



## Pietro Piazza

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIETRO PIAZZA"



- A Albo on-line
- Amministrazione Trasparente
- Al sito dell'amministrazione scolastica  
<https://www.ipsseoapiazza.it>
- A tutte le Istituzioni Scolastiche della  
Prov. Di Palermo

**AVVISO PER IL RECLUTAMENTO PERSONALE INTERNO - ESPERTI E TUTOR**  
nell'ambito del Piano Scuola per l'Estate 2024 per la realizzazione di percorsi educativi e formativi  
per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva  
delle lezioni.

Progetto sotto azione ESO4.6. A4.A

CUP H74D24001140007

TITOLO DEL PROGETTO:

**"ENOGASTRONOMIA SICILIANA IN MOVIMENTO: UN VIAGGIO TRA SAPORI E BENESSERE"**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** il Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito del 11 aprile 2024, n. 72 con cui è stato avviato il progetto per la realizzazione di percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni, rivolto alle scuole statali primarie, secondarie di primo e di secondo grado finalizzati ad ampliare e sostenere l'offerta formativa con azioni specifiche volte a promuovere iniziative per gli apprendimenti, l'aggregazione, l'inclusione e la socialità per gli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025;
- VISTO** l'Avviso pubblico prot. n. 59369 del 19/04/2024 che si inserisce nel quadro delle azioni previste dall'Obiettivo Specifico ESO 4.6 del Programma nazionale "Scuole e competenze" 2021-2027 e degli interventi di cui al decreto n. 72 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del Merito;
- VISTA** la candidatura n.1651 relativa all'avviso 59369 del 23/05/2024
- VISTI** i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto
- VISTE** le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;
- VISTO** Il Decreto interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018 contenente il Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107.
- VISTO** il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell'autonomia n. 146, con il quale è stata approvata la Tabella di valutazione titoli per la selezione del Personale Interno/Esterno

**EMANA**

il presente avviso rivolto a tutti gli interessati, mediante procedura comparativa di titoli e sulla base delle vigenti disposizioni che regolano la materia:

1. per il solo personale interno
  - a. Esperto per singolo modulo
  - b. Tutor per singolo modulo
2. Per la Figura aggiuntiva (meglio dettagliata nei singoli moduli) nel seguente ordine:
  - a. personale interno all'istituzione scolastica
  - b. personale di altre istituzioni scolastiche
  - c. personale di altre amministrazioni
  - d. soggetti esterni.

**Art. 1 – Interventi previsti**

Le attività previste riguarderanno i moduli formativi indicati nella seguente tabella:

<u>n. Modulo</u>	<u>TITOLO MODULO</u>	<u>ORE</u>	<u>TARGET</u>	<u>FIGURE PROF. PREVISTE</u>
34960	B.I.T. in PIAZZA...	60	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)
35074	StrEAT Food	30	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)
35245	Dal vigneto alla bottiglia: La Sicilia che...BRILLA	30	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)
35405	Biodiversità enogastronomica siciliana	30	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)
35990	Attività in ambiente naturale	60	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)
36080	Rispetti...AMO il territorio	30	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)
36208	Siamo AmMARE	60	20 alunni	1 Esperto 1 Tutor 1 Figura aggiuntiva (v. Art. 2)

N. Modulo	34960
Titolo modulo:	B.I.T. in PIAZZA...
Destinatari:	n. 20 alunni dei tre settori (enogastronomia – Sala e Vendite – Accoglienza turistica) a rischio dispersione delle classi 4° e 5°.
Descrizione modulo	L'acronimo BIT sta per Borsa Internazionale del Turismo e rappresenta uno dei principali eventi sul turismo realizzati in Italia, probabilmente il più importante e completo. Alla BIT sono presenti espositori che rappresentano realtà turistiche regionali e locali ed internazionali. La Sicilia è da sempre protagonista alla BIT con un ampio marketplace messo a disposizione dei visitatori per partecipare ad appuntamenti, incontri ed eventi che danno risalto alle attrattive di un territorio in costante evoluzione, ricco di stimoli, prodotti e meraviglie naturalistiche che da anni ne delineano il successo. È sotto gli occhi di tutti quanto la Sicilia, la sua architettura, i suoi colori, i profumi e i sapori siano alla base dell'estro creativo di artisti internazionali e nazionali.
Finalità	Competenza imprenditoriale.
Obiettivi	Attraverso questo modulo si vuole dare competenze alle/agli alunne/i su come promuovere il turismo enogastronomico del territorio nella sede più "importante" dove si incoraggia il turismo.
Dettaglio figure richieste	<p>ESPERTO: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>TUTOR: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>FIGURA AGGIUNTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici</li> <li>• LM-59 Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità</li> <li>• L15 Lauree In Scienze Del Turismo</li> </ul> </li> <li>• Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Diploma di maturità per attività alberghiere (indirizzi: accoglienza turistica, enogastronomia, servizi di sala e vendite)</li> </ul> </li> </ul>

N. Modulo	35074 -
Titolo modulo:	StrEAT Food
Destinatari:	n. 20 alunni di origine straniera
Descrizione modulo	Lo street food in Sicilia racconta la storia dell'isola. Le varie conquiste nei secoli passati, le fusioni delle cucine e ingredienti poveri ma dai sapori pieni, che riempiono non solo la bocca ma anche tutti gli altri sensi. Pensare alla Sicilia è come trovarsi davanti gli occhi una distesa d'acqua cristallina, sentire l'odore della salsedine, la pelle bruciarsi sotto il sole ma soprattutto al buon cibo. Il pesce fresco, le verdure colorate, la frutta odorosa; i mercanti che gridano attirando l'attenzione dei turisti. Perché Sicilia è anche cibo e soprattutto il casino dei mercati rionali. È la vivacità, i sapori ed i colori di una terra ricchissima ma sfruttata davvero poco. Quando si viene in contatto con una nuova cucina, la prima cosa che si cerca e si assaggia è il cibo da strada. Economico e dalle porzioni giuste, avvicina il turista a nuovi sapori. Aggiusta il palato a quello che verrà pregustato per tutta la vacanza.
Finalità	Consapevolezza ed espressione culturale
Obiettivi	Il modulo ha come obiettivo quello di far prendere consapevolezza alle nuove generazioni sulle origini e la storia della gastronomia di strada siciliana.
Dettaglio figure richieste	<p>ESPERTO: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>TUTOR: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>FIGURA AGGIUNTIVA:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>a. L-12 Mediazione linguistica</li> <li>b. L-GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia</li> <li>c. LM-1 Antropologia culturale ed etnologia</li> </ul> </li> <li>2. Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Diploma di maturità per attività alberghiere (indirizzi: enogastronomia)</li> </ul> </li> </ol>

N. Modulo	35245
Titolo modulo:	Dal vigneto alla bottiglia: La Sicilia che...BRILLA
Destinatari:	n. 20 alunni del secondo biennio e monoennio di Sala e Vendite a rischio dispersione
Descrizione modulo	Il territorio e il vino siciliano rappresentano un valore unico nel panorama enologico italiano e mondiale.
Finalità	Competenza imprenditoriale
Obiettivi	far conoscere alle/agli alunne/ il vino siciliano con le sue caratteristiche distintive, al fine di avere competenze per promuovere una viticoltura di alta qualità da un mosaico di territori unici.
Dettaglio figure richieste	ESPERTO: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione
	TUTOR: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione
	FIGURA AGGIUNTIVA: 1. personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici</li> <li>• LM-59 Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità</li> <li>• L15 Lauree In Scienze Del Turismo</li> <li>• L26 - Classe Delle Lauree In Scienze E Tecnologie Agro-Alimentari</li> <li>• LM-85 Scienze pedagogiche</li> </ul> 2. Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di maturità per attività alberghiere (indirizzi: servizi di sala e vendite)</li> </ul>

N. Modulo	35405
Titolo modulo:	Biodiversità enogastronomica siciliana
Destinatari:	n. 20 alunni del secondo biennio e monoennio, settore Enogastronomia -servizi di cucina
Descrizione modulo	La terra è l'origine dei nostri alimenti e la qualità è spesso legata alla biodiversità che esalta il gusto e i valori nutrizionali del cibo e coniuga la conservazione delle risorse genetiche con l'economia delle aziende
Finalità	Consapevolezza ed espressione culturale
Obiettivi	Il modulo si prefigge di dare competenze e conoscenze alle/agli alunne/i sulla complessa biodiversità del panorama enogastronomico del territorio siciliano attraverso la riscoperta dei grani antichi, della trasformazione di latti e formaggi, e delle varietà di olive da cui si producono varie tipologie di olii che sono l'eccellenza siciliana.
Dettaglio figure richieste	ESPERTO: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione
	TUTOR: personale in possesso di laurea (L15 – L26) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione
	FIGURA AGGIUNTIVA: 1. personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici</li> <li>• LM-57 Scienze dell'educazione degli adulti e della formazione continua</li> <li>• LM-59 Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità</li> <li>• L15 Lauree In Scienze Del Turismo</li> <li>• L18 Scienze dell'educazione e della formazione</li> <li>• L26 - Classe Delle Lauree In Scienze E Tecnologie Agro-Alimentari</li> <li>• L-GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia</li> </ul> 2. Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di maturità per attività alberghiere (indirizzi: enogastronomia, servizi di sala e vendite)</li> <li>• Certificazione ITS "Gestione delle risorse Agrituristiche"</li> </ul>

N. Modulo	35990
Titolo modulo:	Attività in ambiente naturale
Destinatari:	n. 20 alunni
Descrizione modulo	“Natura: se la conosci la rispetti, se la rispetti la ami, se la ami la proteggi!”
Finalità	Educazione motoria
Dettaglio figure richieste	<p>ESPERTO: personale in possesso di laurea (L22 – L47) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>TUTOR: personale in possesso di laurea (L22 – L47) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>FIGURA AGGIUNTIVA:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-73 Scienze e tecnologie forestali e ambientali</li> <li>• LM-75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio</li> <li>• LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici</li> <li>• LM-59 Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità</li> <li>• L-21 Scienze della Pianificazione Territoriale, Urbanistica, Paesaggistica e Ambientale</li> <li>• L-22 Scienze delle Attività Motorie e Sportive</li> <li>• L-25 Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali</li> <li>• L-32 Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura</li> <li>• L15 Lauree In Scienze Del Turismo</li> <li>• L-40 Sociologia</li> </ul> </li> <li>2. Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di Perito in Biotecnologie Ambientali</li> </ul> </li> <li>3. Personale con esperienze pregresse in attività di progettazione su tematiche relative al modulo</li> </ol>

N. Modulo	36080 -
Titolo modulo:	Rispetti...AMO il territorio
Destinatari:	n. 20 alunni
Descrizione modulo	Rispetti...AMO il territorio è un percorso educativo ed esperienziale che si svolge in Sicilia, visitando luoghi di grande interesse naturalistico. Questo viaggio chiarisce il concetto di paesaggio e facilita l'apprendimento dei valori storici e ambientali, oltre a far conoscere le risorse del territorio in cui viviamo.
Finalità	Competenze in materia di cittadinanza
Obiettivi	acquisizione del rispetto per la natura, la conoscenza del territorio circostante con le sue potenzialità turistiche
Dettaglio figure richieste	<p>ESPERTO: personale in possesso di laurea (L22 – L47) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>TUTOR: personale in possesso di laurea (L22 – L47) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>FIGURA AGGIUNTIVA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-73 Scienze e tecnologie forestali e ambientali</li> <li>• LM-75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio</li> <li>• LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici</li> <li>• LM-59 Scienze della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità</li> <li>• L15 Lauree In Scienze Del Turismo</li> </ul> </li> <li>2. Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma di Perito in Biotecnologie Ambientali</li> </ul> </li> <li>3. Personale con esperienze pregresse in attività di progettazione su tematiche relative al modulo</li> </ol>

N. Modulo	36208 -
Titolo modulo:	Siamo AmMARE
Destinatari:	n. 20 alunni
Descrizione modulo	<p>L'importanza dell'attività sportiva per i giovani è spesso sottovalutata, specialmente quando si considerano i benefici in termini di riabilitazione e reintegrazione sociale per le persone con disabilità e in situazioni di svantaggio sociale. Le attività proposte saranno svolte, ove possibile, in contesti naturali.</p> <p>Il progetto, mira a migliorare la socializzazione attraverso le pratiche motorie e sportive, ridurre lo stress e l'ansia tramite il movimento corporeo, e promuovere la percezione dell'altro. Gli studenti impareranno a interpretare i movimenti degli avversari, comprenderne le intenzioni e adattarsi di conseguenza.</p> <p>L'attività sportiva ha un impatto significativo sui giovani, spesso sottovalutato, soprattutto per i suoi effetti positivi sulla riabilitazione e la reintegrazione sociale delle persone con disabilità e in condizioni di svantaggio. Le attività proposte si svolgeranno, quando possibile, in ambienti naturali.</p> <p>Il nostro progetto didattico, conforme alle normative anti-Covid, punta a migliorare la socializzazione attraverso lo sport e il movimento, ridurre stress e ansia, e promuovere la comprensione reciproca. Gli studenti impareranno a leggere i movimenti degli altri, a capirne le intenzioni e ad adattarsi di conseguenza.</p>
Finalità	Educazione motoria
Obiettivi	Il modulo ha come obiettivo finale la conoscenza del mare, delle coste sotto l'aspetto turistico/sportivo
Dettaglio figure richieste	<p>ESPERTO: personale in possesso di laurea (L22 – L47) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>TUTOR: personale in possesso di laurea (L22 – L47) o diploma come meglio dettagliato nella tabella valutazione</p> <p>FIGURA AGGIUNTIVA:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. personale in possesso di laurea come da DM 509/99, o relativi diplomi equiparati delle corrispondenti classi DM 509/99 e DM 270/04 <ul style="list-style-type: none"> <li>• L-22 Scienze delle Attività Motorie e Sportive</li> <li>• LM-47 Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie</li> <li>• LM-68 Scienze e tecniche dello sport</li> <li>• 33 Classe delle lauree in scienze delle attività motorie e sportive</li> <li>• LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici</li> <li>• Corso di laurea in Scienze nautiche.</li> </ul> </li> <li>2. Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diploma I.T.N. (Istituto tecnico nautico)</li> <li>• Diploma tecnico settore navale/meccanico</li> </ul> </li> </ol>

## **Art. 2 – Figure professionali richieste**

La selezione degli esperti sarà condotta da una Commissione di valutazione che verrà costituita alla scadenza del bando. Le candidature saranno esaminate attraverso una comparazione dei curricula presentati, valutati secondo i criteri e i punteggi indicati di seguito.

Il presente avviso è destinato alla selezione delle seguenti figure professionali:

1. L'ESPERTO con i seguenti compiti:
  - a) Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
  - b) Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei progetti formativi presso l'istituto;
  - c) Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il
  - d) calendario stabilito dalla Scuola conferente;
  - e) Collaborare alla somministrazione di un questionario ex ante, in itinere ed uno finale, al fine di
  - f) verificare l'andamento e gli esiti delle attività didattiche.
  - g) Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale
  
2. Il TUTOR con i seguenti compiti:
  - a) Predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti
  - b) dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire;
  - c) Avere cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate 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;
- d) Segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende a meno di 9 unità per due incontri consecutivi;
  - e) Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
  - f) Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
  - g) Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.
  - h) Inserisce tutti i dati e le informazioni relative al modulo sulla piattaforma GPU.
  - i) Caricare a sistema il modulo contenente i dati anagrafici e l'informativa per il consenso dei corsisti, che dovrà essere firmato dal genitore e non potrà essere revocato per l'intera durata del percorso formativo e solo dopo tale adempimento, l'alunno potrà essere ammesso alla frequenza.
3. La FIGURA AGGIUNTIVA dovrà collaborare con esperti e tutor, al fine di garantire le attività necessarie alla realizzazione dei diversi moduli, in particolare nella gestione del gruppo, favorendone la coesione e l'istaurarsi di relazioni positive tra gli alunni e nel coadiuvare l'esperto nell'approfondimento e recupero delle nozioni individualmente. L'incarico di figura aggiuntiva prevede incontri individuali con gli alunni iscritti.

### **Art. 3 – Requisiti di ammissione e griglia valutazione**

In ottemperanza al Regolamento che disciplina le modalità di conferimento di incarichi al personale interno, i requisiti di ammissione sono quelli di seguito indicati:

#### TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI ESPERTI

Laurea magistrale/specialistica o vecchio ordinamento inerente l'Area Tematica (come meglio specificato nella descrizione dei singoli moduli di cui all'art. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 89 – punti 5</li> <li>• Da 90 a 99- punti 8</li> <li>• Da 100 a 108 - punti 12</li> <li>• Da 109 a 110 - punti 13</li> <li>• 110 e lode - punti 14</li> </ul>
Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) (come meglio specificato nella descrizione dei singoli moduli di cui all'art. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 75 – punti 5</li> <li>• Da 76 a 80- punti 8</li> <li>• Da 81 a 90 - punti 12</li> <li>• Da 91 a 100 - punti 13</li> <li>• 100 e lode - punti 14</li> </ul>
Competenze informatiche certificate (EIPASS, ECDL...) - (Max 6 punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni titolo</li> </ul>
Corsi di specializzazione e/o formazione attinenti alla materia trattata nel modulo in qualità di formatore (Punteggio max complessivo: Punti 20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni corso di durata non inferiore a 8 ore</li> <li>• Punti 8 per ogni corso di durata annuale</li> </ul>
Docenza (in qualità di Esperto interno/esterno) Progetti PON/POR (Punteggio massimo complessivo: 20 Punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 4 per ogni modulo di durata non inferiore a 30 ore</li> </ul>
Tutor progetti PON/POR (Punteggio massimo complessivo: 10 Punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni modulo di durata non inferiore a 30 ore</li> </ul>
Anzianità di servizio presso la nostra istituzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 punti per ogni anno di servizio</li> </ul>
Anzianità di servizio presso altre istituzioni pubbliche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 punti per ogni anno di servizio</li> </ul>
Aver collaborato nella progettazione del presente PON	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 punti</li> </ul>
Esperienze pregresse nella progettazione di interventi relativi alla dispersione scolastica e dell'integrazione scolastica (Aree a rischio e a forte processo immigratorio - art. 9 CCNL Comparto scuola)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 punti</li> </ul>
Esperienze pregresse in qualità di esperto per progetti dediti al rafforzamento della motivazione e delle competenze (Aree a rischio e a forte processo immigratorio - art. 9 CCNL Comparto scuola)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 punti</li> </ul>

TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI TUTOR

Laurea magistrale/specialistica o vecchio ordinamento inerente all'Area Tematica (come meglio specificato nella descrizione dei singoli moduli di cui all'art. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 89 – punti 5</li> <li>• Da 90 a 99- punti 8</li> <li>• Da 100 a 108 - punti 12</li> <li>• Da 109 a 110 - punti 13</li> <li>• 110 e lode - punti 14</li> </ul>
Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) (come meglio specificato nella descrizione dei singoli moduli di cui all'art. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 75 – punti 5</li> <li>• Da 76 a 80- punti 8</li> <li>• Da 81 a 90 - punti 12</li> <li>• Da 91 a 100 - punti 13</li> <li>• 100 e lode - punti 14</li> </ul>
Competenze informatiche certificate (EIPASS, ECDL...) - (Max 6 punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni titolo</li> </ul>
Corsi di specializzazione e/o formazione attinenti alla materia trattata nel modulo in qualità di formatore (Punteggio max complessivo: Punti 20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni corso di durata non inferiore a 8 ore</li> <li>• Punti 8 per ogni corso di durata annuale</li> </ul>
Docenza (in qualità di Esperto interno/esterno) Progetti PON/POR (Punteggio massimo complessivo: 20 Punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 4 per ogni modulo di durata non inferiore a 30 ore</li> </ul>
Tutor progetti PON/POR (Punteggio massimo complessivo: 10 Punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni modulo di durata non inferiore a 30 ore</li> </ul>
Anzianità di servizio presso la nostra istituzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 punti per ogni anno di servizio</li> </ul>
Anzianità di servizio presso altre istituzioni pubbliche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 punti per ogni anno di servizio</li> </ul>
Aver collaborato nella progettazione del presente PON	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 punti</li> </ul>
Esperienze pregresse nella progettazione di interventi relativi alla dispersione scolastica e dell'integrazione scolastica (Aree a rischio e a forte processo immigratorio - art. 9 CCNL Comparto scuola)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 punti</li> </ul>
Esperienze pregresse in qualità di tutor per progetti dediti al rafforzamento della motivazione e delle competenze (Aree a rischio e a forte processo immigratorio - art. 9 CCNL Comparto scuola)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 punti</li> </ul>

TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI FIGURA AGGIUNTIVA

Laurea magistrale/specialistica o vecchio ordinamento inerente all'Area Tematica (come meglio specificato nella descrizione dei singoli moduli di cui all'art. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 89 – punti 5</li> <li>• Da 90 a 99- punti 8</li> <li>• Da 100 a 108 - punti 12</li> <li>• Da 109 a 110 - punti 13</li> <li>• 110 e lode - punti 14</li> </ul>
Diploma specifico (in assenza di laurea specifica prevista dal bando) (come meglio specificato nella descrizione dei singoli moduli di cui all'art. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fino a 75 – punti 5</li> <li>• Da 76 a 80- punti 8</li> <li>• Da 81 a 90 - punti 12</li> <li>• Da 91 a 100 - punti 13</li> <li>• 100 e lode punti 14</li> </ul>
Competenze informatiche certificate (EIPASS, ECDL...) - (Max 6 punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni titolo</li> </ul>
Corsi di specializzazione e/o formazione attinenti alla materia trattata nel modulo in qualità di formatore – (Punteggio max complessivo: Punti 14)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 1 per ogni corso di durata non inferiore a 8 ore</li> <li>• Punti 4 per ogni corso di durata annuale</li> </ul>
Docenza (in qualità di Esperto interno/esterno) Progetti PON/POR (Punteggio massimo complessivo: 20 Punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 4 per ogni modulo di durata non inferiore a 30 ore</li> </ul>
Tutor progetti PON/POR – (Punteggio massimo complessivo: 10 Punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punti 2 per ogni modulo di durata non inferiore a 30 ore</li> </ul>
Progettazione documentata di progetti scolastici inerenti alle tematiche del presente avviso - (Max 10 punti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 punti per ogni progetto</li> </ul>
Anzianità di servizio presso la nostra istituzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 punti per ogni anno di servizio</li> </ul>
Anzianità di servizio presso altre istituzioni pubbliche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 punti per ogni anno di servizio</li> </ul>
Aver collaborato con la nostra istituzione nella realizzazione di progetti inerenti tematiche del presente avviso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 punti</li> </ul>
Aver collaborato presso altre istituzioni pubbliche nella realizzazione di progetti inerenti tematiche del presente avviso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 punti</li> </ul>



### **Art. 3.1 Valutazione Titoli di accesso**

- Titolo con diversa valutazione
  - a. Qualora un candidato dovesse avere un titolo con un voto non espresso in centesimi, allora bisogna rapportarlo a 100 (es. titolo conseguito con 47 sessantesimi darà un punteggio di 3 punti derivato da  $47 \text{ per } 100 \text{ diviso } 60 = 8$ ;
  - b. Eventuali frazioni di voto sono arrotondate per eccesso al voto superiore solo se pari o superiori a 0,50.
- Titolo senza voto  
Qualora nel titolo d'accesso non sia indicato il punteggio ovvero il giudizio finale non sia quantificabile in termini numerici, sono attribuiti Punti 7.

### **Art. 4. Periodo di svolgimento delle attività ed assegnazione dell'incarico**

I moduli verranno svolti, presumibilmente, a partire dal mese di novembre 2024 e dovranno essere completati entro 31/08/2025. La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato, ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo.

L'assegnazione degli incarichi avverrà, per i tutor, esperti e figure aggiuntive, per singoli moduli in relazione ai curriculum degli inclusi.

### **Art. 5 – Modalità e termini di partecipazione**

L'istanza di partecipazione, redatta ESCLUSIVAMENTE sugli appositi modelli (All. 1 – istanza di partecipazione; All. 2 – scheda di autovalutazione), dovrà essere presentata con i relativi allegati, per ogni singolo modulo e per ogni figura richiesta (tutor/esperto/figura aggiuntiva) a cui si intende partecipare.

Si precisa che l'allegato 3 dovrà essere compilato solo dagli Esperti.

I modelli allegati al presente bando, dovranno essere firmati in calce e con allegato il curriculum vitae in formato europeo in cui dovranno essere indicati ESCLUSIVAMENTE i titoli che saranno oggetto di valutazione, e comunque rispondenti alle tabelle allegate al presente avviso; dovrà inoltre essere allegata la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità ai fini delle autocertificazioni rese, pena l'esclusione;

L'istanza di partecipazione con gli allegati richiesti, dovranno essere inviati tramite posta elettronica certificata all'indirizzo: [pietro.piazza@scuola.gov.it](mailto:pietro.piazza@scuola.gov.it) o consegnate brevi manu all'ufficio protocollo dell'I.P.S.S.E.O.A. "PIETRO PIAZZA" sito in Palermo – Corso dei Mille, 181, entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 25/10/2024;

Sul plico contenente la domanda e la relativa documentazione o sull'oggetto della email dovrà essere indicato il mittente e la dicitura "PIANO ESTATE 2024 - ISTANZA SELEZIONE TUTOR oppure ESPERTI oppure FIGURA AGGIUNTIVA – PERSONALE INTERNO O ESTERNO - MODULO (indicare il modulo per cui si intende candidarsi)".

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 email.

Non saranno esaminate domande pervenute tramite modulistica DIVERSA da quella allegata al bando.

La domanda di partecipazione alla selezione deve contenere:

- I dati anagrafici
- L'indicazione dei recapiti telefonici e di una casella e-mail personale valida e funzionante per il recapito delle credenziali per l'accesso alla piattaforma e delle comunicazioni di servizio
- La descrizione del titolo di studio
- La descrizione dei titoli posseduti

E deve essere corredata da:

- Scheda di autovalutazione allegata al presente avviso dettagliatamente compilata;
- Curriculum vitae, secondo il modello europeo, in formato cartaceo o digitale, sul quale dovranno essere riportati dettagliatamente e per sezione i titoli previsti nella Griglia Valutazione Titoli;
- Dichiarazione di veridicità delle dichiarazioni rese;
- Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità.

Sul modello, i candidati dovranno dichiarare, a pena di esclusione, di conoscere e di accettare le seguenti condizioni:

- Partecipare, su esplicito invito del Dirigente, alle riunioni di organizzazione del lavoro per fornire e/o ricevere informazioni utili ad ottimizzare lo svolgimento delle attività;
- Concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
- Concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
- Concorrere, nella misura prevista dagli appositi regolamenti, alla registrazione delle informazioni riguardanti le attività svolte in aula e la valutazione delle stesse sulla piattaforma ministeriale per la gestione dei progetti;
- Svolgere le attività didattiche anche in località e luoghi esterne all'istituzione scolastica e ricadente su tutto il territorio nazionale;
- Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.
- Si procederà a valutazione anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida per il Modulo richiesto;
- Non sono ammessi curricula scritti a mano.

#### **Art. 6. Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria**

La valutazione comparativa sarà effettuata dalla commissione nominata dal Dirigente scolastico.

La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (All. 2).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta.

Gli esiti della valutazione saranno pubblicati sul sito web della Scuola [www.ipssea.gov.it](http://www.ipssea.gov.it) nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva.

In caso di reclamo il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze e, eventualmente, apporterà le modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.

L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata dei Moduli.

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione del bando, si procederà alla surroga.

In caso di parità di punteggio, si adotterà il criterio:

- Aver collaborato nella fase progettuale dell'avviso;
- Sorteggio.

#### **Art. 7. Incarichi e compensi**

Gli incarichi definiranno il numero degli interventi in aula (per gli esperti), la sede, gli orari, le scadenze relative alla predisposizione dei materiali di supporto alla formazione ed il compenso.

Per lo svolgimento degli incarichi conferiti, sono stabiliti i seguenti compensi orari:

- Per ogni ora di attività aggiuntive svolte in qualità di docente esperto, è prevista una retribuzione di 70,00 euro,
- Per ogni ora di attività funzionali svolte in qualità di tutor è prevista una retribuzione di 30,00 euro;
- Per le attività ricadenti come figura aggiuntiva, è prevista una retribuzione pari a 30,00 euro per ogni studentessa/studente partecipante almeno al 80% delle ore previste dal modulo)

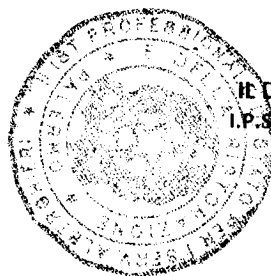
Questi compensi sono stabiliti in conformità alle disposizioni ministeriali e sono calcolati secondo i costi standard.

Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato, sarà corrisposto a conclusione del progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dal contratto di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Comunitari, cui fa riferimento l'incarico, da parte del MIUR.

La durata del contratto sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola [www.ipssea.gov.it](http://www.ipssea.gov.it) nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line"

Il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico Prof. Vito Pecoraro.



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**I.P.S.S.E.O.A. "PIETRO PIAZZA"**  
prof. Vito Pecoraro