esterno** per la conduzione di un percorso di formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e innovazione nell’ambito delle produzioni dolciarie dal titolo “Utilizzo di processi tecnologici innovativi per la preparazione di prodotti di pasticceria” nell’ambito del progetto **M4C1I3.1-2023-1143-P-40165 “STEM e LINGUE all’Alberghiero**” e di **due tutor interni** per coadiuvare il medesimo percorso

## DISPONE

### Articolo 1 – Oggetto dell’incarico

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto al conferimento di un incarico individuale (a seguire, anche «**Incarico**»), per la selezione di esperti e tutor nell’ambito del progetto PNRR sopra richiamato.

2. Il progetto ha lo scopo di avviare un percorso di attività formative attraverso la metodologia del *learning by doing* che permetta di sviluppare il pensiero scientifico, mediante un approccio integrato delle discipline e mediante un approccio digitale e tecnologico.
3. Gli obiettivi principali per gli alunni sono sintetizzati nei seguenti punti:
  - favorire la centralità degli studenti e renderli protagonisti attivi del proprio apprendimento;
  - consolidare competenze scientifico-tecnologiche che integrano il curricolo attraverso l'approfondimento laboratoriale;
  - offrire percorsi di orientamento.
4. Nello specifico, verranno selezionate le seguenti figure:

PERCORSO FORMATIVO	PROFESSIONALITA'	UNITA' DI PERSONALE DA SELEZIONARE	REQUISITI DI ACCESSO	ORE DA ATTRIBUIRE AD OGNI UNITA' DI PERSONALE	COMPENSO ORARIO LORDO STATO
Percorso di formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e innovazione nell'ambito delle produzioni dolciarie.	Docente esperto	1	DIPLOMA IN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA	24	€ 79,00
Percorso di formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e innovazione nell'ambito delle produzioni dolciarie	Tutor	2	DOCENTE INTERNO DELL'ISTITUTO	12	€ 34,00

5. Le figure selezionate saranno impegnate nelle seguenti attività:

compiti affidati al TUTOR:

- facilitare i processi di apprendimento dei discenti e collaborare con gli esperti nella conduzione delle attività. All'interno del suo tempo di attività, il tutor svolge compiti di coordinamento fra le diverse risorse umane che partecipano all'azione e compiti di collegamento generale con la didattica istituzionale.
- partecipare con gli esperti alla valutazione/certificazione degli esiti formativi degli allievi.
- predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere declinati in moduli e competenze da acquisire;
- avere cura di annotare le presenze e le firme dei partecipanti, l'orario di inizio e fine lezione;
- accertare l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma del patto formativo;
- monitorare la presenza degli alunni, contattando gli stessi in caso di assenza ingiustificata;
- interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;

- mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare;
- caricare a sistema i dati anagrafici e tutta la documentazione richiesta;
- inserire tutti i dati e le informazioni relative al modulo sulla piattaforma gestionale: documentazione ritiri, registrazione assenze, attuazione verifiche, emissione attestati;
- provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale;
- provvedere ad ogni altra attività di competenza, richiesta dalla realizzazione del percorso formativo e dalla piattaforma gestionale.

compiti affidati al DOCENTE ESPERTO:

- realizzare un percorso di formazione sulle competenze STEM, digitali e di innovazione, della durata di 24 ore, finalizzato al potenziamento della didattica curricolare, con il coinvolgimento di più classi. Le azioni formative sono svolte in presenza e prevedono il coinvolgimento dell'intero gruppo classe, favorendo la massima partecipazione e coinvolgimento delle studentesse e degli studenti
- partecipare, quando richiesto, alle riunioni indette dal Gruppo di Coordinamento di progetto;
- comunicare preventivamente eventuali impedimenti all'attività di docenza per eventuale tempestiva rimodulazione del calendario;
- compilare l'area predisposta per la descrizione e la documentazione dell'attività svolta all'interno della piattaforma;
- prestare particolare attenzione a favorire il miglioramento delle competenze dei discenti valutandone puntualmente, anche con riscontri oggettivi, almeno il livello delle competenze in ingresso e quelle in uscita dall'intervento;
- redigere una relazione finale contenente: obiettivi-metodologia-frequenza dei corsisti

## **Articolo 2 – Requisiti e titoli richiesti**

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche "**Partecipanti**") che, alla data di scadenza del bando:
  - i. abbiano la cittadinanza italiana;
  - ii. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
  - iii. non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
  - iv. possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
  - v. non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
  - vi. non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
  - vii. non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
  - viii. non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
  - ix. non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
  - x. possiedano il seguente di studio: diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
3. I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
4. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

### Articolo 3 – Durata dell’incarico

1. L’attività oggetto dell’incarico avrà la durata massima di 24 ore, a decorrere dal 12 aprile 2024.
2. L’eventuale differimento del termine di conclusione dell’incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell’incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### Articolo 4 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. Il corrispettivo lordo per l’esperto esterno è stabilito in € 1.896,00 lordo Stato inteso come importo comprensivo di eventuale IVA e di ogni altro onere a carico dell’Istituzione Scolastica, rapportato alle ore effettivamente prestate, tenuto conto dell’Unità di costo standard, come previsto dalle Istruzioni Operative prot. n. 132935 del 15 novembre 2023, al paragrafo 3 «*Le tipologie di attività di formazione e le opzioni semplificate di costo*».
2. Il corrispettivo per ognuno dei due tutor interni è fissato in € 408,00 lordo Stato.
3. Il corrispettivo verrà erogato dietro presentazione della documentazione fiscale da parte dell’esperto esterno e di time-sheet per i tutor interni, come specificato nella lettera di incarico, oppure nel contratto di lavoro autonomo.

### Articolo 5 – Presentazione domande e valutazione

1. I soggetti interessati a candidarsi potranno presentare domanda utilizzando l’allegato modello a) corredato di:
  - curriculum vitae;
  - copia di un documento di identità in corso di validità;
2. Le domande dovranno essere recapitate improrogabilmente entro le ore 12:00 del 11/04/2024:
  - a mezzo PEC all’indirizzo rarh020004@pec.istruzione.it oppure
  - a mano all’Ufficio protocollo dell’Istituto.
3. Le candidature verranno valutate dal Dirigente scolastico in autonomia, il Dirigente potrà altresì avvalersi di una commissione appositamente nominata.
4. Le candidature verranno valutate in base alla seguente griglia desunta dal “Regolamento affidamento incarichi interni ed esterni al personale docente” di questa Istituzione scolastica:

TABELLA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI – ESPERTO/TUTOR			
FORMAZIONE			
titolo	voto	punti	max
Laurea vecchio ordinamento o magistrale attinente al modulo prescelto	110 e 110 e lode	14	14
	106<=V<=110	13	
	101<=V<=105	12	
	V<=100	11	
Per il personale ITP: Diploma di scuola secondaria di secondo grado, in alternative al punto precedente	100 e 100 e lode	14	14
	95 – 99	13	
	90 - 94	12	
	80 – 89	11	
TITOLI CULTURALI E FORMATIVI			
Dottorato di ricerca 180 CFU attinente al modulo prescelto		3	3
Master universitario 60 CFU attinente al modulo prescelto	I livello	1	2
	II livello	2	

Corso di perfezionamento universitario sulla didattica, inerente alle tematiche del modulo	1 anno	2	3
	2 anni	3	
Partecipazione a corsi di formazione inerenti strettamente alle tematiche del modulo (>=12 ore)		2/corso	10
Titolo di specializzazione sul sostegno		2	2
Partecipazione a corsi di formazione inerenti ai DSA (>=12 ore)		2/corso	6
<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>			
Docenze universitarie sulle tematiche attinenti al modulo		2/anno acc.	10
Esperienza di docenza afferente al modulo prescelto		1/a.s. (min. 180 gg attività effettiva)	5
Esperienze didattiche debitamente documentate nel campo delle metodologie innovative (flipped classroom, peer to peer, cooperative learning, classe 2.0, scuola 2.0, ecc.) – si valuta una sola esperienza per a.s.		5/esperienza	25
Precedente collaborazione con l’Istituto su tematiche afferenti al modulo, che abbia prodotto una ricaduta positiva sugli alunni (a giudizio insindacabile del gruppo di progetto)		2/a.s.	8
Esperienza come Funzione Strumentale su tematiche inerenti i moduli		2/a.s.	10
Esperienza come formatore in corsi inerenti le tematiche dei moduli		punti 5 per ogni corso	20
Attività professionale non scolastica coerente con il progetto		2 /a.s. (min. 180 gg attività effettiva)	6
Collaborazione con Enti/soggetti del territorio su tematiche afferenti al modulo		2/intervento	6

5. Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale nel settore attinente all’ambito professionale del presente Avviso, ovvero quello dell’arte dolciaria.
6. In ossequio al “Regolamento affidamento incarichi interni ed esterni al personale docente” dell’Istituto, in caso di parità di punteggio tra due o più candidati, si procederà come segue:
  - a) verrà data precedenza all’aspirante che ha riportato il punteggio più alto per esperienze lavorative;
  - b) in caso di ulteriore parità verrà data precedenza all’aspirante anagraficamente più giovane.

#### **Articolo 6 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione**

1. La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell’azione amministrativa.
2. Nello svolgimento della selezione, l’Istituzione scolastica procede all’attribuzione dell’incarico/degli incarichi attraverso l’*iter* descritto nei seguenti punti:
  - i. ricognizione del personale interno all’Istituzione e/o ricorso alle collaborazioni plurime, mediante affidamento dell’incarico ad una risorsa di altra Istituzione scolastica. Ciò avviene in conformità con quanto previsto dall’art. 35 del CCNL Comparto Scuola del 29 novembre 2007, per la realizzazione da parte dei docenti di specifiche attività progettuali per le quali sono richieste particolari competenze professionali, ovvero ai sensi dell’art. 57 del suddetto CCNL, per le attività svolte dal personale ATA;

- ii. ove non sussistano professionalità interne di cui al punto *sub i*), conferimento dell'incarico con contratto di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7, comma 6, del d.lgs. n. 165/2001 al personale dipendente di altra Pubblica Amministrazione e/o a soggetto privato esterno.

## **Articolo 7 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

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

## **Articolo 8 – Trattamento dei dati personali**

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

### **Titolare del trattamento dei dati**

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica IPSSAR "P. Artusi", con sede in Riolo Terme (RA) via Tarlombani n. 7, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: rarh020004@pec.istruzione.it.

### **Responsabile della protezione dei dati**

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica IPSSAR "P. Artusi" è stato individuato, con atto di nomina prot. 444 del 12/01/2024, nella società Privacypert Lombardia S.r.l., in persona del suo legale rappresentante Dott. Massimo Zampetti, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: info@privacycontrol.it.

### **Base giuridica del trattamento**

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

### **Tipi di dati trattati e finalità del trattamento**

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

### **Obbligo di conferimento dei dati**

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

### **Modalità del trattamento**

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

### **Destinatari del trattamento**

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

### **Conservazione dei Dati**

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

### **Diritti degli interessati**

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

### **Diritto di reclamo**

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la

protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

#### **Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi**

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

#### **Processo decisionale automatizzato**

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

### **Articolo 10 – Responsabile del procedimento**

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è il Dirigente scolastico Prof. Stefano Rotondi, e-mail istituzionale [dirigente@alberghieroriolo.edu.it](mailto:dirigente@alberghieroriolo.edu.it), numero di telefono 0546.71113.

### **Articolo 11 – Pubblicizzazione della procedura di selezione**

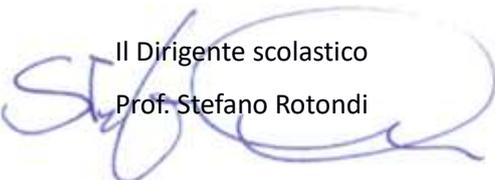
1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link: <https://www.albipretorionline.com/SG24679>, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, al seguente link: <https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG24679>.

### **Articolo 12 – Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165**

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

### **Articolo 13 – Norme di rinvio**

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



Il Dirigente scolastico  
Prof. Stefano Rotondi

Documento firmato digitalmente ai sensi del  
D.L. 82/2005 s.m.i. e norme ad esso connesse

Allegato al presente Avviso pubblico:

- all. a): domanda esperto tutor STEM pasticceria