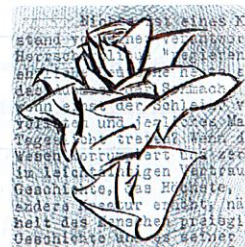




Istituto di Istruzione “La Rosa Bianca – Weisse Rose”



iirbw_tn /2026/4.1/mv

Numero di protocollo associato al documento come
metadato (DPCM 3.12.2013 art.20). La
segnatura di protocollo è verificabile in alto a destra
oppure nell'oggetto della PEC o nei files allegati alla
medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di
protocollo.

Al personale interno dell'Istituto di Istruzione
“La Rosa Bianca – Weisse Rose” di Cavalese

Al sito web dell'Istituto

Agli atti

AVVISO INTERNO

per la selezione di docenti interni disponibili allo svolgimento di attività di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, formazione sicurezza in falegnameria e formazione HACCP, rivolte agli studenti dell'Istituto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
VISTO il D.Lgs. 16 aprile 1994, n. 297;
VISTO il D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e, in particolare, gli artt. 5, 7, 25 e 53;
VISTO il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni e integrazioni, recante attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
VISTO l'Accordo Stato-Regioni vigente in materia di formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro;
VISTE, per quanto applicabili, le disposizioni vigenti in materia di formazione dei lavoratori, dei preposti e dei soggetti formatori;
VISTA la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti, autocontrollo e formazione degli operatori del settore alimentare;
CONSIDERATA la necessità di organizzare attività formative rivolte agli studenti dell'istituzione scolastica nell'ambito dei percorsi formativi previsti per gli studenti della scuola secondaria di secondo grado e, ove previsto, nell'ambito della ASL;
CONSIDERATA l'opportunità di valorizzare le professionalità presenti all'interno dell'istituzione scolastica;

RENDE NOTO

che è indetta una procedura di selezione interna per l'individuazione di docenti disponibili a svolgere attività di formazione rivolta a tutti gli studenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro e, per eventuali interessati, in materia di HACCP e sicurezza alimentare.



Sede legale e uffici: Cavalese Via Gandhi, 1 - 38033 CAVALESE (TN) - Tel. 0462 341449 – C.F.91011670220

Sito web: www.rosabianca.tn.it - eMail: segr.iicavalese@scuole.provincia.tn.it - p.e.c: weisserose@pec.provincia.tn.it

Sede e uffici di Predazzo: Via Degasper, 14 - 38037 PREDAZZO (TN) - Tel. 0462 501373 - eMail: segr.itcpredazzo@scuole.provincia.tn.it

Corsi di studio

Cavalese: Liceo Scientifico - Liceo Linguistico - Liceo Scienze Umane (opzione economico-sociale) - Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente Territorio - Centro Territoriale EDA
Predazzo: Istituto Tecnico Amministrazione Finanza Marketing - Istituto Tecnico Turismo - Corsi di istruzione per adulti

Art. 1 – Oggetto dell'avviso

- Il presente avviso è finalizzato alla costituzione di un elenco/graduatoria di docenti interni disponibili allo svolgimento di attività formative rivolte agli studenti dell'istituzione scolastica.
- Le attività potranno riguardare, in relazione agli specifici indirizzi di studio e ai percorsi formativi programmati:

A. Formazione generale obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro (classi prime)

- durata: 4 ore;
- contenuti conformi alla normativa vigente in materia di formazione dei lavoratori.

B. Formazione specifica obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro (classi terze)

- durata: 4 oppure 8 ore, in relazione al livello di rischio e alle caratteristiche delle attività/degli indirizzi interessati;
- contenuti conformi alla normativa vigente e coerenti con il profilo di rischio degli studenti.

C. Formazione specifica obbligatoria sulla sicurezza in falegnameria (ind. C.A.T.)

- durata e contenuti da determinarsi in relazione alla normativa nazionale e regionale applicabile e tenuto conto della specificità dell'indirizzo; D . Formazione in materia di HACCP e sicurezza alimentare
 - durata e contenuti da determinarsi in relazione alla normativa nazionale e regionale applicabile e agli specifici percorsi formativi;
 - attività rivolta prioritariamente agli studenti per i quali la formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare risulti utile per le attività di ASL e tirocinio estivo.
- L'individuazione dei docenti potrà avvenire per uno o più dei moduli sopra indicati, sulla base dei requisiti posseduti.

Art. 2 – Destinatari delle attività formative

Le attività sono rivolte principalmente agli studenti dei seguenti indirizzi:

Licei

- Liceo linguistico;
- Liceo scientifico;
- Liceo delle scienze umane.

Istituti tecnici

- Amministrazione, Finanza e Marketing (AFM);
- Turismo.
- Costruzione Ambiente e Territorio (opz. Legno)

Art. 3 – Tipologia e articolazione degli incarichi

1. Le attività potranno essere organizzate per singole classi, gruppi di classi o gruppi di studenti.
2. Il docente individuato potrà essere incaricato per:
 - singoli moduli;
 - più moduli;
 - specifici gruppi di classi;
 - l'intero percorso formativo, ove in possesso dei requisiti richiesti per le diverse tipologie di formazione.
3. Il numero complessivo delle ore sarà determinato in relazione al numero delle classi e degli studenti interessati, alla programmazione dell'istituto e alle risorse disponibili.
4. Il conferimento dell'incarico non comporta necessariamente l'assegnazione dell'intero monte ore previsto.

Art. 4 – Requisiti generali di ammissione

Alla data di scadenza del presente avviso i candidati devono:

- a) essere docenti in servizio presso l'istituzione scolastica;
- b) possedere i requisiti generali previsti dalla normativa per lo svolgimento dell'attività;

- c) possedere, per la specifica tipologia di formazione richiesta, i requisiti professionali e formativi previsti dalla normativa vigente;
- d) non trovarsi in situazioni di incompatibilità o conflitto di interesse rispetto all'incarico;
- e) possedere adeguate competenze nella gestione di attività formative rivolte a studenti della scuola secondaria di secondo grado.

Il mancato possesso anche di uno dei requisiti necessari comporta l'esclusione dalla procedura per la relativa tipologia di attività.

Art. 5 – Requisiti specifici per la formazione sulla sicurezza

1. Per la formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro il candidato deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente per l'attività formativa che intende svolgere.
2. Costituiscono, in particolare, elementi qualificanti:
 - formazione specifica in materia di salute e sicurezza;
 - esperienza professionale nel settore;
 - qualificazione come formatore per la salute e sicurezza sul lavoro, ove richiesta dalla normativa applicabile;
 - esperienza documentata di docenza in materia di sicurezza;
 - esperienza in attività di formazione rivolte a studenti o giovani lavoratori;
 - esperienza come RSPP, ASPP o in altri ruoli pertinenti, nei limiti della normativa applicabile.
3. Il possesso dei requisiti previsti dalla normativa costituisce requisito di ammissibilità e non è sostituibile dalla mera esperienza didattica.

Art. 6 – Requisiti specifici per la formazione HACCP

1. Per l'attività formativa relativa all'igiene degli alimenti e all'HACCP il candidato deve possedere i requisiti professionali e formativi richiesti dalla normativa vigente e dalla disciplina regionale applicabile.
2. Costituiscono elementi qualificanti:
 - formazione specifica in materia di igiene degli alimenti;
 - conoscenza dei principi dell'autocontrollo alimentare;
 - esperienza professionale pertinente;
 - esperienza nella formazione degli operatori del settore alimentare;
 - esperienza didattica nella materia;
 - eventuali qualificazioni professionali specificamente riconosciute dalla disciplina applicabile.
3. La commissione/il dirigente procederà alla verifica dell'effettiva idoneità del candidato rispetto alla disciplina applicabile alla specifica attività formativa.

Art. 7 – Modalità di presentazione della candidatura

1. Gli interessati dovranno presentare:
 - a) domanda di partecipazione secondo il modello allegato;
 - b) curriculum vitae in formato europeo o equivalente;
 - c) dichiarazione relativa al possesso dei requisiti richiesti;
 - d) tabella di autovalutazione dei titoli debitamente compilata;
 - e) copia della documentazione comprovante i titoli e le qualificazioni dichiarate, ove non già agli atti dell'istituzione scolastica.
2. La candidatura dovrà pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 17/09/2026** secondo le modalità indicate dalla scuola.
3. La documentazione dovrà consentire la verifica dei requisiti e dei titoli dichiarati.
4. Le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 saranno sottoposte a verifica nei casi previsti dalla normativa vigente.

Art. 8 – Criteri di valutazione

La selezione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

N.	Titolo/esperienza	Punteggio massimo
1	Titoli di studio ulteriori e pertinenti rispetto al profilo richiesto	8
2	Formazione specialistica in materia di salute e sicurezza / HACCP	15
3	Qualificazione/requisiti specifici per l'attività di formatore in materia di sicurezza	10
4	Esperienza professionale pertinente alla materia	12
5	Esperienza documentata di docenza in materia di sicurezza/HACCP	20
6	Esperienza di formazione rivolta a studenti della scuola secondaria di II grado	15
7	Esperienza didattica coerente con gli indirizzi dell'istituto	10
8	Esperienza nella progettazione di percorsi formativi sulla sicurezza/PCTO	5
9	Conoscenza/esperienza in materia di metodologie didattiche per la formazione degli adolescenti	5
	TOTALE	100

Art. 9 – Tabella analitica di valutazione dei titoli

A. Titoli di studio – massimo 8 punti

Titolo	Criterio	Punti
Laurea magistrale/specialistica coerente con l'area disciplinare/formativa	3 punti	3
Seconda laurea pertinente	2 punti	2
Master universitario pertinente	1 punto per titolo, max 2	2
Dottorato di ricerca pertinente	1 punto	1
Massimo: 8 punti		

B. Formazione specialistica – massimo 15 punti

Titolo	Criterio	Punti
Corso di formazione specialistica in materia di sicurezza sul lavoro, oltre i requisiti minimi obbligatori	1 punto ogni 10 ore documentate, max 6	6
Corso specialistico HACCP/igiene alimentare	1 punto ogni 10 ore, max 4	4
Formazione specialistica su valutazione dei rischi, prevenzione, emergenze, DPI, ergonomia, ecc.	1 punto per corso, max 3	3
Aggiornamento professionale specifico pertinente	0,5 punti per corso, max 2	2
Massimo: 15 punti		

C. Qualificazione per attività di formatore sicurezza – massimo 10 punti

Titolo/requisito	Punti
Possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per il ruolo di formatore in materia di salute e sicurezza	5
Ulteriori qualificazioni/certificazioni pertinenti	fino a 3
Esperienza documentata in qualità di formatore qualificato	fino a 2
Massimo: 10 punti	

Il possesso dei requisiti minimi previsti dalla legge è comunque condizione di ammissibilità, ove richiesto per lo specifico incarico

D. Esperienza professionale pertinente – massimo 12 punti

Esperienza	Punteggio
Esperienza professionale pertinente in materia di salute e sicurezza	1 punto per anno, max 6
Esperienza come RSPP/ASPP o in altri ruoli professionali pertinenti	1 punto per anno, max 4
Esperienza professionale specifica in materia di igiene alimentare/HACCP	1 punto per anno, max 2
Massimo: 12 punti	

E. Esperienza di docenza nella materia – massimo 20 punti

Esperienza	Punteggi
Docenza documentata in corsi di formazione generale sulla sicurezza	1 punto per corso, max 6
Docenza documentata in corsi di formazione specifica sulla sicurezza	1 punto per corso, max 6
Docenza documentata in corsi HACCP/igiene alimentare	1 punto per corso, max 4
Docenza in altri corsi specialistici pertinenti	0,5 punti per corso, max 4
Massimo: 20 punti	

F. Esperienza con studenti della scuola secondaria di II grado – massimo 15 punti

Esperienza	Punteggio
Formazione sulla sicurezza rivolta a studenti della scuola secondaria di II grado	1 punto per anno scolastico, max 7
Docenza in percorsi PCTO/alternanza scuola-lavoro	1 punto per anno, max 4
Esperienza di progettazione/gestione di percorsi sulla sicurezza rivolti a studenti	1 punto per esperienza, max 4
Massimo: 15 punti	

G. Esperienza didattica coerente con gli indirizzi – massimo 10 punti

Esperienza	Punteggio
Esperienza didattica presso licei	1 punto per anno, max 3
Esperienza didattica presso istituti tecnici	1 punto per anno, max 4
Esperienza didattica specificamente coerente con AFM/Turismo	1 punto per anno, max 3
Massimo: 10 punti	

H. Progettazione formativa e metodologie didattiche – massimo 10 punti

Esperienza/titolo	Punteggio
Progettazione di corsi sulla sicurezza	1 punto per progetto, max 3
Elaborazione di materiali didattici originali sulla sicurezza/HACCP	1 punto per progetto, max 2
Formazione specifica sulle metodologie didattiche rivolte agli adolescenti	1 punto per corso, max 2
Esperienza nella gestione di classi/gruppi numerosi e nella formazione interattiva	fino a 3
Massimo: 10 punti	

Art. 10 – Criteri di priorità

1. Ai fini della selezione sarà data priorità ai candidati che, oltre al punteggio conseguito, risultino in possesso dei requisiti normativamente richiesti per la specifica attività.
2. La graduatoria potrà essere distinta per tipologia di incarico:
 - o Graduatoria A: formazione obbligatoria generale sicurezza classi prime – 4 ore;
 - o Graduatoria B: formazione obbligatoria specifica sicurezza classi terze – rischio basso AFM – TURISMO - LINGUISTICO;

- Graduatoria C: formazione obbligatoria specifica sicurezza classi terze– rischio medio SCIENTIFICO – SC. UMANE;
 - Formazione obbligatoria specifica FALEGNAMERIA CAT
 - Graduatoria D: formazione volontaria HACCP/sicurezza alimentare.
3. Il dirigente scolastico, in relazione alle esigenze organizzative, potrà procedere all'individuazione di docenti diversi per le diverse tipologie di formazione.
 4. Il possesso di competenze specifiche coerenti con il contenuto del modulo costituisce elemento preferenziale nell'individuazione del docente.

Art. 11 – Commissione e modalità di valutazione

1. Le candidature saranno esaminate dal dirigente scolastico, coadiuvato da apposita commissione (RAS e un collaboratore del dirigente scolastico).
2. La commissione procederà preliminarmente alla verifica dei requisiti di ammissibilità e successivamente alla valutazione dei titoli dichiarati.
3. Saranno valutati esclusivamente i titoli e le esperienze pertinenti rispetto all'attività oggetto dell'avviso e adeguatamente documentati o dichiarati ai sensi della normativa vigente.
4. Non saranno attribuiti punteggi per titoli genericamente dichiarati senza indicazione degli elementi necessari alla loro verifica.

Art. 12 – Formazione della graduatoria

1. Al termine della valutazione sarà predisposta una graduatoria per ciascuna tipologia di attività, ove necessario.
2. In caso di parità di punteggio sarà data priorità, nell'ordine:
 - a) al candidato in possesso della maggiore esperienza specifica nella formazione sulla sicurezza/HACCP;
 - b) al candidato con maggiore esperienza di formazione rivolta a studenti della scuola secondaria di secondo grado;
 - c) al candidato con maggiore anzianità di servizio nell'istituzione scolastica;
 - d) in caso di ulteriore parità, al candidato di minore età, secondo quanto previsto dalla normativa applicabile.
3. Le graduatorie saranno pubblicate secondo le modalità previste dalla normativa vigente, nel rispetto della disciplina in materia di protezione dei dati personali.

Art. 13 – Conferimento dell'incarico

1. Il dirigente scolastico procederà al conferimento degli incarichi sulla base delle graduatorie, dei requisiti posseduti e delle effettive esigenze organizzative e formative dell'istituzione scolastica.
2. L'assegnazione delle ore potrà essere effettuata anche in misura inferiore rispetto al monte ore complessivamente disponibile.
3. L'istituzione scolastica si riserva la facoltà di non procedere al conferimento dell'incarico qualora, per sopravvenute esigenze organizzative, didattiche o finanziarie, venga meno la necessità dell'attività o ne venga modificata la programmazione.
4. La partecipazione alla selezione non determina alcun diritto all'affidamento dell'incarico.

Art. 14 – Obblighi del docente incaricato

Il docente individuato si impegna a:

- a) svolgere l'attività secondo il calendario concordato con l'istituzione scolastica;
- b) assicurare la puntualità e la regolarità delle attività formative;
- c) utilizzare contenuti e materiali coerenti con la normativa vigente;
- d) adattare le metodologie formative all'età e alle caratteristiche degli studenti;
- e) predisporre, ove richiesto, materiali didattici e/o verifiche dell'apprendimento;
- f) documentare lo svolgimento delle attività;
- g) collaborare con il referente per la sicurezza, il referente PCTO e/o le altre figure individuate dall'istituzione scolastica;
- h) assicurare il rispetto della normativa sulla privacy e sulla riservatezza;
- i) segnalare tempestivamente eventuali impedimenti allo svolgimento dell'attività.

Art. 15 – Durata e validità della graduatoria

1. La graduatoria avrà validità per l'anno scolastico 2026/27.
2. L'istituzione scolastica potrà utilizzare la graduatoria anche per ulteriori attività formative della medesima tipologia che si rendessero necessarie nel corso dell'anno scolastico, purché coerenti con l'oggetto del presente avviso e con i requisiti posseduti dai candidati.
3. Per gli anni scolastici successivi l'istituzione scolastica potrà procedere a nuovo avviso, anche tenendo conto dell'esperienza maturata e delle modifiche normative intervenute.

Art. 16 – Trattamento dei dati personali, responsabile del procedimento e pubblicità

1. I dati personali forniti dai candidati saranno trattati dall'istituzione scolastica esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.
2. Il trattamento avverrà secondo le modalità indicate nell'informativa privacy dell'istituzione scolastica.
3. Il responsabile del procedimento è il dirigente scolastico
4. Il presente avviso è pubblicato all'albo online e sul sito istituzionale e portato a conoscenza del personale interessato attraverso i consueti canali interni.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Roberto Trolli

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

