



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "Federico di Svevia"  
 con  
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.  
 86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
 Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it  
[www.alberghierotermoli.edu.it](http://www.alberghierotermoli.edu.it)  
 C.F. 91019170702



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
 Fondo sociale europeo

All'Albo pretorio dell'Istituto  
 Al sito web dell'Istituto  
 Agli atti

## Bando di selezione PERSONALE ASSISTENTE TECNICO INTERNO

Per il progetto di cui all'Avviso: **Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza. Codice identificativo Progetto "10.2.2A-FDRPOC-MO-2022-27COMPETI-AMO".**

CUP: B34C22001420001

### LA DIRIGENTE SCOLASTICA

- VISTO il Programma annuale E.F.2022;
- VISTO il Decreto Interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018 (Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche);
- VISTI i seguenti Regolamenti (CE) n.1303/2013 recante disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n.1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n.1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;
- VISTO l'Avviso prot. n. 33956 del 18 maggio 2022, – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza;
- VISTA la candidatura n. 1080588 presentata da questo Istituto;
- VISTO la Nota di pubblicazione delle graduatorie definitive di merito prot. m\_pi.AOOGABMI.Decreti Direttoriali.R.0000027.21-06-2022;
- VISTA la nota Autorizzativa del progetto, prot. AOOGABMI-53714;
- VISTO il decreto di assunzione a Bilancio prot. 9104 del 13/07/2022
- VISTA la nomina RUP prot. 1200 del 1/02/2023
- RITENUTO necessario procedere alla selezione di Assistenti tecnici per lo svolgimento del servizio di mensa previsto per la realizzazione dei moduli:

### AVVISO INTERNO

per la selezione di due ASSISTENTI TECNICI disponibili a svolgere, in aggiunta al proprio orario di servizio, attività inerenti la preparazione e la somministrazione dei pasti agli studenti partecipanti al progetto,

secondo le mansioni del proprio profilo professionale e connesse all'attuazione del progetto PON sopra riportato, rivolto esclusivamente al Personale interno in servizio presso l'IPSEOA "Federico di Svevia", mediante procedura comparativa per titoli culturali e di servizio sulla base delle griglie di valutazione allegate.

**L'attività da prestare consisterà in:**

- Preparazione dei pasti per n.21 ore da retribuire all'importo orario lordo dipendente di € 14,50;
- Somministrazione dei pasti per n.21 ore da retribuire all'importo orario lordo dipendente di € 14,50;

L'amministrazione si riserva di affidare gli incarichi secondo le esigenze amministrative e/o organizzative. Le attività prestate dovranno sempre essere rese al di fuori del normale orario di servizio, a tal fine le presenze verranno rilevate su apposito registro firma. I compensi saranno corrisposti a prestazione ultimata, previo accertamento dei fondi europei all'istituzione scolastica, e dopo l'espletamento della necessaria verifica dei risultati. Gli incarichi potranno essere revocati in qualunque momento, senza preavviso e indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongono l'annullamento dell'attività.

Le candidature pervenute saranno valutate sulla base della seguente

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

<b>1° Macro criterio: Titoli di Studio di accesso validi per la selezione della figura professionale richiesta.</b>	<b>Punti</b>
<b>I titoli di accesso non sono cumulabili</b>	
<b>Punteggio assegnato al titolo di accesso:</b>	
Diploma o qualifica professionale (voto < 70) ..... 0 punti	
Diploma o qualifica professionale (70 ≤ voto < 80) ..... 2 punti	
Diploma o qualifica professionale (80 ≤ voto < 85) ..... 4 punti	
Diploma o qualifica professionale (85 ≤ voto < 90) ..... 6 punti	
Diploma o qualifica professionale (90 ≤ voto < 95) ..... 8 punti	
Diploma o qualifica professionale (95 ≤ voto ≤ 100) ..... 10 punti	
Laurea o titolo equipollente (voto < 90) ..... 0 punti	
(90 ≤ voto < 95) ..... 2 punti	
(95 ≤ voto ≤ 99) ..... 4 punti	
(100 ≤ voto ≤ 107) ..... 6 punti	
(108 ≤ voto ≤ 110) ..... 8 punti	
110 e lode ..... 10 punti	
	Max punti 10
Corso di perfezionamento/Master coerente con il profilo per cui si candida (1 punto cad.)	Max punti 5
Esperienza come docenza universitaria nel settore di pertinenza	Max punti 3
<b>2° Macro criterio: Titoli Culturali Specifici</b>	
CEFR livelli lingua comunitaria Livello A2 = 1	
Livello B1 = 2	
Livello B2 = 4	
Livello C1 = 5	
	Max punti 5
Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di discente, attinenti la disciplina/argomenti richiesti (2 punti per ciascun corso)	Max punti 10
Certificazioni Informatiche (2 punti per Certificazione)	Max punti 4
Incarico funzione strumentale/Collaborazione Dirigenza/Figure di sistema/Coordinamento gruppi di lavoro/progettazione piani (2 punti per ciascun incarico)	Max punti 10
Incarico di Animatore Digitale/componente del Team per l'innovazione	Max punti 2
Titoli di merito coerenti con il profilo per cui si candida	Max punti 2
<b>3° Macro criterio: Titoli di servizio o Lavoro</b>	
Docenza effettiva su classe di concorso coerente con Progetto (1 punto per anno)	Max punti 5
Esperienza professionale o artistica coerente con il progetto (1 punto per anno)	Max punti 10
Tutor / Coordinatore / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 4
Esperienza lavorativa come Esperto in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 10
Esperienza come Esperto in progetti formativi di Ambito e/o Indire e/o USP/USR	Max punti 10
<b>2 punti per attività</b>	
Esperienze di progettazione / gestione / coordinamento / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR	Max punti 10

2 punti per attività	
	PUNTEGGIO MASSIMO 100

#### Requisiti di ammissibilità delle candidature

Può partecipare alla selezione solo ed esclusivamente il personale interno all'Istituto assistente tecnico in servizio alla scadenza del presente bando.

#### Criteri di selezione

La valutazione delle candidature pervenute sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata dal Dirigente Scolastico, sulla base delle procedure e dei criteri individuati per comparazione dei curricula, con relativo punteggio, così come indicate nelle relative griglie di valutazione per il profilo da selezionare.

#### TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati al conferimento dell'incarico dovranno consegnare istanza di partecipazione, con i relativi allegati, a mezzo mail recante la dicitura: **Codice identificativo Progetto "10.2.2A-FDRPOC-MO-2022-27 COMPETI-AMO"**, indirizzata al Dirigente Scolastico, dell'IPSEOA "F. di Svevia" **entro e non oltre le ore 17.00 del giorno 3 aprile 2023**, inviata all'indirizzo mail [CBRH010005@ALBERGHIEROTERMOLI.EDU.IT](mailto:CBRH010005@ALBERGHIEROTERMOLI.EDU.IT)

All'istanza di partecipazione dovrà essere allegata, pena l'esclusione:

1. Domanda ( allegato A1 );
2. La scheda di autodichiarazione titoli e punteggi del profilo per il quale ci si candida (l'allegato A2);
3. Autorizzazione al trattamento dei dati personali (Allegato A3).
  - Curriculum vitae in formato europeo debitamente sottoscritto con relativo documento di riconoscimento in corso di validità ( Allegato A3) di libera presentazione;

La mancata consegna entro il suddetto termine, non potrà essere imputata alla scuola e causerà l'esclusione dalla selezione.

**A parità di punteggio si terrà in considerazione l'età anagrafica, dando la precedenza alla più giovane età.**

Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda, purché il profilo dell'aspirante sia rispondente alle esigenze progettuali e ai requisiti di partecipazione indicati per ciascuna figura valida o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

Dell'esito della selezione sarà data comunicazione tramite affissione all'albo della scuola e pubblicizzazione sul sito web della graduatoria (provvisoria) avverso la quale si potrà presentare ricorso entro 7 gg. dalla pubblicazione.

#### TUTELA DELLA PRIVACY

In applicazione del D. Lgs. 196/2003, e del Reg. Ue 2016/679 i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento.

Titolare del Trattamento dei dati è l'IPSEOA.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione dell'Istituto.

I dati in nessun caso vengono trasmessi a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato/a.

Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/03.

Il concorrente al presente bando, letta l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del richiamato e del Reg. UE 2016/679 D. Lgs per gli adempimenti connessi alla presente procedura. *(si richiama*



*a tal fine l'informativa pubblicata sul sito Istituzionale, in Albo Pretorio, in data 13/06/2018 Prot. N.5612, da considerarsi parte integrante del presente documento)*

**PUBBLICIZZAZIONE DEL BANDO**

Il presente bando viene pubblicizzato come segue:

- affissione all'albo on line dell'I.P.S.E.O.A "Federico di Svevia";
- notifica al personale interno via email;
- pubblicazione sul Sito dell'Istituto.

**ALLEGATI:**

Allegato A1 – Domanda;

Allegato A2 - Scheda autodichiarazione titoli e punteggi;

Allegato A3 - Informativa sulla privacy.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Maria CHIMISSO

articolo 3 comma 2 del D. lgs. 39/1993.



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "Federico di Svevia"  
 con  
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.  
 86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
 Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it  
[www.alberghierotermoli.edu.it](http://www.alberghierotermoli.edu.it)  
 C.F. 91019170702



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
 Fondo sociale europeo

**Allegato A1 - Domanda Assistente Tecnico**

**ALLA DIRIGENTE SCOLASTICA  
 IPSEOA "Federico di Svevia"  
 Via Foce dell'Angelo n. 2  
 TERMOLI (CB)**

**OGGETTO: AVVISO AD EVIDENZA PUBBLICA PER IL RECLUTAMENTO DI n.2 ASSISTENTI TECNICI RIVOLTO  
 ESCLUSIVAMENTE AL PERSONALE INTERNO IN SERVIZIO PRESSO L'IPSEOA "FEDERICO DI  
 SVEVIA" ALLA SCADENZA DEL PRESENTE BANDO.**

Il/la sottoscritto/a.....  
 nato a ..... (.....) il .....  
 residente a ..... (.....) in  
 Via/Piazza ..... n. .... CAP .....  
 Telefono ..... Cell. .... e-mail .....  
 Codice Fiscale ..... Titolo di studio: .....  
 Docente di \_\_\_\_\_, in servizio presso l'IPSEOA "Federico di  
 Svevia" dal \_\_\_\_\_;

**CHIEDE**

di essere ammesso/a a partecipare al bando indicato in oggetto in qualità di **Assistente tecnico** nel  
 Progetto: **"10.2.2A-FDRPOC-MO-2022-27COMPETI-AMO"**.

Il sottoscritt\_ dichiara di aver preso visione del bando e di accettarne il contenuto.

Si riserva di consegnare ove richiesto, se risulterà idoneo, pena decadenza, la documentazione dei titoli.  
 Il sottoscritt\_ autorizza codesto Istituto al trattamento dei propri dati personali ai sensi della legge  
 31.12.1996 n° 675.

Allega alla presente:

Allegato A2 - Scheda autodichiarazione titoli e punteggi;

Allegato A3 - Informativa sulla privacy.

Allega, inoltre (di libero reperimento) - CURRICULUM VITAE FORMATO EUROPEO con documento di  
 riconoscimento in corso di validità

Termoli,

In fede

.....



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "Federico di Svevia"  
 con  
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.  
 86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
 Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it  
[www.alberghierotermoli.edu.it](http://www.alberghierotermoli.edu.it)  
 C.F. 91019170702



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
 Fondo sociale europeo

**Allegato A2- Scheda autodichiarazione titoli e punteggi**

Cognome e nome \_\_\_\_\_

1° Macro criterio: Titoli di Studio di accesso validi per la selezione della figura professionale richiesta. I titoli di accesso non sono cumulabili	Punti
<b>Punteggio assegnato al titolo di accesso:</b>	
Diploma o qualifica professionale (voto < 70) ..... 0 punti	
Diploma o qualifica professionale (70 ≤ voto < 80) ..... 2 punti	
Diploma o qualifica professionale (80 ≤ voto < 85) ..... 4 punti	
Diploma o qualifica professionale (85 ≤ voto < 90) ..... 6 punti	
Diploma o qualifica professionale (90 ≤ voto < 95) ..... 8 punti	
Diploma o qualifica professionale (95 ≤ voto ≤ 100) ..... 10 punti	
Laurea o titolo equipollente (voto < 90) ..... 0 punti	
(90 ≤ voto < 95) ..... 2 punti	
(95 ≤ voto ≤ 99) ..... 4 punti	
(100 ≤ voto ≤ 107) ..... 6 punti	
(108 ≤ voto ≤ 110) ..... 8 punti	
110 e lode ..... 10 punti	
Corso di perfezionamento/Master coerente con il profilo per cui si candida (1 punto cad.)	Max punti 5
Esperienza come docenza universitaria nel settore di pertinenza	Max punti 3
<b>2° Macro criterio: Titoli Culturali Specifici</b>	
CEFR livelli lingua comunitaria Livello A2 = 1 Livello B1 = 2 Livello B2 = 4 Livello C1 = 5	Max punti 5
Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di discente, attinenti la disciplina/argomenti richiesti (2 punti per ciascun corso)	Max punti 10
Certificazioni Informatiche (2 punti per Certificazione)	Max punti 4
Incarico funzione strumentale/Collaborazione Dirigenza/Figure di sistema/Coordinamento gruppi di lavoro/progettazione piani. (2 punti per ciascun incarico)	Max punti 10
Incarico di Animatore Digitale/componente del Team per l'innovazione	Max punti 2
Titoli di merito coerenti con il profilo per cui si candida	Max punti 2
<b>3° Macro criterio: Titoli di servizio o Lavoro</b>	
Docenza effettiva su classe di concorso coerente con Progetto (1 punto per anno)	Max punti 5
Esperienza professionale o artistica coerente con il progetto (1 punto per anno)	Max punti 10
Tutor / Coordinatore / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 4
Esperienza lavorativa come Esperto in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 10
Esperienza come Esperto in progetti formativi di Ambito e/o Indire e/o USP/USR	Max punti 10
<b>2 punti per attività</b>	
Esperienze di progettazione / gestione / coordinamento / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR	Max punti 10
<b>2 punti per attività</b>	
<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>100</b>

Termoli,

In fede



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "Federico di Svevia"  
 con  
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.  
 86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
 www.alberghierotermoli.edu.it  
 C.F. 91019170702



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
 Fondo sociale europeo

### Allegato A3 – informativa sulla privacy

Si informa che l'Istituto IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB), in qualità di Scuola assegnataria di *Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico 4427 del 02/05/2017 "Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico"* raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure previste nel presente Avviso.

In applicazione del D. Lgs. 196/2003, e del Reg. Ue 2016/679 i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento.

Titolare del Trattamento dei dati è l'IPSEOA.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione dell'Istituto.

I dati in nessun caso vengono trasmessi a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato/a.

Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/03.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, letta l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del richiamato D. Lgs e del Reg. UE 2016/679 per gli adempimenti connessi alla presente procedura. (si richiama a tal fine l'informativa pubblicata sul sito Istituzionale, in Albo Pretorio, in data 13/06/2018 Prot. N.5612, da considerarsi parte integrante del presente documento)

Termoli,

FIRMA