



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Ruffini – D. Aicardi"

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.it

✉ IMIS00400L@istruzione.it / pec✉: IMIS00400L@pec.istruzione.it

Sede e Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Via Lungomare 141 – 18018 ARMA DI TAGGIA (IM) - ☎ 0184461082

Istituto Tecnico Turismo e Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Via Quinto Mansuino – 18038 SANREMO (IM) - ☎ 0184541148

Istituto Professionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione
dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane

Strada Maccagnan 37 – 18038 SANREMO (IM) – ☎ 0184502326

Prot. vedi segnatura

I.I.S. "E. RUFFINI - D. AICARDI"-TAGGIA
Prot. 0005886 del 08/04/2022
VI-2 (Uscita)

Alle sezioni di:
Albo Pretorio online
del Sito internet istituzionale
www.ruffiniaicardi.it

Codice progetto 10.2.2A - FSEPON-LI-2021-50
CUP: H69J21003760006

**OGGETTO: Avviso di selezione per reclutamento di esperti (personale INTERNO ed ESTERNO all'Istituzione Scolastica) per:
incarico di ESPERTO
incarico di TUTOR**

secondo le priorità indicate in tabella, a:

1	Personale interno in servizio presso l'I.I.S. Ruffini-Aicardi
2	Personale in servizio presso altre istituzioni scolastiche (collaborazione plurima)
3	Personale esterno con esperienze professionali

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Vista

l'avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/9707 del 27.4.2021 per la realizzazione dei percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid-19 (*Apprendimento e socialità*) - Programma Operativo Nazionale (PON e POC) "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione – Obiettivi specifici 10.1, 10.2 e 10.3-Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1;

- Considerato** che, a causa dell'emergenza Covid-19 e della celerità con cui è stata richiesta la presentazione dell'istanza relativa all'Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/9707 del 27.4.2021 per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di percorsi educativi volti all'apprendimento e socialità, è stato concesso di presentare successivamente all'istanza le opportune delibere degli OO.CC. per l'approvazione e l'attuazione del progetto;
- Vista** la nota autorizzativa M.I.U.R Prot. n. AOODGEFID/18542 del 23.6.2021 che in base alle risorse disponibili a valere sull'asse II del PON, il progetto presentato da codesta Istituzione Scolastica attraverso l'inserimento nel Sistema Informativo e compreso nella graduatoria approvata con nota decreto del Direttore della Direzione Generale AOODGEFID/18292 del 17/06/2021 ;
- Vista** la ratifica del Consiglio di istituto n. 66 del 27/05/2021 relativa all'adesione al progetto **PON - 10.2.2A-FESRPON-LI-2021-50 – Apprendimento e socialità**;
- Preso atto della delibera del Consiglio di Istituto n. 70 del 09/07/2021 di formale assunzione in bilancio e inserimento nel Programma Annuale per l'esercizio finanziario 2021;
- Considerato** che si rende necessario avviare la procedura per la selezione di personale interno ed esterno a cui affidare l'incarico di **Esperto o Tutor** per ogni modulo formativo;
- Viste** le Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014-2020 (Versione 2.0-ottobre 2020);
- Viste** le note prot. n. AOODGEFID/34815 del 02/08/2017, prot. n. AOODGEFID/35926 del 21/09/2017, prot. n. AOODGEFID/38115 del 18/12/2017, prot. n. AOODGEFID/4243 del 07/03/2018 contenenti chiarimenti e approfondimenti per l'attuazione dei progetti a valere sul FSE;
- Considerato** che la premessa, forma parte integrante ed essenziale del presente atto,

EMANA

il seguente **Avviso** per il reclutamento di personale a cui affidare **l'incarico di ESPERTO o TUTOR** per l'attuazione di n. 01 modulo didattico del progetto indicato in premessa, come di seguito riportato:

TITOLO MODULO	DESTINATARI	DU-RATA MODULO	PERIODO DI SVOLGIMENTO	FIGURA RICHIESTA	COMPENSO ORARIO L.S.
Laboratorio di produzione della birra ai fiori eduli della Riviera di ponente	20 Studentesse e studenti Secondaria secondo grado	30 ore	Aprile 2022/Ago- sto2022	n. 2 Tutor per un totale di 30 ore	€ 30,00
				n. 2 esperti per un totale di 30 ore	€ 70,00

Il laboratorio inizia attraverso un brainstorming per l'individuazione e selezione di idee da sviluppare concretamente con definizione di punti di forza e punti di debolezza per ogni idea per favorire l'emersione di ruoli e personalità. Ogni gruppo di lavoro verrà strutturato con un project-manager chiamato a coordinare le altre figure alle

quali saranno assegnate mansioni specifiche. Sono previsti anche giochi di ruolo basati sull'organizzazione di un'impresa o un gruppo di lavoro, per far emergere i fattori che intervengono sull'efficienza e l'efficacia di un gruppo di lavoro come ambiente, comunicazione interna, chiarezza dei ruoli, etc., oltre ad esercizi per confrontare diverse modalità di lavoro (es. lavoro individuale, competitivo o cooperativo) o per rafforzare l'idea di gruppo e di interdipendenza (es. camminata di gruppo) o per confrontare le modalità di projectmanagement di diversi gruppi. Nella fase successiva si passerà all'operatività di realizzazione della birra con la guida di operatori privati attivi sul territorio e di commercializzazione formulando specifiche azioni di marketing.

Oggetto dell'incarico

Al personale **Esperto** sono richieste le seguenti prestazioni e titoli:

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 Tutor per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto e dei risultati delle attività.
 6. Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale e valutazione individuale documentata dei corsisti.
1. Titolo di Mastro Birraio, con esperienza comprovata nella produzione della birra artigianale, dell'imbottigliamento, conoscenza degli ingredienti e della loro lavorazione e con disponibilità di una struttura produttiva a livello industriale per una partnership finalizzata alla produzione su ampia scala.
 2. Conoscenza comprovata nel marketing, promozione e commercializzazione del prodotto (birra).

Al personale Tutor d'aula sono richieste le seguenti prestazioni:

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.

Dovrà, inoltre:

- ✓ accedere con la sua password al sito dedicato;
- ✓ entrare nella Struttura del Corso di sua competenza;
- ✓ definire ed inserire:
 - competenze specifiche (obiettivi operativi);

- fasi del progetto (Test di ingresso, didattica, verifica);
- metodologie, strumenti, luoghi;
- eventuali certificazioni esterne (TIC, Inglese: finanziate).

Istanze – Criteri di selezione –Compensi

Gli aspiranti dovranno far pervenire, agli uffici di segreteria della Scuola, le istanze e i relativi curriculum vitae, obbligatoriamente in formato Europeo, indirizzati al Dirigente Scolastico della Intestazione ed indirizzo della scuola entro e non oltre le **ore 11.00 del giorno 20/04/2022** all'indirizzo email: IMIS00400L@istruzione.it ed avente come oggetto: **Contiene candidatura Esperto/Tutor, Progetto” 10.2.2A - FESRPON-LI-2021-50.**

Farà fede il protocollo per le candidature pervenute per email e relativa data.

Nelle istanze dovranno essere indicate **pena l'esclusione**:

- Le proprie generalità;
- L'indirizzo e il luogo di residenza;
- Il titolo di studio con la data di conseguimento e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato;
- Il recapito telefonico e l'eventuale indirizzo di posta elettronica.

Nella domanda (fac-simile allegata al presente avviso pubblico con griglia di valutazione da compilare a cura dell'interessato) ciascun aspirante, avendone titolo, potrà produrre istanza per l'incarico di Esperto o Tutor considerando che gli entrambi gli incarichi sono incompatibili.

Non saranno prese in considerazione le candidature incomplete o non debitamente sottoscritte.

Valutazione, formulazione graduatoria, individuazione figura da nominare

Gli aspiranti saranno selezionati da una Commissione, appositamente costituita e presieduta dal Dirigente Scolastico, attraverso la comparazione dei curricula sulla base della valutazione dei titoli di cui alla tabella sottostante:

1° Macro criterio: Titoli di Studio		
Diploma di maturità valido		Max punti 8
0,5 punti		
Laurea Triennale valida		
fino a 89	2 punti	
da 90 a 104	3 punti	
da 105 in poi	4 punti	
Laure specialistica o vecchio ordinamento valida		
fino a 89	5 punti	
da 90 a 99	6 punti	
da 100 a 104	7 punti	
da 105 a 110 e lode	8 punti	
Corso di specializzazione inerente il profilo per cui si candida		Max punti 2
2° Macro criterio: Titoli Culturali Specifici		
Partecipazione a corsi di formazione attinenti alla didattica digitale, in qualità di discente (1 per ciascun corso)		Max punti 5
Certificazioni Informatiche (1 punto per Certificazione)		Max punti 2

Certificazioni professionali per corsi specialistici (1 punto per ogni corso)	Max punti 2
Certificazioni inerenti la sicurezza (Lg. 81/08) (si valuta un solo titolo)	Max punti 1
3° Macrocriterio: Titoli di servizio o Lavoro	
Anzianità di servizio (1 punto per anno)	Max 10 punti
Incarichi ricoperti in ambito scolastico negli ultimi 5 anni inerenti i laboratori (2 punti per ogni anno)	Max 10 punti
Titolo di mastro birraio con comprovata esperienza	25 punti
Esperienza di gestione di struttura produttiva per la birra (5 punti ogni anno)	Max 50 punti
Disponibilità di struttura per una partnership finalizzata alla produzione su ampia scala della birra	25 punti
Conoscenza comprovata nel marketing, promozione e commercializzazione Dei prodotti tipici (birra)	50 punti

Al termine della valutazione delle candidature, la graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito di quest'Istituto.

Avverso tale graduatoria sarà possibile esperire reclamo entro cinque giorni dalla sua pubblicazione. Trascorso tale termine se non sono pervenuti reclami, la graduatoria sarà definitiva.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di una sola candidatura presentata, purché corrispondente alle richieste inserite nel presente bando.

Nel caso in cui due o più candidati occupino la stessa posizione in una graduatoria relativa al medesimo incarico, verrà data precedenza al candidato che ha già svolto esperienze di realizzazione progetti PON o successivamente al più giovane d'età.

Compatibilmente con i calendari dei singoli moduli, potranno essere conferiti due o più incarichi allo stesso candidato se ne ha presentato domanda.

Incarico

La nomina sarà attribuita tramite lettera di incarico nominativa nella quale sarà riportato tutto quanto attiene la figura professionale assegnata e il numero di ore previste. Il pagamento del corrispettivo sarà rapportato alle ore effettivamente prestate, **come da registro**, dettagliatamente compilato e sottoscritto. Sul compenso graveranno le ritenute e i contributi previsti dalla normativa vigente.

Rinuncia e surroga

In caso di rinuncia dell'incarico si procederà alla surroga utilizzando la relativa graduatoria o con l'indizione di un nuovo bando specifico.

Revoca dell'incarico

In caso di assenza ripetuta, di incompetenza o di non assolvimento degli obblighi connessi all'incarico, il Dirigente Scolastico può revocare l'incarico.

Diffusione dell'avviso e delle relative graduatorie

Il presente avviso e le relative graduatorie vengono resi pubblici mediante pubblicazione sul sito dell'Istituto – area PON.

Trattamento dei dati

I dati forniti dagli aspiranti, per le finalità connesse al reclutamento, saranno trattati in conformità alle disposizioni del D.lgs 30 giugno 2003, n. 196 e successive integrazioni e modifiche e del Regolamento UE 679 del 2016.

I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare la procedura della selezione e a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante.

Rinvio

Per quanto non previsto nel presente bando si fa espresso riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Allegati:

Allegato n. 1 - istanza di partecipazione

Allegato n. 2 - scheda di autovalutazione/valutazione dei titoli

Allegato n. 3 – dichiarazione di insussistenza di cause di incompatibilità

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Maria Grazia BLANCO)

Firmato digitalmente
Maria Grazia BLANCO

