

Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA;
ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi, 1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N

Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

All'albo del sito istituzionale

Alla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale

**PNRR : Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali
(D.M. 65/2023)**

Codice CUP

H14D23003170006

Codice progetto

M4C1I3.1-2023-1143-P-40991

Titolo progetto

#Science in Cooking

IL DIRIGENTE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche";

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il DECRETO 28 agosto 2018, n. 129 Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativa contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

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

VISTO il D.L. n.77/2021 convertito con modificazioni dalla Legge 108/2021;

VISTA la Delibera Consiglio d'Istituto di approvazione del progetto "Nuove competenze STEM e Lingue";

VISTA la Delibera del Collegio Docenti di approvazione del progetto "Nuove competenze STEM e Lingue";

VISTA l'autorizzazione del progetto;

VISTO l'Accordo di Concessione;

VISTA la **rinuncia** dell'ESPERTO GIANLUCA LUDOVICI individuato come ESPERTO nei moduli (edizione 1 - 2 - 3) laboratorio web tv e realizzazione prodotti multimediali legati all' Enogastronomia e all'Ospitalità Alberghiera

RILEVATA, pertanto, la necessità di selezionare **CON URGENZA** tra il **personale interno** figure professionali esperte per lo svolgimento delle attività di progettate;

PUBBLICA

Il presente avviso di selezione per il personale interno al fine di formare elenchi per conferire gli incarichi a DOCENTI ESPERTI nel progetto “**Nuove competenze STEM e Lingue**”
Linea di Intervento A - Realizzazione di percorsi didattici, formativi e di orientamento per studentesse e studenti

- Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione (ESPERTI e TUTOR)

PERCORSI	<u>IMPORTO ORARIO LORDO STATO ESPERTO</u>	<u>IMPORTO ORARIO LORDO STATO TUTOR</u>	N° MINIMO STUDENTI	N° ORE
ESPERTO edizione 1 - laboratorio web tv - realizzazione prodotti multimediali legati all' Enogastronomia e all'Ospitalità Alberghiera	79,00 €		9	15
ESPERTO edizione 2 -laboratorio web tv - realizzazione prodotti multimediali legati legati all' Enogastronomia e all'Ospitalità Alberghiera	79,00 €		9	15
ESPERTO edizione 3 -laboratorio web tv - realizzazione prodotti multimediali legati al legati all' Enogastronomia e all'Ospitalità Alberghiera	79,00 €		9	15
TUTOR edizione 3 -laboratorio web tv - realizzazione prodotti multimediali legati al legati all' Enogastronomia e all'Ospitalità Alberghiera		34,00 €	9	15

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE DI ESPERTI

Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione

Verranno assegnati i seguenti punteggi (totale max 100 punti)

Sono ammessi alla procedura comparativa i candidati che ottengano un punteggio minimo di 30 punti in base alla tabella riportata di seguito.

TITOLI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Laurea in ambito scientifico-tecnologico-economico	25	25
Esperienza pregressa in progetti/percorsi in ambito scientifico-tecnologico-economico	10 punti ad ogni esperienza, valutabili max 5 esperienze	50
Incarichi di ESPERTI in Progetti PON - PNRR	5 punti ad esperienza valutabili max 4 esperienze	20
Certificazioni informatiche	5	5
Totale		100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE DI TUTOR

Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione

TITOLI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Laurea	15	15
Diploma	10	10
Incarichi di TUTOR in Progetti PON - PNRR	5 punti ad esperienza valutabili max 10 esperienze	50
Incarichi ESPERTI in progetti PON/PNRR	5 punti ad ogni esperienza, valutabili max 5 esperienze	25
Totale		100

CANDIDATURA ED ELENCHI GRADUATI DEGLI IDONEI

**GLI INTERESSATI DOVRANNO FAR PERVENIRE LA PROPRIA
CANDIDATURA ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12 DEL 13/03/2025**

La domanda potrà essere presentata in formato cartaceo al protocollo oppure inviata a mezzo posta elettronica all'indirizzo e-mail frrh030008@istruzione.it con obbligo, pena esclusione, di indicare nell'oggetto della mail la dicitura "**Candidatura Nuove competenze STEM e Lingue**"

La domanda di candidatura dovrà essere proposta sul modello predisposto dalla scuola in modo che si evincano chiaramente le attività per le quali si presenta la candidatura e la presenza dei requisiti richiesti e i titoli e le competenze valutabili ai sensi del presente avviso.

Alla domanda deve essere allegato il curriculum vitae in formato europeo.

Tutti i documenti devono essere presentati ai sensi del DPR 445/2000 e devono recare in calce la firma dell'aspirante, pena l'esclusione della domanda ed essere accompagnati da copia di un documento d'identità.

Il Dirigente, ove lo ritenga opportuno, potrà richiedere l'integrazione del curriculum vitae relativamente alle certificazioni originali dei titoli e/o delle esperienze dichiarate.

All'esito della valutazione delle candidature verranno predisposte specifici elenchi graduati per ciascuna tipologia di modulo.

Gli elenchi saranno pubblicati sul sito web istituzionale della scuola, con valore di notifica a tutti gli interessati e con possibilità di presentare eventuale reclamo scritto entro CINQUE giorni dalla pubblicazione. Trascorso tale termine gli elenchi si intenderanno definitivi e si procederà alla stipula dei contratti con i soggetti individuati.

ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI

Gli incarichi di svolgimento del singolo modulo verranno assegnati in base alle attività avviate e scorrendo gli elenchi graduati degli aspiranti .

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di una sola candidatura pervenuta per il singolo modulo purché corrispondente alle esigenze del progetto.

COMPENSO e TEMPI DI REALIZZAZIONE

L'attività sarà retribuita con il compenso previsto per ogni attività come da progetto.

Il compenso sarà liquidato ad effettiva erogazione dei fondi comunitari e nessuna pretesa potrà essere avanzata nei confronti dell'Istituto scolastico prima della disponibilità delle risorse finanziarie. **Le ore da retribuire dovranno risultare da un apposito registro delle firme che attesti l'impegno orario.**

L'attività svolta sarà soggetta al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente. Non sono previsti rimborsi spese di viaggio, vitto o alloggio.

Le attività si svolgeranno non oltre il 15 Maggio 2025

In ogni caso le attività dovranno essere svolte in modo da poter rispettare il termine previsto dall'Autorità di Gestione per la conclusione del progetto.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dagli aspiranti saranno trattati dall'I.I.S. "VOLTA" di Frosinone (FR) nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 e del regolamento GDPR, anche con strumenti informatici,

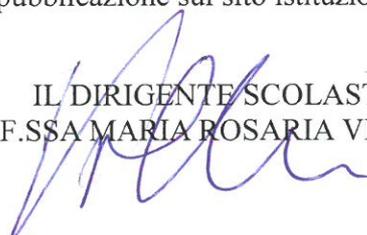
esclusivamente per le finalità di gestione della procedura selettiva e del rapporto contrattuale.

Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico Prof. ssa Maria Rosaria Villani;
responsabile del trattamento dei dati è il D.S.G.A. Rosalba Rega.

PUBBLICITA' LEGALE

Il presente avviso viene reso pubblico mediante pubblicazione sul sito istituzionale.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA MARIA ROSARIA VILLANI

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'M. Villani', is written over the typed name of the school principal.

**MODELLO CANDIDATURA PNRR :
Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali**

Al Dirigente Scolastico
IPSSEOA BUONARROTI

Oggetto: Domanda partecipazione progetto “Nuove competenze STEM e Lingue”

PNRR : Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) Codice CUP H14D23003170006 Codice progetto M4C1I3.1-2023-1143-P-40991 Titolo progetto #Science in Cooking

Il/La sottoscritto/a

Cognome Nome	
Data di nascita (gg/mm/aaaa)	
Luogo di nascita (città, Prov.)	
Codice Fiscale	
Telefono cell. personale	
E-mail personale	
CLASSE DI CONCORSO	
DOCENTE A TEMPO INDETERMINATO	SI • NO •

PRESENTA LA PROPRIA CANDIDATURA

PER I PERCORSI EVIDENZIATI (BARRARE CON UNA X SE ESPERTO O TUTOR E IL PERCORSO O I PERCORSI PER CUI CANDIDARSI)

Percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione

ESPERTO

TUTOR

laboratorio web tv e realizzazione prodotti multimediali legati all' Enogastronomia e all' Ospitalità Alberghiera	
---	--

COMPILARE LA SEGUENTE TABELLA UTILE AI FINI DELLA VALUTAZIONE DEI TITOLI

Percorso:

TITOLI RICHIESTI DAL PERCORSO	PUNTEGGIO
Totale	

Data Firma