



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI

SEZIONI ASSOCIATE: IT "T. OLIVELLI" - IPSEA "R. PUTELLI" – LICEO SCIENTIFICO "DARFO"
Via Ubertosa, 1 - 25047 Darfo Boario Terme (BS) tel. 0364 531091 - fax 0364 531378
web: www.olivelliputelli.edu.it e-mail: bsis02700d@istruzione.it - pec: bsis02700d@pec.istruzione.it
CF: 90020830171 – Codice Meccanografico: BSIS02700D

Prot. vedi segnatura

Codice CUP: B84D25001130001

Alle sezioni di:

Pubblicità Legale – Albo on-line

Amministrazione Trasparente

del sito internet dell'istituzione
scolastica www.olivelliputelli.edu.it

**AVVISO PUBBLICO SELEZIONE PERSONALE INTERNO PER IL RECLUTAMENTO
DI ESPERTI, TUTOR PER LA REALIZZAZIONE DEL Progetto PON/FSE codice:
"10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39" – Titolo: Costruire il domani.**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'avviso prot. **AOOGABMI/64310 del 23/04/2025** "Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020, avviso pubblico **"Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor"**. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico **10.1. -Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa**. Azione **10.1.6 Azioni di orientamento, di continuità e di sostegno alle scelte dei percorsi formativi, universitari e lavorativi;**

VISTE le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto con inserimento nel P.T.O.F. in caso di ammissione al finanziamento (Collegio dei docenti – delibera n° **n. 36 del 23/10/2025** e Consiglio di Istituto – delibera n° **n. 71 del 19/09/2025**);

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- VISTA** la candidatura Prot. n° **prot. 91343 del 05/06/2025**;
- VISTA** la nota prot. **AOOGABMI-105104 del 19/06/2025** con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff. IV del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto dal titolo **“Costruire il domani”** – codice **10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39** proposto da questa Istituzione Scolastica **per un importo pari a euro 97.312,00**;
- VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 31732 del 25/07/2017, contenente *l'Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13 gennaio 2016, n. 1588*;
- VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle *Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale*;
- 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;
- VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto n. **Prot. 5631 del 5/11/2025** relativa all'assunzione nel programma annuale 2025 del finanziamento del PON FSE di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di **euro 97.312,00**;
- VISTE** le schede dei costi per singolo modulo;
- VISTO** il D.I. 129/2018, concernente “Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;
- VISTO** il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell'autonomia;
- PRESO ATTO** che per la realizzazione del percorso formativo occorre selezionare le figure professionali indicate in oggetto, prioritariamente tra il personale interno – nota MIUR Prot. 34815 del 02.08.2017;
- VISTA** la successiva nota Miur di Errata Corrige Prot. 35926 del 21.09.2017 con la quale si danno disposizioni in merito all'iter di reclutamento del personale “esperto” e dei relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;
- VISTO** il decreto di rinuncia della mensa e della figura aggiuntiva prot. 6260/2025 del 02/12/2025 che porta il valore del progetto a **€ 81.312,00**

E M A N A

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 “Costruire il domani” Codice **10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39**.

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



Il presente Avviso è rivolto al **PERSONALE INTERNO** dell'Istituto.

Art. 1 – Interventi previsti

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

Titolo modulo e Attività	Ore	Allievi	Finanziamento modulo	Figura Professionale	Titolo di accesso richiesto
MODULO 1. Il mondo che cambia: professioni, sfide e opportunità	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.682,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 2: Professioni del gusto e dell'accoglienza	30	n. 20 studenti min. 9	€ 7.082,00	n. 1 Esperto	Titolo idoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
MODULO 3: Competenze per il futuro	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.682,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 4: Orientamento:	30		€ 7.082,00		laurea vecchio

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



consapevolezza e scelte		n. 20 studenti min. 9		n. 1 Esperto	ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 5: Chef 4.0	30	n. 20 studenti min. 9	€ 6.482,00	n. 1 Esperto	Titolo ideoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
MODULO 6: Esperimenti di gusto e di accoglienza	30	n. 20 studenti min. 9	€ 6.482,00	n. 1 Esperto	Titolo ideoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
MODULO 7: Pronti al futuro: CV e colloquio di Lavoro	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.682,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 8: Alta cucina e sport	30		€ 7.082,00		Titolo ideoneo e

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



		n. 20 studenti min. 9		n. 1 Esperto	attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
MODULO 9: Professioni, sfide e opportunità per il mondo che cambia	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.682,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 10: Professioni, sfide e opportunità in ambito scientifico	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.682,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 11: Il mondo del lavoro; ricerca, CV, colloquio	30	n. 20 studenti min. 9	€ 6.482,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



MODULO 12: il cibo che cura	30	n. 20 studenti min. 9	€ 6.482,00	n. 1 Esperto	Titolo idoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
MODULO 13: Ready to Go: competenze per vivere e lavorare all'estero	30	n. 20 studenti min. 9	€ 6.482,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 14: Ready to Go: studiare lavorare all'estero	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.082,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.
MODULO 15: Ready to Go: cittadini del mondo	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.082,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



					in qualsiasi disciplina.
MODULO 16: Ready to Go: oltre il confine	30	n. 20 studenti min. 9	€ 5.082,00	n. 1 Esperto	laurea vecchio ordinamento oppure specialistico nuovo ordinamento in qualsiasi disciplina.

Per quanto riguarda il ruolo di Tutor viene richiesto per ogni modulo come titolo di accesso il possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado

Art. 2 – Figure professionali richieste

Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto al conferimento di n. 32 incarichi individuali (a seguire, anche «**Incarico**»), per la **selezione di esperti e tutor** nell'ambito del progetto **PON/FSE “10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39” – Titolo Costruire il domani.**

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;
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. Segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende a meno di 9 unità per due incontri consecutivi;
4. Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
5. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
6. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.
7. Inserisce tutti i dati e le informazioni relative al modulo sulla piattaforma GPU.
8. **Caricare a sistema il modulo** (da scaricare attraverso il portale GPU) **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.

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



Dovrà, inoltre:

- *accedere con la sua password al sito dedicato;*
- *entrare nella Struttura del Corso di sua competenza;*
- *definire ed inserire:*
 - a) *competenze specifiche (obiettivi operativi);*
 - b) *fasi del progetto (Test di ingresso, didattica, verifica);*
 - c) *metodologie, strumenti, luoghi;*
 - d) *eventuali certificazioni esterne (TIC, Inglese: finanziate).*

Al termine, “validerà” la struttura, abilitando così la gestione.

L'ESPERTO con i seguenti compiti:

1. Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
2. Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei progetti formativi presso l'istituto;
3. Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il 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. Interagire con il Referente Valutazione per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto e dei risultati delle attività
6. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale

Art. 3 – Requisiti di ammissione

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;
 - 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;

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- 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.

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

I moduli verranno svolti, presumibilmente, **a partire dal 16/02/2026** e dovranno essere completati **entro 31/12/2026**. 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 ed esperti, 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; All. 3 – dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità) reperibili sul sito web dell'Istituto all'indirizzo www.olivelliputelli.edu.it, firmata in calce e con allegati il curriculum vitae in formato europeo e la fotocopia di un documento di riconoscimento, **pena l'esclusione**, deve essere consegnata a mano presso la segreteria dell'istituto oppure tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo BSIS02700D@pec.istruzione.it.

La domanda dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 07 febbraio 2026**

Sul plico contenente la domanda e la relativa documentazione o sull'oggetto della email dovrà essere indicato il mittente e la dicitura ***“ISTANZA SELEZIONE REFERENTE ALLA VALUTAZIONE oppure TUTOR oppure ESPERTI - Progetto PON/FSE “10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39” – Titolo Costruire il domani”***.

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 disguidi postali o a errato invio e/o ricezione della e-mail.

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

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- La descrizione del titolo di studio
 - La descrizione dei titoli posseduti in riferimento alla seguente tabella
- E deve essere corredata da:

- Curriculum vitae, secondo il modello europeo, sia in formato cartaceo che digitale, sul quale siano riportati dettagliatamente e per sezione i titoli previsti nella Griglia Valutazione Titoli;
- Dichiarazione di veridicità delle dichiarazioni rese;
- Dichiarazione conoscenza e uso della piattaforma on line “Gestione Programmazione Unitaria - GPU”;
- 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 nei Plessi dell'Istituto;
- Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

Non sono ammessi curricula scritti a mano.

Si procederà a valutazione anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida per il Modulo richiesto.

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.olivelliputelli.edu.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. 15 dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva.

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



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

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola www.olivelliputelli.edu.it, nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

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.

Gli aspiranti dipendenti da altra amministrazione dovranno essere dalla stessa autorizzati e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

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

Figura professionale	Ore	Compenso orario Lordo omnicomprendivo
Tutor	Come da tabella indicata all'art. 1	€ 30,00
Esperto	Come da tabella indicata all'art. 1	€ 70,00

L'esperto dovrà presentare un **dettagliato piano di lavoro da cui risultino i contenuti, le modalità, i tempi e gli strumenti** che garantiscano l'effettiva realizzazione del percorso formativo.

L'attribuzione avverrà attraverso provvedimenti di incarico direttamente con il docente prescelto.

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 MIM.

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

Il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico **Scolari Gemma**.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola www.olivelliputelli.edu.it, nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

F.to digitalmente da
Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Gemma Scolari

Allegato 1

Istanza di partecipazione

AL DIRIGENTE SCOLASTICO

dell'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI

Oggetto: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER LA SELEZIONE INTERNA DI REFERENTE ALLA VALUTAZIONE - TUTOR – ESPERTO “Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico “Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor”. Progetto autorizzato con nota prot. AOOGABMI-105104 del 19/06/2025 dal MIM - dal titolo “Costruire il domani” – codice 10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39 - importo finanziato pari a Euro 97.312,00;

Il/La sottoscritto/a

COGNOME

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NOME

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CODICE FISCALE

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DATA DI NASCITA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

LUOGO DI

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROVINCIA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

COMUNE DI

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROVINCIA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



<input type="checkbox"/>	MODULO 4: Orientamento: consapevolezza e scelte	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 5: Chef 4.0	Titolo idoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
<input type="checkbox"/>	MODULO 6: Esperimenti di gusto e di accoglienza	Titolo idoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
<input type="checkbox"/>	MODULO 7: Pronti al futuro: CV e colloquio di Lavoro	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 8: Alta cucina e sport	Titolo idoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
<input type="checkbox"/>	MODULO 9: Professioni, sfide e opportunità per il mondo che cambia	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 10: Professioni, sfide e opportunità in ambito scientifico	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 11: Il mondo del lavoro; ricerca, CV, colloquio	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 12: il cibo che cura	Titolo idoneo e attinente allo svolgimento dell'attività del modulo (diploma itp, ecc.)
<input type="checkbox"/>	MODULO 13: Ready to Go: competenze per vivere e lavorare all'estero	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 14: Ready to Go: studiare lavorare all'estero	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 15: Ready to Go: cittadini del mondo	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento
<input type="checkbox"/>	MODULO 16: Ready to Go: oltre il confine	laurea vecchio ordinamento o specialistico nuovo ordinamento

A tal fine, valendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni, previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia e preso atto delle tematiche proposte nei percorsi formativi

DICHIARA

Sotto la personale responsabilità di:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- essere in possesso dei requisiti essenziali previsti del presente avviso;
- aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto;
- di essere consapevole che può anche non ricevere alcun incarico/contratto;
- di possedere titoli e competenze specifiche più adeguate a trattare i percorsi formativi scelti.

Come previsto dall'Avviso, allega:

- ***copia di un documento di identità valido e firmato;***
- ***Curriculum Vitae in formato europeo con indicati i riferimenti dei titoli valutati di cui all'allegato 2 - Tabella di autovalutazione.***
- Dichiarare, inoltre:
- di conoscere e saper usare la piattaforma on line "Gestione Programmazione Unitaria - GPU"
- di conoscere e di accettare le seguenti condizioni:
 - o 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;
 - o Concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
 - o Concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
 - o 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;
 - o Svolgere le attività didattiche nei Plessi dell'Istituto;
 - o Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

Elegge come domicilio per le comunicazioni relative alla selezione:

☐ La propria residenza

☐ altro domicilio: _____

Informativa ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, per il trattamento dei dati personali dei dipendenti

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi degli articoli 13 e 23 del D.Lgs. 196/2003 (di seguito indicato come "Codice Privacy") e successive modificazioni ed integrazioni,

AUTORIZZA

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



L'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del "Codice Privacy", titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 7 del "Codice Privacy" e dal Capo III del Regolamento (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Data

Firma _____

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



Allegato 2

Scheda di autovalutazione Codice progetto **10.1.6A - FDRPOC - LO -2024-39** - Titolo progetto:
“Costruire il domani”

Griglia valutazione AVVISO DI SELEZIONE PERSONALE

Tutor/Esperti

TUTOR

	Tabella di valutazione	Punteggio	Punteggio a cura candidato	Puntegg io a cura Ufficio
1	Diploma TITOLO ACCESSO	Specificare: _____ _____		
2	Laurea specialistica	Punti 5 per votazione fino a 80 Punti 7 per votazione da 81 a 95 Punti 9 per votazione da 96 a 100 Punti 12 per votazione 101 a 105 Punti 16 per votazione da 106 a 110 Punti 20 per votazione uguale a 110 e lode		
3	Altra laurea diversa dal titolo di accesso	Punti 6		
4	Iscrizione ad Albi Professionali	Punti 4		
5	Dottorato di ricerca	Punti 4 a dottorato fino ad un massimo di 8 punti		
6	Master di I e II livello Master congruente con la tematica del modulo formativo, conseguito presso Università in Italia o	Punti 2 per ogni master fino ad un massimo di 8 punti		

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



	all'estero (durata minima di un anno)			
7	Corso di perfezionamento post-laurea conseguito presso università italiane o straniere	Punti 2 per ogni corso di durata semestrale Punti 4 per ogni corso di durata annuale Fino ad un massimo di 8 punti		
8	Abilitazione all'insegnamento	Punti 4 per ogni titolo fino ad un massimo di punti 8		
9	Certificazioni informatiche ECDL – EUCIP- EIPASS- PEKIT	n.2 per ogni certificazione fino ad un massimo di 6 punti		
10	Conoscenza e uso della piattaforma GPU dichiarata nel curriculum, in relazione ad attività documentate di Tutor/Esperto in Progetti PON-POR	Punti 2 per ogni attività fino ad un massimo di 12 punti		
Totali				

Data _____

Firma _____

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



ESPERTO

	Tabella di valutazione	Punteggio	Punteggio a cura candidato	Punteggio a cura Ufficio
1	Laurea specialistica TITOLO ACCESSO	Punti 5 per votazione fino a 80 Punti 7 per votazione da 81 a 95 Punti 9 per votazione da 96 a 100 Punti 12 per votazione 101 a 105 Punti 16 per votazione da 106 a 110 Punti 20 per votazione uguale a 110 e lode		
2	Altra laurea diversa dal titolo di accesso	Punti 6		
3	Iscrizione ad Albi Professionali	Punti 4		
4	Dottorato di ricerca	Punti 4 a dottorato fino ad un massimo di 8 punti		
5	Master di I e II livello Master congruente con la tematica del modulo formativo, conseguito presso Università in Italia o all'estero (durata minima di un anno)	Punti 2 per ogni master fino ad un massimo di 8 punti		
6	Corso di perfezionamento post-laurea conseguito presso università italiane o straniere	Punti 2 per ogni corso di durata semestrale Punti 4 per ogni corso di durata annuale Fino ad un massimo di 8 punti		

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



7	Abilitazione all'insegnamento	Punti 4 per ogni titolo fino ad un massimo di punti 8		
8	Certificazioni informatiche ECDL – EUCIP- EIPASS- PEKIT	n.2 per ogni certificazione fino ad un massimo di 6 punti		
9	Conoscenza e uso della piattaforma GPU dichiarata nel curriculum, in relazione ad attività documentate di Tutor/Esperto in Progetti PON-POR	Punti 2 per ogni attività fino ad un massimo di 12 punti		
Totali				

Data _____

Firma _____

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



Allegato 3

**DICHIARAZIONE DI INESISTENZA DI CAUSA DI INCOMPATIBILITA', 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/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 inconfiribilità 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: _____

_____;

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 (leFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- 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:
- non coinvolge interessi propri;
 - non coinvolge interessi di parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
 - non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
 - non coinvolge interessi di soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente, titolare effettivo, ovvero di enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore o gerente o dirigente;
- c) che non sussistono diverse ragioni di opportunità che si frappongano al conferimento dell'incarico/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;

lì, _____

IL DICHIARANTE

