

**FONDAZIONE ITS ACADEMY ABRUZZO TURISMO E CULTURA**

Istituto Tecnologico Superiore Abruzzo per le tecnologie per i beni e le attività artistiche e culturali e per il turismo "ITS Academy"

Sede legale: Via Carlo Lerici 1/3 - 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE), Italy

Sede Operativa: Via Gramsci, 65 - 64021 Giulianova (TE)

Web: www.itsturismocultura.it Email: info@itsturismocultura.it

PEC: itsabruzzoturismocultura@legalmail.it Codice Fiscale 02128660673

AVVISO PER LA SELEZIONE DEI DOCENTI – ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza Missione 4: Istruzione E Ricerca Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 1.5: Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS) Azione "Potenziamento dell'offerta formativa" finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU

CNP:M4C1I1.5-2024-1403-P-55261

CUP: I24D002250006

IL PRESIDENTE

VISTO che Il decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 18 settembre 2024, n, 187, ha definito i criteri di riparto delle ulteriori risorse per l'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" di nuova costituzione, che abbiano attivato almeno un percorso formativo nell'anno 2023, nell'ambito della Missione 4, Componente 1, Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS) del PNRR.

VISTO Allegato 2 - Riparto delle risorse per il potenziamento dell'offerta formativa delle ulteriori fondazioni ITS Academy - Missione 4 - Componente 1 – Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del PNRR

VISTA la presentazione del progetto " I.T.A.C.A. ITS per il Turismo e la Cultura in Abruzzo ", a valere sul Potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy - PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA -MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA - Componente 1 — Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" - CUP: I24D24002250006;

VISTO il Contratto di finanziamento firmato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito — Unità di missione per il Piano nazionale di ripresa e resilienza e trasmesso con Prot. 58029 del 15/04/2025;

EMANA

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto al conferimento d'**incarichi** individuali, aventi ad oggetto percorsi di docenza per i diversi corsi di studi come da tabella seguente:

TECNICO SUPERIORE PER LO SVILUPPO DEI PROCESSI DI GESTIONE DELL'OFFERTA DELLE FILIERE TURISTICHE CULTURALI - HOSPITALITY MANAGER	ORE ANNO I	ORE ANNO II
Attività di educazione al patrimonio culturale e paesaggistico	25	
Hospitality Management: organizzazione dei processi aziendali	25	25
Lingua Inglese	60	60
Lingua tedesca	40	40
Analisi e ricerche di mercato		25

TECNICO SUPERIORE PER LA DIGITALIZZAZIONE DELL'INDUSTRIA CULTURALE E CREATIVA - MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE	ORE ANNO I	ORE ANNO II
Inglese 1°	60	60
Lingua tedesca	40	40
Hospitality Management: organizzazione dei processi aziendali	30	
Legislazione e normative di riferimento	25	
Accoglienza e informazione per i visitatori culturali internazionali (in Inglese)		25
Analisi e ricerche di mercato		25
Attività di educazione al patrimonio culturale e paesaggistico		25

SUPERIORE TECNICO PER LA PRODUZIONE AUDIOVISIVA	ORE ANNO I	ORE ANNO II
Soft skills	20	

Business English	30	30
Digital Competence	30	30
Elementi di Storia e Analisi del Cinema	40	
Social Media		15

TECNICO SUPERIORE PER LA PROGETTAZIONE, SVILUPPO E PROMOZIONE DELL'OFFERTA DELLA FILIERA TURISTICA – MANAGEMENT DELLO SPORT	ORE ANNO I	ORE ANNO II
Sport 4.0	30	20
Autoimprenditorialità	35	35
Lingua Inglese	40	20
Lingua Spagnola	50	30
Sicurezza sul Lavoro	30	15
Pari opportunità tra uomini e donne e non discriminazione	15	10

TECNICO SUPERIORE PER LE SCIENZE ENOGASTRONOMICHE	ORE ANNO I	ORE ANNO II
Geografia Enogastronomica	30	
Business English	60	
Economia del settore enogastronomico	30	
Dieta Mediterranea e Made in Italy	30	
Applicazione del sistema di autocontrollo	50	
Sicurezza e igiene nel settore ristorativo	60	
Trattamento delle materie prime	44	
Business English		45

Articolo 2 – Requisiti e titoli richiesti

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche **“Partecipanti”**) che, alla data di scadenza del bando:
 - i. abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell’Unione europea;
 - ii. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
 - iii. non siano stati esclusi dall’elettorato politico attivo;

- iv. possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
 - 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;
2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
 3. I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
 4. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Articolo 3 – Criteri di selezione

1. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli accademici e di esperienze lavorative, come segue:

TABELLA DI VALUTAZIONE

TITOLO DI STUDIO – Max 8 punti	PUNTI
NB Viene assegnato solo il punteggio relativo al titolo di studio più alto tra laurea diploma di laurea e diploma di scuola secondaria	
Laurea magistrale / vecchio ordinamento coerente con l'insegnamento proposto	5
Diploma di laurea coerente con l'insegnamento proposto	3
Diploma di scuola secondaria	1
Dottorati coerenti con l'insegnamento proposto (punteggio massimo attribuibile 1 punto)	1
Master coerenti con l'insegnamento proposto (punteggio massimo attribuibile 1 punto)	1
Pubblicazioni nella materia oggetto di docenza (punteggio massimo attribuibile 1 punto)	1
ESPERIENZA LAVORATIVA -Max 29 punti	PUNTI
Per ogni anno di attività professionale maturata <u>oltre il terzo anno di attività</u> in aziende o enti di ricerca privati e/o in settori produttivi correlabili all'area tecnologica di riferimento (fino ad un massimo di 9 punti)	3
Per ogni 20 ore di docenza maturata in corsi ITS corsi di formazione professionale anche in ambito aziendale finanziati dal FSE o altri fondi regionali nazionali ed europei (fino ad un massimo di 20 punti)	2
AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE – Max 20 punti	PUNTI
partecipazione a percorsi formativi e/o di aggiornamento di <u>durata minima di 8 ore negli ultimi 24 mesi</u> (fino a massimo di 20)	2
COLLOQUIO DI PRESENTAZIONE – Max 33 Punti	PUNTI

capacità comunicativa	3
capacità analitica e capacità di sintesi	3
attitudine relazionale	3
capacità di gestione dell'aula	5
affidabilità	4
Leadership	3
motivazione all'incarico	3
flessibilità	3
innovazione e propositività: disponibilità ad attività di programmazione e supporto agli allievi	3
comprensione del valore e del posizionamento dell'Istruzione tecnica superiore nell'ambito delle politiche educative	3

Articolo 4 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

Il compenso per l'attività di docenza sarà di 49,43 €/h comprensivo di ogni eventuale onere e spesa se applicabile ai sensi di legge, quali a mero titolo esemplificativo ma non esaustivo: ritenuta d'acconto, ritenuta previdenziale, cassa professionale, IRAP e IVA.

Non sono previsti rimborsi di eventuali spese di trasferta, vitto e alloggio.

Articolo 5 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, **entro le ore 12:00 del 28/06/2025** all'indirizzo mail: **info@itsturismoecultura.it** con oggetto: **"Candidatura Formatori Docenti"**
2. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
3. Saranno prese in considerazione esclusivamente le istanze pervenute utilizzando il modello **Allegato A** e compilato in tutte le sue parti a cui devono essere allegati il *curriculum vitae et studiorum* in formato europeo firmato; dovranno essere compilati e inviati, altresì **Allegato B** (autovalutazione dei titoli), **Allegato C** (informativa per il trattamento dei dati personali) **Allegato D** (dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità/inconferibilità)
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.

I dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione dovranno essere autorizzati a svolgere l'attività dall'amministrazione di appartenenza e la stipula dell'eventuale lettera di incarico e/o del contratto sarà subordinata al rilascio in forma scritta dell'autorizzazione medesima

Articolo 6 – Commissione di valutazione

1. La Commissione è nominata dal Presidente dell'ITS.
2. Ad essa compete l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.
3. Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redige apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.
4. Al termine del processo di valutazione, la Commissione di valutazione redigerà l'elenco dei docenti selezionati per ciascun corso, che sarà pubblicato sul sito <https://www.itsturismoecultura.it/>

Articolo 7 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione

1. La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.
2. Nello svolgimento della selezione, l'ITS Abruzzo Cultura e Turismo procede all'attribuzione dell'incarico/degli incarichi attraverso l'iter descritto nei seguenti punti:
 - i. ricognizione del personale proveniente dagli istituti ADERENTI all'ITS Abruzzo Cultura e Turismo;
 - ii. ove non sussistano professionalità "interne" di cui al punto *sub i*), si procederà a conferire l'incarico a soggetto privato esterno.

Articolo 8 – Trattamento dei dati personali

1. Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'ITS ABRUZZO CULTURA E TURISMO con sede in Via Carlo Lerici1/3 Mosciano Sant'Angelo alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo: itsabruzzoturismocultura@legalmail.it

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

Tipi di dati trattati e finalità del trattamento

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

Obbligo di conferimento dei dati

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

Destinatari del trattamento

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

Conservazione dei Dati

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

Articolo 11 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della D.L. 36/2023, il Responsabile del progetto per la presente procedura è l'Ing. Luigi Valentini

Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'ITS Abruzzo cultura e turismo, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale.