



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI

Via Ubertosa n.1 25047 Darfo Boario Terme (BS) Tel. 0364/531091

email: [bsis02700D@istruzione.it](mailto:bsis02700D@istruzione.it) PEC: [bsis02700D@pec.istruzione.it](mailto:bsis02700D@pec.istruzione.it)

Prot. N° vedi segnatura

Codice CUP: **B44D25001550007**

**Oggetto: AVVISO UNICO per la SELEZIONE PERSONALE INTERNO/ESTERNO per il ruolo di TUTOR/ESPERTI nei percorsi afferenti al progetto dal titolo Motivazione, inclusione e successo formativo (Piano Estate 2025-2026) – codice ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815.**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto l'avviso prot. **AOOGABMI/81652 del 23/05/2025** "Fondi Strutturali Europei – "PN Scuola e Competenze 2021 – 2027" - Avviso pubblico "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni" - Priorità 1 - Scuola e Competenze (FSE+) - Obiettivo specifico ESO4.6 del Programma nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 - Azione ESO4.6. A4 Inclusione e contrasto alla dispersione scolastica
- Vista la delibera del Collegio docenti n. 37 del 23/10/2025 e del Consiglio di Istituto n. N. 70 del 19/09/2025 di adesione al progetto PN in oggetto;
- Visto l'inoltro del Progetto **Motivazione, inclusione e successo formativo**, protocollato con n. **Prot. 15694 del 27/06/2025** dall'Unità di missione per il PNRR del MIM;
- Vista la nota prot. **Prot. 54 del 20/06/2025** con la quale la competente Direzione Generale ha comunicato che è stato autorizzato il progetto dal titolo **Motivazione, inclusione e successo formativo** – codice **ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815** proposto da questa Istituzione Scolastica **per un importo pari a euro 79.920,00**;
- Viste le disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dagli FSE+ e FESR 2021-2027;
- Visto il Decreto Interministeriale n° 129/2018;
- Vista la delibera del Consiglio di Istituto n. **n. 70 del 19/09/2025** relativa all'assunzione nel programma annuale 2025 del finanziamento del PN FSE+ / FESR di cui al

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
 Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
 Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
 Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di **euro 79.920,00**;

Visto il provvedimento di avvio della procedura di selezione;

Preso atto della necessità di individuare professionalità per la realizzazione dei percorsi formativi;

Visti gli artt. 2222 e segg. c.c.

Visto il "Regolamento recante la disciplina per i contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti" approvato dal Consiglio d'istituto di questa istituzione scolastica;

Visto il quaderno n° 3 - "Istruzione per l'affidamento di incarichi individuali" del Ministero dell'Istruzione;

Visto il bando già pubblicato con pt. 5352 del 24/10/2025

Vista la graduatoria definitiva pubblicata con pt. 5739 del 10/11/2025;

Viste le rinunce di esperti e tutor regolarmente acquisite e protocollate;

### EMANA

il seguente **avviso unico** per la selezione e il reclutamento di **docenti tutor ed esperti** per la realizzazione dei percorsi formativi nell'ambito del **progetto** dal titolo **Motivazione, inclusione e successo formativo (Piano Estate 2025-2026)** – codice **ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815**.

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

Titolo modulo e Attività	Ore	Destinatari	Finanziamento modulo	Figura Professionale	Titolo di accesso richiesto
<b>Modulo 2. In gioco tutti: sport, inclusione e collaborazione</b>	30	n. 20 studenti min. 9	12.720,00	n. 1 Esperto n.1 Tutor	Per l'esperto si richiede una formazione come maestro di autodifesa attestato da certificazioni MGA  Per il tutor è richiesto il diploma di scuola media superiore di secondo grado
<b>Modulo 4. Sport e</b>	30		12.120,00		Per l'esperto si

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing

Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



<b>benessere</b>		n. 20 studenti min. 9		n. 1 Esperto n. 1 Tutor (60 ore)	richiede una formazione come insegnante di Yoga attestato da certificazioni RYT  Per il tutor è richiesto il diploma di scuola media superiore di secondo grado
------------------	--	-----------------------------	--	--	---

## Articolo 1 – oggetto dell’incarico

Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto al conferimento di n. 4 incarichi individuali (a seguire, anche «**Incarico**»), per la **selezione di esperti e tutor** nell’ambito del progetto dal titolo **Motivazione, inclusione e successo formativo – codice ESO4.6.A4.A-FSEPN-LO-2025-815** sopra richiamato.

Nello specifico, verranno selezionate le seguenti figure:

Progr.	Ruolo	Candidature	N° unità da reclutare	N° ore previste	Compenso orario (lordo Stato)
1	Esperto	Moduli 2,4	2	30	<b>Euro 70,00</b>
2	Tutor	Moduli 2	1	30	<b>Euro 70,00</b>
3	Tutor	Modulo 4	1	60	<b>Euro 30,00</b>

Le figure selezionate saranno impegnate nelle seguenti attività:

Il **TUTOR** con i seguenti compiti:

1. Predisporre, in collaborazione con l’esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell’intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire.

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing

Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



2. 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.
3. Monitorare la presenza degli alunni, contattando gli stessi in caso di assenza ingiustificata.
4. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato.
5. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.
6. Inserisce tutti i dati e le informazioni relative al modulo sulla piattaforma gestionale.
7. Caricare a sistema i dati anagrafici e tutta la documentazione richiesta.
8. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale
9. Ogni altra attività di competenza, richiesta dalla realizzazione del percorso formativo e dalla piattaforma gestionale;

#### **L'ESPERTO** con i seguenti compiti:

1. Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal percorso formativo;
2. Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei percorsi formativi presso l'istituto;
3. Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, in base al calendario stabilito dalla Scuola conferente;
4. Collaborare alla somministrazione on line di un questionario in itinere ed uno finale al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative.
5. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale;
6. Ogni altra attività di competenza, richiesta dalla realizzazione del percorso formativo e dalla piattaforma gestionale;

### **Articolo 2 – Destinatari**

Il presente avviso è destinato al personale in servizio presso questo istituto (personale interno) e in mancanza di disponibilità a personale di altre pubbliche amministrazioni, e di personale esterno.

### **Articolo 3 – 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 o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
  - 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;

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

*Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing*

*Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate*

*Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.*

*Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.*



- 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. siano in possesso del requisito della particolare e comprovata specializzazione anche universitaria strettamente correlata al contenuto della prestazione richiesta;
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 4 – Criteri di selezione**

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste le seguenti esperienze professionali dettagliate nella griglia di valutazione sottostante
2. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli accademici e di studio presentati, come segue:

#### **Griglia di valutazione candidature personale interno con il ruolo di ESPERTO**

<b>CRITERI DI SELEZIONE</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Titoli di studio</b> <i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i>	Certificato di formazione come maestro di autodifesa attestato da certificazioni MGA Oppure Certificato di formazione come insegnante di Yoga attestato da certificazioni RYT	PUNTI 10	<b>Max 10 punti</b>

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
 Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
 Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
 Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



<b>Ulteriori titoli attinenti al profilo richiesto</b>	Ulteriori certificazioni	2 PUNTI per ogni ulteriore certificazione	<b>Max 10 punti</b>
<b>Esperienza professionale (Da valutare alla luce del curriculum vitae)</b>	Esperienze nel ruolo di esperto in progetti PON-POC-PNSD-PNRR coerenti con l'incarico richiesto	4 PUNTI per incarico	<b>Max 8 punti</b>
	Anzianità di servizio a tempo indeterminato presso Istituti Scolastici	2 PUNTI per ogni anno	<b>Max 10 punti</b>

#### Griglia valutazione candidature personale interno con il ruolo di TUTOR

<b>CRITERI DI SELEZION E</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>MODALITÀ DI VALUTAZIO NE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Titoli di studio (Da valutare alla luce del curriculum vitae)</b>	Possesso di un diploma di istruzione superiore di secondo grado	PUNTI 10 e 2 punti per ulteriore titolo	<b>Max 10 punti oltre il titolo di accesso</b>
<b>Esperienza professionale (Da valutare alla luce del curriculum vitae)</b>	Anzianità di servizio a tempo indeterminato	2 PUNTI per ogni anno	<b>Max 10 punti</b>
	Precedenti esperienze nella gestione di piattaforme informatiche connesse alla realizzazione di progetti nazionali o europei (GPU, SIF, INDIRE, ecc.)	4 PUNTI per esperienza di durata annuale	<b>Max 8 punti</b>

3. Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso.

#### Articolo 5 – Durata dell'incarico ed esecuzione dei moduli

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing

Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



1. L'attività oggetto dell'incarico potrà essere svolta a decorrere dalla data dell'incarico fino al 31 dicembre 2026.
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.
3. **Ove la programmazione risulti incompatibile con altri impegni del personale non sarà possibile procedere all'assegnazione dell'incarico.**

#### **Articolo 6 – Corrispettivo e modalità di remunerazione**

1. La prestazione professionale svolta dai docenti tutor ed esperti graverà sui **COSTI DIRETTI** per lo specifico percorso formativo:

<b>Percorso formativo</b>	<b>Professionalità</b>	<b>Importo orario Lordo stato</b>
Moduli 2,4	Esperto	€ 70,00
Moduli 2,4	Tutor	€ 30,00

2. Sui compensi, da corrispondere in proporzione alle ore effettivamente svolte e rilevate (attraverso time sheet o sistemi elettronici), saranno applicate le ritenute assistenziali e fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

#### **Articolo 7 – Modalità e termini di presentazione delle candidature**

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **12:00** del giorno **29 dicembre 2025** all'ufficio Protocollo dell'**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI**, a mezzo e-mail [bsis02700d@istruzione.it](mailto:bsis02700d@istruzione.it) o consegna a mano (ufficio affari generali).
2. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
3. La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato *sub “A”*, che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:
  - i. il *curriculum vitae* del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.
4. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
 Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
 Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
 Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.
6. Dichiarazione di inesistenza di cause di incompatibilità, di conflitto di interessi e di astensione.
7. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
8. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

## **Articolo 8 - Valutazione delle domande**

1. Le istanze saranno valutate da una apposita commissione nominata dal Dirigente Scolastico successivamente alla scadenza prevista dal presente avviso.
2. Nel caso di parità di punteggio tra candidati interni verrà selezionato il candidato più giovane di età. In caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio.
3. La pubblicazione delle graduatorie ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione.
4. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed apporterà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.
5. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola [www.olivelliputelli.edu.it](http://www.olivelliputelli.edu.it).
6. Trascorso il termine di 5 giorni, la graduatoria provvisoria avrà valore definitivo.

## **Articolo 9 – 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 pubblici di cui al DPR 16 aprile 2013, n.62 e s.m.i..

## **Articolo 10 - Controlli**

L'Istituto si riserva di effettuare i controlli ex art. 71 Dpr 445/2000, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 rese nella proposizione della candidatura anche con richiesta all'interessato della relativa documentazione comprovante quanto dichiarato. Fermo restando quanto previsto dalle norme penali in caso di dichiarazione mendace, l'accertata non veridicità di quanto dichiarato dal candidato comporta l'immediata interruzione del rapporto con l'Istituto.

## **Articolo 11 - Responsabile del procedimento**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico **Scolari Gemma**.

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing

Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



## Articolo 12 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 e del D.Lgs 101/2018 riguardanti "le regole generali per il trattamento dei dati", si informa che i dati personali forniti dai candidati verranno acquisiti nell'ambito del procedimento relativo al presente avviso pubblico. I dati saranno raccolti e trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, ovvero per dare esecuzione agli obblighi previsti dalla Legge.

Il titolare del trattamento è **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI**, rappresentato dal Dirigente Scolastico pro-tempore **Scolari Gemma**;

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è CoopCSC il cui recapito di posta elettronica è [assistenza@coopesc.it](mailto:assistenza@coopesc.it)

I candidati potranno esercitare i diritti di cui agli artt. da 7 a 10 della medesima legge e dal Capo III del Regolamento. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, il candidato è responsabile del trattamento degli stessi, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento Europeo 2016/679.

Qualora si ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento, ci si potrà rivolgere all'Autorità di controllo, ai sensi dell'art. 77 del medesimo Regolamento.

Ulteriori informazioni in ordine ai diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la protezione dei dati personali all'indirizzo [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it).

## Articolo 13 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link [www.olivelliputelli.edu.it](http://www.olivelliputelli.edu.it), nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del medesimo sito istituzionale.

## Articolo 14 – 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 15 – 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.

F.to Digitalmente da  
IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
**Scolari Gemma**

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



È allegato al presente Avviso pubblico:

**All. A:** Schema di Domanda di partecipazione

**All. B:** Dichiarazione di inesistenza cause di incompatibilità

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



**Allegato A**

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALL'AVVISO UNICO** per la selezione e il reclutamento di **Esperti e Tutor**, per la realizzazione dei percorsi formativi nell'ambito del **progetto** dal titolo **Motivazione, inclusione e successo formativo** – codice **ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815 - CUP B44D25001550007**

**(allegare copia documento d'identità in corso di validità)**

Al Dirigente Scolastico

**Dell' ISTITUTO DI ISTRUZIONE  
SUPERIORE STATALE OLIVELLI-  
PUTELLI**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ Provincia di \_\_\_\_\_ Via/Piazza  
Fiscale \_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_ qualità \_\_\_\_\_ di  
\_\_\_\_\_

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000,

**CHIEDE**

di essere ammesso/a a partecipare alla procedura per la selezione e il reclutamento di **docenti tutor ed esperti** per la realizzazione dei percorsi formativi nell'ambito del **progetto** dal titolo **Motivazione, inclusione e successo formativo** – codice **ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815**

**In particolare, si candida per il/i seguente/i ruolo/i e la/le seguente/i attività:**

Candidatura	In qualità di	Titolo modulo e Attività	Ore	Destinatari
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Esperto <input type="checkbox"/> Tutor	<b>Modulo 2. In gioco tutti: sport, inclusione e collaborazione</b>	30	N° 20 studenti
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Esperto	<b>Modulo 4. Sport e benessere</b>	30 Esp.	

Il Riconoscibile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



<input type="checkbox"/> Tutor		60 Tutor	N° studenti	20
--------------------------------	--	----------	-------------	----

A tal fine, **dichiara**, sotto la propria responsabilità:

1. che i recapiti presso i quali si intendono ricevere le comunicazioni sono i seguenti:

- residenza: \_\_\_\_\_
- indirizzo posta elettronica ordinaria: \_\_\_\_\_
- indirizzo posta elettronica certificata (PEC): \_\_\_\_\_
- numero di telefono: \_\_\_\_\_,

autorizzando espressamente l'Istituzione scolastica all'utilizzo dei suddetti mezzi per effettuare le comunicazioni;

2. di essere informato/a che l'Istituzione scolastica non sarà responsabile per il caso di dispersione di comunicazioni dipendente da mancata o inesatta indicazione dei recapiti di cui al comma 1, oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento degli stessi;
3. di aver preso visione del Decreto e dell'Avviso e di accettare tutte le condizioni ivi contenute;
4. di aver preso visione dell'informativa relativa alla privacy presente nell'avviso;
5. di prestare il proprio consenso, ai fini dell'espletamento della procedura in oggetto e del successivo conferimento dell'incarico, al trattamento dei propri dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto, il/la sottoscritto/a

### **DICHIARA ALTRESÌ**

di possedere i requisiti di ammissione alla selezione in oggetto di cui all'Avviso e, nello specifico, di:

1. avere la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
2. avere il godimento dei diritti civili e politici;
3. non essere stato escluso/a dall'elettorato politico attivo;
4. possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
5. non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
 Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
 Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
 Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



6. non essere sottoposto/a a procedimenti penali (*o se sì a quali*);
7. non essere stato/a destituito/a o dispensato/a dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
8. non essere stato/a dichiarato/a decaduto/a o licenziato/a da un impiego statale;
9. 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;
- a. ovvero, nel caso in cui sussistano situazioni di incompatibilità, che le stesse sono le seguenti: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;  
;

10. non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico

11. /A di possedere i seguenti titoli per ESPERTO

<b>CRITERI DI SELEZIONE</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>A CURA DEL CANDIDATO/A</b>	<b>PUNTEGGI O MASSIMO</b>	<b>A cura dell'IIS</b>
<b>TITOLO DI ACCESSO (PER ESPERTI)</b>	Certificato di formazione come maestro di autodifesa attestato da certificazioni MGA Oppure Certificato di formazione come insegnante di Yoga attestato da certificazioni RYT		10 PUNTI	
<b>EVENTUALI ALTRI TITOLI ATTINENTI</b>	ALTRI TITOLI inseriti nel curriculum vitae		2 PUNTI per ogni titolo <b>Max 10 punti</b>	
	Anzianità di servizio a tempo indeterminato presso Istituti Scolastici		2 PUNTI per incarico <b>Max 10 punti</b>	

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
 Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
 Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
 Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



<b>Esperienza professionale (Da valutare alla luce del curriculum vitae)</b>	Esperienze nel ruolo di esperto in progetti PON-POC-PNSD-PNRR coerenti con l'incarico richiesto		4 PUNTI per esperienza di durata annuale <b>Max 8 punti</b>	
--	---	--	--	--

Si allega alla presente *curriculum vitae* sottoscritto **contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché fotocopia del documento di identità in corso di validità.**

12. /A di possedere i seguenti titoli per TUTOR

CRITERI DI SELEZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	A CURA DEL CANDIDATO/A	PUNTEGGI O MASSIMO	A cura dell'IIS
<b>TITOLO DI ACCESSO (PER TUTOR)</b>	Diploma di scuola superiore di secondo grado		10 PUNTI	
<b>EVENTUALI ALTRI TITOLI ATTINENTI</b>	ALTRI TITOLI inseriti nel curriculum vitae		2 PUNTI per ogni titolo <b>Max 10 punti</b>	
	Anzianità di servizio a tempo indeterminato presso Istituti Scolastici		2 PUNTI per incarico <b>Max 10 punti</b>	

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
 Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
 Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
 Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
 Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



<p><b>Esperienza professionale (Da valutare alla luce del curriculum vitae)</b></p>	<p>Precedenti esperienze nella gestione di piattaforme informatiche connesse alla realizzazione di progetti nazionali o europei (GPU, SIF, INDIRE, ecc.)</p>		<p>4 PUNTI per esperienza di durata annuale <b>Max 8 punti</b></p>	
---	--	--	--	--

Luogo e data

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

Firma del Partecipante

\_\_\_\_\_

## Allegato B

“Fondi Strutturali Europei – “PN Scuola e Competenze 2021 – 2027” - **Avviso pubblico “Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni”** - Priorità Priorità 1 - Scuola e Competenze (FSE+) - **Obiettivo specifico ESO4.6 del Programma nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 - Azione ESO4.6.A4 Inclusione e contrasto alla dispersione scolastica - progetto Motivazione, inclusione e successo formativo – codice ESO4.6.A4.A-FSEPN-LO-2025-815 - finanziato per un importo pari a Euro 79.920,00 - Codice CUP: B44D25001550007**

**DICHIARAZIONE DI INESISTENZA DI CAUSA DI INCOMPATIBILITÀ, DI CONFLITTO DI INTERESSI E DI ASTENSIONE (resa nelle forme di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)**

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_, in data \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_, in servizio presso \_\_\_\_\_, con la qualifica di \_\_\_\_\_ in relazione all'incarico di \_\_\_\_\_

**VISTA** la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

**VISTI** in particolare, gli articoli 5 e 6-bis della predetta legge;

**VISTO** il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

**VISTO** il decreto legislativo 8 aprile 2013, n. 39, recante «Disposizioni in materia di inconferibilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'articolo 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190»;

**VISTA** la legge 6 novembre 2012, n. 190, recante «Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione»;

### **DICHIARA**

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli 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; ovvero, nel caso in cui sussistano situazioni di incompatibilità, che le stesse sono le seguenti: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ;

b) di non avere, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale nel procedimento in esame, né di trovarsi in altra condizione di conflitto di interessi (neppure potenziale) ai sensi dell'art. 6-bis della legge n. 241/1990. In particolare, che l'assunzione dell'incarico di Responsabile del procedimento:

i. non coinvolge interessi propri;

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate  
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.  
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- ii. 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;
- iii. 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;
- iv. 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/contratto in questione;
- d) di aver preso piena cognizione del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR 16 aprile 2013, n.62;
- e) di impegnarsi a comunicare tempestivamente all'Istituzione scolastica eventuali variazioni che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento dell'incarico/contratto;
- f) di impegnarsi altresì a comunicare all'Istituzione scolastica qualsiasi altra circostanza sopravvenuta di carattere ostativo rispetto all'espletamento dell'incarico/contratto;
- 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;

li, \_\_\_\_\_

IL DICHIARANTE

**Allegato:**

- *Copia firmata del documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità.*

*Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091*

Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni  
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing  
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e

pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.

