



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI

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

email: bsis02700D@istruzione.it PEC: bsis02700D@pec.istruzione.it

Codice CUP: **B44D25001550007**

Prot. n. vedi segnatura

Oggetto: **AVVISO DI SELEZIONE INTERNA**, mediante procedura comparativa di titoli, di personale docente e amministrativo interno per il reclutamento di n. 3 Figure di supporto per la realizzazione del progetto - PN FSE codice ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815 dal titolo "Motivazione, inclusione e successo formativo".

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. **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_PRESENTAZIONE_PROGETTO]** 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 2021-2027;
- Visto il D.I. n. 129/2018 "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- 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 di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di **euro 79.920,00;**
- Viste le schede dei costi per singolo modulo;
- 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;

Il Responsabile del procedimento: GS/lr - 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.*



E M A N A

Il presente avviso interno avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, del personale docente e amministrativo interno per il reclutamento di n. 3 Figure di supporto per la realizzazione del progetto **PN FSE codice ESO4.6.A4.A-FSEPN-LO-2025-815 dal titolo "Motivazione, inclusione e successo formativo"**

Articolo 1 – Interventi previsti

Le attività previste riguardano la realizzazione dei moduli formativi indicati nella seguente tabella:

Titolo modulo e Attività	Ore	Destinatari	Finanziamento modulo
Modulo 1. Studiare meglio, sentirsi meglio Attività: migliorare le competenze di base per la gestione dello studio	30	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 6.660,00
Modulo 2. In gioco tutti: sport, inclusione e collaborazione Attività: sperimentare sport accessibili a tutti	60	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 12.720,00
Modulo 3. Sport di squadra per crescere Attività: sviluppare un clima di gruppo basato su fiducia ed empatia	30	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 6.660,00
Modulo 4. Sport e benessere Attività: sviluppare abilità trasversali e senso di appartenenza alla comunità	60	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 12.120,00
Modulo 5. In movimento per crescere Attività: integrare le attività sportive collaborando con associazioni ed educatori esterni	60	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 12.720,00
Modulo 6. Potenziare la lingua Attività: rafforzare le competenze linguistiche in italiano	30	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 7.460,00
Modulo 7. STEM Lab: scienza e tecnologia per il futuro Attività: stimolare curiosità e interesse verso le discipline STEM	30	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 8.060,00
Modulo 8. Cittadini oggi: diritti, doveri e partecipazione Attività: sviluppare il ruolo di cittadini attivi educando al rispetto delle regole, alla legalità e alla solidarietà	30	n° 20 alunni scuola secondaria II° grado	€ 6.060,00
Modulo 9: Pensiero computazionale e creatività digitale	30	n° 20 alunni scuola	€ 7.460,00

Il Responsabile del procedimento: GS/lr - 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 2 – Figure professionali richieste e requisiti di ammissione

Saranno selezionate le seguenti n. 3 Figure di supporto:

- 1) Figura di supporto per la piattaforma GPU – 10 ore per modulo +10 ore per rendicontazione
- 2) Figura di supporto per il coordinamento amministrativo – 10 ore per modulo + 10 ore per rendicontazione
- 3) Figura di supporto per la realizzazione dei moduli – 10 ore per modulo + 10 ore per rendicontazione

Possono presentare domanda docenti e assistenti amministrativi interni dell'Istituto in possesso dei seguenti requisiti:

- Laurea magistrale/specialistica/a ciclo unico o titolo equivalente per l'accesso alla professione docente.
- Rappresenterà titolo preferenziale aver ricoperto il ruolo di DSGA, o fare parte di commissioni per la gestione dei progetti europei.

Compiti delle Figure di supporto:

Figura di supporto per la gestione della piattaforma GPU

- partecipare alle riunioni periodiche di carattere organizzativo;
- cooperare con DS e DSGA al fine di garantire la fattibilità di tutte le attività e il rispetto della temporizzazione prefissata, degli spazi, delle strutture, degli strumenti;
- collaborare con il DS per la stesura degli avvisi e la gestione della selezione di Tutor ed Esperti;
- curare il corretto inserimento nella piattaforma GPU della documentazione relativa alle procedure di selezione esperti e tutor e di acquisizione beni e servizi;
- verificare la correttezza e la completezza dei dati inseriti nella piattaforma GPU dalle risorse umane coinvolte nel percorso formativo (Esperto, Tutor e gli operatori impegnati nella Gestione finanziaria);
- curare la gestione dei ticket assistenza sulla piattaforma.

Figura di supporto operativo per il coordinamento amministrativo

- partecipare alle riunioni periodiche di carattere organizzativo;
- cooperare con DS e DSGA al fine di garantire la fattibilità di tutte le attività e il rispetto della temporizzazione prefissata, degli spazi, delle strutture, degli strumenti;
- gestione della selezione di Tutor ed Esperti (incarichi);
- curare i rapporti con e tra la Segreteria;
- coordinare l'attività di documentazione relativa a ciascun percorso e alle sue varie

Il Responsabile del procedimento: GS/ir - 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.



articolarioni, per facilitare l'azione di governance del Gruppo di Direzione e Coordinamento e la comunicazione tra le figure coinvolte;

- collaborare con il DS e il DSGA per tutte le problematiche relative al piano FSE, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del piano.

Figura di supporto per la comunicazione e la realizzazione dei moduli

- partecipare alle riunioni periodiche di carattere organizzativo;
- cooperare con DS e DSGA al fine di garantire la fattibilità di tutte le attività e il rispetto della temporizzazione prefissata, degli spazi, delle strutture, degli strumenti;
- curare i rapporti con e tra gli Esperti e i Tutor;
- redigere le comunicazioni relative ai singoli moduli; pubblicazione dei documenti sul sito;
- organizzare tempi e spazi;
- verificare il corretto e regolare andamento dei moduli e risolvere eventuali criticità;
- effettuare il monitoraggio relativo ai moduli didattici in collaborazione con le figure di sistema preposte alla valutazione d'istituto e alla gestione dei progetti;
- promuovere la comunicazione sul territorio e offrire i contenuti che verranno utilizzati nelle attività di pubblicità del progetto, anche in eventuali manifestazioni ed eventi.

Articolo 3 – Requisiti generali, specifici di ammissione e criteri di selezione

I candidati saranno valutati sulla base della seguente tabella:

	Titoli culturali (punti max 30)	Punti	Punti Max
A	- Laurea magistrale - Laurea specialistica - Laurea a ciclo unico o vecchio ordinamento	Punti 15	
B	Ulteriore laurea magistrale/specialistica/a ciclo unico o vecchio ordinamento	Punti 5	
C	Master I o II liv. – Diploma di perfezionamento 60CFU, 1500 ore	Punti 5	
D	Abilitazione all'insegnamento	Punti 5	

	Titoli professionali (punti max 60)	Punti	Punti Max
E	Docenza nella scuola secondaria di secondo grado	2 punti per ogni anno scolastico (min. 180 gg)	16
G	Attività di esperto/tutor in progetti PON	2 punti per ogni esperienza	12
H	Attività di figura di supporto/facilitatore/valutatore in progetti PON	2 punti per ogni esperienza	12
I	Attività come DSGA (anche ff)	5 punti per ogni	20

Il Responsabile del procedimento: GS/lr - 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.



		esperienza annua	
--	--	------------------	--

	Certificazioni e pubblicazioni (punti max 10)	Punti	Punti Max
L	Certificazioni linguistiche rilasciate da enti accreditati dal MI (si valuta il livello più alto per una sola lingua)	Livello B2(1 punto) Livello C1 (3 punti) Livello C2 (5 punti)	5
M	Certificazione CLIL	2 punti	2
H	Certificazioni informatiche: ECDL/ICDL; MICROSOFT OFFICE SPECIALIST, EIPASS (si valuta il livello più alto per una sola certificazione)	1 punto liv. Base 2 punti liv. Standard 3 putni liv. master	3

	Punti Max
TOTALE PUNTI	100

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;
1. 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.
 2. 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.
 3. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Il Responsabile del procedimento: GS/ir - 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.



Inoltre, agli interessati si richiedono i seguenti requisiti per ricoprire gli incarichi richiesti:

- disponibilità al lavoro in team, all'ascolto e alla comunicazione interpersonale;
- essere dipendente a TI e/o a TD di questa amministrazione;
- essere disponibile a svolgere le prestazioni richieste in orario straordinario;
- assicurare la propria presenza alle riunioni collegate alla realizzazione del progetto;
- redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto;
- consegnare a conclusione tutta la documentazione inerente l'incarico.

Articolo 4 – Funzioni e compiti delle figure reclutate

In linea generale questi saranno i compiti che ogni unità di personale appartenente ai diversi profili dovrà svolgere oltre a dare supporto al personale per quanto riguarda l'uso delle strumentazioni, tecnologie e software della scuola.

Articolo 5 – Termini e modalità di presentazione della domanda

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **12:00** del giorno **12 novembre 2025** all'ufficio Protocollo dell'Istituto **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI**, a mezzo e-mail bsis02700@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 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 (Allegato B) 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.
5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.
6. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
7. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

Articolo 6 – Valutazione delle domande

1. Qualora il numero delle candidature sia superiore al bisogno, verrà istituita un'apposita commissione di valutazione che effettuerà la comparazione dei curricula, in funzione della tabella di valutazione sottostante.
1. 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.

Il Responsabile del procedimento: GS/r - 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. La pubblicazione delle graduatorie ha valore di notifica agli interessati. Eventuali reclami potranno essere presentati entro 7 gg. dalla pubblicazione della graduatoria.
3. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed apporterà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.
4. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola www.olivelliputelli.edu.it.
5. Trascorso il termine di 7 giorni, la graduatoria provvisoria avrà valore definitivo.
6. In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione dell'incarico, si procederà alla surroga.

Articolo 7 – Compensi, attribuzione dell'incarico e durata

La retribuzione oraria è quella prevista nelle rispettive tabelle del CCNL comparto Istruzione e Ricerca vigente:

Assistente amministrativo € 21,16 h. (lordo Stato);

Docente € 25,54 h. (lordo Stato);

I compensi, **che saranno posti a carico dei costi del progetto**, si intendono comprensivi di ogni eventuale onere fiscale e previdenziale anche a carico dell'amministrazione.

La liquidazione della retribuzione spettante, come da incarico, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'Autorità di missione senza che la presente istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

La durata dell'incarico decorre dall'atto di individuazione, in funzione delle esigenze operative dell'Istituzione scolastica e, comunque, fino al termine della realizzazione dell'Investimento previsto per il 31 dicembre 2026.

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.

Articolo 8 – 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 9 - 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 10 - Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento: GS/ir - 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.



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**.

Articolo 11 - 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@coopcsc.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.

Articolo 12 – 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, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del medesimo sito istituzionale.

Articolo 13 – 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 14 – 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
Prof.ssa **Scolari Gemma**

È allegato al presente Avviso pubblico:

AII. A: *Schema* di Domanda di partecipazione

AII. B: Dichiarazione di inesistenza cause di incompatibilità

Il Responsabile del procedimento: GS/ir - 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

Oggetto: **Domanda di partecipazione alla selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di personale docente e amministrativo interno per il reclutamento di n. 3 Figure di supporto per la realizzazione del progetto "Fondi Strutturali Europei –PN Scuola e Competenze 2021 – 2027" - Priorità 1 - Scuola e Competenze (FSE+) - Avviso pubblico "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni".** Progetto autorizzato con nota prot. **Prot. 54 del 20/06/2025** dal MIM - dal titolo **"Motivazione, inclusione e successo formativo"** – codice **ESO4.6.A4.A-FSEPN-LO-2025-815** - importo finanziato pari a euro **79.920,00** - CUP: **B44D25001550007**.

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto **ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI**

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ prov. _____ il _____

C.F. _____

Residente in _____ prov. _____

Via/piazza _____ n. civ. _____

In qualità di:

- Assistente Amministrativo;
 Docente

CHIEDE

di partecipare alla procedura per la selezione di n. 3 figure a supporto **delle azioni del progetto in oggetto:**

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

- Assistente Amministrativo (Figura di supporto op.vo per il cor.to amministrativo)**
 Docente (Figura di supporto per la gestione della piattaforma GPU)
 Docente (Figura di supporto per la com.ne e la realizzazione dei moduli)

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): _____

Il Responsabile del procedimento: GS/ir - 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.



▪ 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.
6. 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;
6. non essere sottoposto/a a procedimenti penali;
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. di possedere i seguenti titoli:

Il Responsabile del procedimento: GS/lr - 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.



CRITERI DI SELEZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	A CURA DEL CANDIDATO	PUNTEGGIO MASSIMO	A CURA DELL'IIS
	Titoli culturali (punti max 30)	Punti	Punti Max	
A	<ul style="list-style-type: none"> - Laurea magistrale - Laurea specialistica - Laurea a ciclo unico o vecchio ordinamento 		Punti 15	
B	Ulteriore laurea magistrale/specialistica/a ciclo unico o vecchio ordinamento		Punti 5	
C	Master I o II liv. – Diploma di perfezionamento 60CFU, 1500 ore		Punti 5	
D	Abilitazione all'insegnamento		Punti 5	
	Titoli professionali (punti max 60)			
E	Docenza nella scuola secondaria di secondo grado		16	
G	Attività di esperto/tutor in progetti PON		12	
H	Attività di figura di supporto/facilitatore/valutatore in progetti PON		12	
I	Attività come DSGA (anche ff)		10	
	Certificazioni e pubblicazioni (punti max 10)		Punti Max	
L	Certificazioni linguistiche rilasciate da enti accreditati dal MI (si valuta il livello più alto per una sola lingua)		5	
M	Certificazione CLIL		2	
H	Certificazioni informatiche: ECDL/ICDL; MICROSOFT OFFICE SPECIALIST, EIPASS (si valuta il livello più alto per una sola certificazione)		3	

Il Responsabile del procedimento: GS/ir - 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.



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.

Luogo e data

Firma del Candidato

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005621 - 05/11/2025 - IV.5 - U

Il Responsabile del procedimento: GS/r - 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 B

“Fondi Strutturali Europei – “PN Scuola e Competenze 2021 – 2027” **AVVISO DI SELEZIONE INTERNA, mediante procedura comparativa di titoli, di personale docente e amministrativo interno per il reclutamento di n. 3 Figure di supporto per la realizzazione del progetto - PN FSE codice ESO4.6. A4.A-FSEPN-LO-2025-815 dal titolo “Motivazione, inclusione e successo formativo” finanziato per un importo pari a Euro 79.920,00 - Codice CUP: B44D25001550007**

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;

Il Responsabile del procedimento: GS/lr - 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.



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:
- 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

Il, _____

IL DICHIARANTE

Allegato:

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

Il Responsabile del procedimento: GS/r - 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.*

