



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

All'Albo Online

Al Sito Web
Sez. Amministrazione Trasparente
e Sez. PON 2014-2020

Al personale dell'I.I.S. Pellegrino Artusi di Chianciano Terme

Agli atti interni dell'I.I.S. Pellegrino Artusi di Chianciano Terme

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse V – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU.

Asse V – Priorità d’investimento: 13i – (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Nota di Adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “Azione 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni “più sviluppate”, “in transizione” e “meno sviluppate”. 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

Codice identificativo progetto: 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15

Titolo del progetto: LABORATORIO DIDATTICO ECO-SOSTENIBILE, GREEN, INNOVATIVO

Codice CUP: G14D23001890006

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE DI SELEZIONE RIVOLTA, IN PRIMA ISTANZA, AL PERSONALE INTERNO E, IN SECONDA ISTANZA, AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA PER IL CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI DI N. 2 PROGETTISTI, N. 1 COLLAUDATORE, N. 1 ESPERTO PER GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL PROGETTO 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 - LABORATORIO DIDATTICO ECO-SOSTENIBILE, GREEN, INNOVATIVO - CUP: G14D23001890006

IL DIRIGENTE SCOLASTICO





Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 – 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it – E-mail: sirh030008@istruzione.it – Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti 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 (FSE);

VISTI il Regolamento (UE) n. 2020/460 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 marzo 2020 che modifica i Regolamenti (UE) n. 1301/2013, (UE) n. 1303/2013 e (UE) n. 508/2014 per quanto riguarda misure specifiche volte a mobilitare gli investimenti nei sistemi sanitari degli Stati membri e in altri settori delle loro economie in risposta all'epidemia di COVID-19 (Iniziativa di investimento in risposta al Coronavirus);

VISTA la Comunicazione 2020/C 108 I/01 della Commissione europea del 10 aprile 2020 recante "Orientamenti della Commissione europea sull'utilizzo del quadro in materia di appalti pubblici nella situazione di emergenza connessa alla crisi della Covid-19";

VISTO il Regolamento (UE) 2020/558 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2020, che modifica i Regolamenti (UE) n. 1301/2013 e (UE) n. 1303/2013 per quanto riguarda misure specifiche volte a fornire flessibilità eccezionale nell'impiego dei fondi strutturali e di investimento europei in risposta all'epidemia di COVID-19;

VISTO il D.P.R. n. 275/1999, concernente norme in materia di autonomia delle Istituzioni scolastiche;

VISTO il D.Lgs. n. 165/2001 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto Interministeriale n. 129/2018, recante "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107";

VISTO il Decreto Legislativo del 31 marzo 2023, n. 36, recante «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici»

VISTA la Circolare del Ministero del Lavoro n. 2/2009, che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

VISTA la Circolare del Dipartimento della Funzione Pubblica n. 2/2008;

VISTO la delibera del Consiglio di Istituto n. 4 del 20/12/2021 e successive modifiche e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022-2025; in particolare aggiornato per l'anno 2022/23 con delibera n. 59 del 21/12/2022;

VISTO il Programma Annuale 2023 approvato con Delibera del Consiglio di Istituto n.63 del 17 gennaio 2023;

VISTO il "Regolamento contenente criteri e limiti per lo svolgimento dell'attività negoziale da parte del Dirigente Scolastico", approvato dal Consiglio di Istituto con Delibera n. 55 del 13/06/2016;

VISTA la Nota MIUR prot. n. 34815 del 02/08/2017 sull'obbligo di verifica preliminare da parte dell'Istituzione Scolastica circa la presenza e la disponibilità nel proprio corpo docente delle risorse professionali di cui ha necessità;



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

VISTA la Nota MI prot. n. 3201 del 10/02/2021, avente ad oggetto "Istruzioni per l'affidamento di incarichi individuali – Quaderno n. 3";

VISTE le Note MIUR prot. 1588 del 13/01/2016 (Linee Guida per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria), prot. 31732 del 25/07/2017 (Aggiornamento delle linee guida), prot. 34815 del 02/08/2017 (Attività di formazione: chiarimenti sulla selezione degli esperti), Prot. 35926 del 21/09/2017 (Attività di formazione: chiarimenti sulla selezione degli esperti – ERRATA CORRIGE), prot. 36400 del 10/10/2017 (manuali operativi per la procedura di Avvio Progetto), prot. 37199 del 13/11/2017 (Elementi di informazione da fornire ai candidati e agli offerenti da realizzare nei confronti di tutti i partecipanti alla gara), prot. 37407 del 21/11/2017 (Manuale per la selezione di tutor ed esperti), prot. 37486 del 23/11/2017 (Integrazione sezione Procedure FSE - GPU), prot. 38115 del 18/12/2017 (Chiarimenti e approfondimenti per l'attuazione dei progetti a valere sul FSE), prot. 487 del 24/01/2018 (Procedure di gara per servizi e forniture – Manuale operativo funzione MOF), prot. 630 del 29/01/2018 (Pubblicazione del Manuale "Rinunce e Integrazioni" SIF 2020) e prot. 701 del 31/01/2018 (Richiesta rinuncia voci opzionali, precisazioni), prot. 1498 del 09/02/2018 (Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate), prot. 4243 del 07/03/2018 (Calcolo ore progetti a costo standard), prot. 9720 del 18/04/2018 (Addendum-classificazione delle irregolarità e sanzioni applicabili), nonché la Nota MI prot. 29583 del 09/10/2020 "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020", Versione 2.0, Edizione ottobre 2020;

VISTO l'Avviso Pubblico prot. n. AOOGABMI/78988 del 29/05/2023 Programma operativo nazionale "Per la scuola -competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 in attuazione del regolamento (ue)1303/2013 e del regolamento (ue) 2020/2021" - "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del ministro dell'istruzione e del merito 27 marzo 2023, n. 55".

VISTA la Candidatura presentata dall' Istituto Pellegrino Artusi di Chianciano Terme n. 1090048 prot. SIF n. 85090 del 14/06/2023;

VISTA la Nota M.I. prot. n. AOOGABMI/86459 del 16/06/2023, con la quale l'Unità di missione del Piano nazionale di ripresa e resilienza – Programma Operativo Nazionale "Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento " 2014-2020 ha comunicato che è stato autorizzato il Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" - CUP G14D23001890006 - proposto da questa Istituzione Scolastica, per un importo pari a € 250.000,00;

VISTA la Delibera n. 34 del Consiglio d'Istituto del 18/01/2017, avente per oggetto l'adesione generale alle azioni del Piano Operativo Nazionale (PON) 2014-2020;

VISTA la Delibera n. 2 del Collegio dei Docenti del 16/03/2017 , avente per oggetto l'adesione generale alle azioni del Piano Operativo Nazionale (PON) 2014-2020;

VISTA la Delibera del Collegio dei Docenti n.63 del 15/06/2022, con la quale si è approvata all'unanimità l'adesione alle azioni del Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Nota di adesione prot. n. AOOGABMI/78988 del 29/05/2023 "Realizzazione



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - 📠 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico in attuazione del decreto del Ministero dell'istruzione e del merito 27 marzo 2023, n.55" Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo"- Codice CUP G14D23001890006;

VISTA la Delibera del Consiglio di Istituto n. 84 del 21/06/2023, con la quale si è disposta l'approvazione del progetto "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" – Codice Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 - Codice CUP G14D23001890006;

VISTE le Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014-2020;

VISTO che è stata disposta la formale assunzione a bilancio del finanziamento relativo al Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" (Codice CUP: G14D23001890006) – Prot. n. 4594 del 23/06/2023

Sotto azione	Codice identificativo progetto	Titolo Progetto	Importo Finanziato	Stato del progetto
13.1.4A	13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15	Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo	€ 250.000,00	Autorizzato (Nota M.I. prot. n. A00GABMI – 86459 del 16/06/2023)

VISTA la Dichiarazione di inizio del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" (Codice CUP: G14D23001890006) – Prot. n. 5002 del 21/07/2023;

VISTA la nomina del RUP del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" (Codice CUP: G14D23001890006) – Prot. n. 5061 del 31/07/2023;

VISTA l'Azione di informazione, comunicazione e pubblicità - Prot. n.5145 del 03/08/2023;

RILEVATA la necessità di individuare, per la corretta esecuzione del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15, in prima istanza tra il personale docente interno e, in seconda istanza, tra il personale in collaborazione plurima la seguente figure:

- **N. 2 PROGETTISTA del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo (Codice CUP: G14D23001890006), per n. 30 ore ciascuno;**
- **N. 1 COLLAUDATORE del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo (Codice CUP: G14D23001890006), per n. 30 ore;**
- **N. 1 ESPERTO PER GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL PROGETTO del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo (Codice CUP: G14D23001890006), per n. 60 ore;**



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

VISTA la Determina di avvio della procedura di selezione rivolta, in prima istanza, al personale interno e, in seconda istanza, al personale in collaborazione plurima per il conferimento dell'incarico di COLLAUDATORE del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 "Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" (Codice CUP: G14D23001890006) – Prot. n. 5271 dell'08/08/2023.

INDICE

IL SEGUENTE AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE RIVOLTO, IN PRIMA ISTANZA, AL PERSONALE INTERNO E, IN SECONDA ISTANZA, AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA PER IL CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI DI N. 2 PROGETTISTI, N. 1 COLLAUDATORE, N. 1 ESPERTO PER GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL PROGETTO 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 - LABORATORIO DIDATTICO ECO-SOSTENIBILE, GREEN, INNOVATIVO - CUP: G14D23001890006

ART. 1 – REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Sono ammessi alla seguente procedura di selezione:

- in prima istanza i docenti in servizio presso questa Istituzione scolastica;
- in seconda istanza i docenti in servizio presso altre Istituzioni scolastiche con incarico a tempo indeterminato.

Criteri di precedenza in caso di pari punteggio all'interno delle due categorie:

- età anagrafica (precede il più giovane).

ART. 2 – DESCRIZIONE OGGETTO DEGLI INCARICHI

La selezione dei seguenti ruoli del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 "Laboratori Green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni "piu' sviluppate" e "in transizione" e "meno sviluppate (Codice CUP: G14D23001890006) dovrà essere assicurata da personale interno o, in secondo luogo, in collaborazione plurima con incarico a tempo indeterminato, **in possesso di specifica professionalità per le figure di progettista e collaudatore in relazione alle strumentazioni di laboratorio in uso all'istituto e per la figura di esperto per gestione amministrativo-contabile in relazione alle procedure di acquisto e di rendicontazione PON previste per gli istituti scolastici:**

- **N. 2 PROGETTISTA del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo (Codice CUP: G14D23001890006), per n. 50 ore ciascuno;**
- **N. 1 COLLAUDATORE del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo (Codice CUP: G14D23001890006), per n. 50 ore;**
- **N. 1 ESPERTO PER GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL PROGETTO del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15 – Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo (Codice CUP: G14D23001890006), per n. 100 ore;**



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

Compiti dell'esperto PROGETTISTA:

- Effettuare i necessari sopralluoghi dei locali e degli spazi destinati alle aule innovative e/o tematiche;
- Verificare eventuali adattamenti edilizi ed impiantistici occorrenti;
- Elaborare un progetto preliminare degli interventi da realizzare ed un capitolato tecnico;
- Verificare la fattibilità tecnica ed economica del progettazione preliminare;
- Predisporre il piano degli acquisti secondo le indicazioni specifiche fornite dal Dirigente Scolastico per consentire l'indizione di una procedura per la fornitura di quanto previsto dal suddetto progetto;
- Effettuare specifiche indagini di mercato per la individuazione delle ditte fornitrici del materiale richiesto;
- Effettuare la valutazione tecnica di eventuali convenzioni CONSIP attive;
- Effettuare valutazioni per la predisposizione di acquisto su piattaforma CONSIP-MEPA per la predisposizione della relativa procedura di acquisizione di beni e servizi;
- Registrare eventuali variazioni degli acquisiti che si dovessero rendere necessarie;
- Ricevere le forniture ordinate e verificare la corrispondenza di quanto arrivato a quanto ordinato;
- Supportare le ditte per l'installazione e partecipare alle attività di addestramento all'uso delle stesse (se richiesto)
- Monitorare la realizzazione dei lavori con l'operatore economico aggiudicatario al fine di una buona riuscita dell'intervento;
- Collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore S.G.A. per tutte le problematiche relative all'investimento, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del piano, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività.

Compiti dell'esperto COLLAUDATORE:

- collaborare con l'Istituzione scolastica per verificare la corrispondenza dei beni acquistati e degli adeguamenti eseguiti rispetto al Progetto stilato dall'Istituto e dal Progettista;
- verificare i documenti relativi alla consegna dei beni acquistati e la rispondenza rispetto a quanto specificato nell'offerta e nel capitolato tecnico;
- verificare la piena corrispondenza, specie in termini di funzionalità, tra le attrezzature acquistate, quelle indicate nell'offerta prescelta e quelle richieste nella scheda tecnica realizzata dal progettista;
- verificare che tutte le apparecchiature siano rispondenti alle norme di sicurezza;
- provvedere al collaudo delle attrezzature acquistate;
- redigere i verbali di collaudo delle attrezzature acquistate;
- individuare eventuali malfunzionamenti;
- tenere i contatti con il fornitore per eventuali interventi da fare sulle apparecchiature o sostituzioni.

Compiti dell'ESPERTO PER GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL PROGETTO dovrà occuparsi dei seguenti compiti:

- Organizzare e garantire la documentabilità e trasparenza delle procedure relative alla gestione del progetto
- Supportare la gestione efficace delle procedure di acquisto in tutte le loro fasi



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 – 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it – E-mail: sirh030008@istruzione.it – Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

- Implementazione delle piattaforme dedicate alla gestione del PON
- Rendicontazione del progetto mediante le apposite procedure

Si rimanda infine, per quanto concerne l'attività di collaudo, alla Nota MI prot. n. AOODGEFID/29583 del 09/10/2020 "Disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014 – 2020", Versione 2.0, Edizione ottobre 2020.

ART. 3 – REQUISITI DELLE FIGURE COINVOLTE NEL PROGETTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

La selezione delle domande avverrà a insindacabile giudizio di una Commissione all'uopo costituita e presieduta dal Dirigente Scolastico, mediante la comparazione delle candidature pervenute.

È prevista l'incompatibilità del ruolo di PROGETTISTA con quello di COLLAUDATORE; in ottemperanza dell'art. 102, c. 7, lett. D), D.Lgs. n. 50/2016, non possono infatti essere affidati incarichi di collaudo e di verifica di conformità a coloro che hanno svolto o che svolgono, tra le altre, attività di progettazione sul contratto da valutare.

Ai fini della selezione, oltre ai requisiti generali di cui all'art. 1, saranno considerati i seguenti criteri di valutazione:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI					
Criteri di ammissione: essere in possesso dei requisiti di cui agli articoli 1 e 2 del presente Avviso per il ruolo per cui si presenta domanda					
L' ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE			n. riferimento del curriculum	da compilare a cura del candidato	da compilare a cura della commissione
A1. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO (vecchio ordinamento o magistrale)	Verrà valutata una sola laurea	PUNTI			
		15			
A2. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO (triennale, in alternativa al punto A1)	Verrà valutata una sola laurea	10			
A3. DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2)	Verrà valutata un solo diploma	5			



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525

Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

LE CERTIFICAZIONI OTTENUTE <u>NELLO SPECIFICO</u>					
<u>SETTORE IN CUI SI CONCORRE</u>					
B1. COMPETENZE I.C.T. CERTIFICATE riconosciute dal MIUR/MIM	Max 1 cert.	5 punti			
LE ESPERIENZE NELL'ORGANIGRAMMA SCOLASTICO E <u>NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</u>					
C.1 AVER RICOPERTO IL RUOLO DI RESPONSABILE DI LABORATORIO/ANIMATORE DIGITALE/TEAM DELL'INNOVAZIONE	Max 15	3 punti per anno			
C2. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso esperienze lavorative professionali)	Max 5	4 punti per anno			
C3. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso pubblicazioni)	Max 5	1 punto cad.			
C4. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso esperienze di docenza in tematiche inerenti all'argomento della selezione)	Max 5	4 punti per anno			
C5. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato in	Max 5	4 punti cad.			



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 – 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it – E-mail: sirh030008@istruzione.it – Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

tematiche inerenti all'argomento della selezione)					
TOTALE					

Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori

ART. 4 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLA CANDIDATURA

Gli aspiranti dovranno far pervenire la propria candidatura esclusivamente in formato PDF, utilizzando l'allegato modello, debitamente compilato e firmato, entro e non oltre **le ore 10.00 del giorno 18 agosto 2023**, unitamente al relativo *Curriculum Vitae* obbligatoriamente in formato europeo (pena esclusione), indirizzata al Dirigente Scolastico dell'istituto pellegrino artusi di Chianciano terme (SI):

- a mezzo pec all'indirizzo sirh030008@pec.istruzione.it;
- a mezzo raccomandata A/R (farà fede la data di ricezione e non quella di spedizione);
- a mezzo consegna a mano (farà fede il protocollo con l'ora di ricezione).

La domanda dovrà recare la dicitura:

- Candidatura per PROGETTISTA/COLLAUDATORE/ dell'ESPERTO PER GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE del Progetto 13.1.4A-FESRPON-TO-2023-15

Per l'invio a mezzo posta certificata la stessa dicitura deve essere indicata nell'oggetto.

In caso di invio a mezzo raccomandata A/R o a mezzo pec, all'istanza deve essere allegata copia fotostatica del documento di riconoscimento, a pena di esclusione.

Il recapito della candidatura rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; questa Istituzione scolastica è esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito.

La candidatura pervenuta non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Le candidature pervenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte, ma conservate agli atti dell'Ufficio.

Le candidature redatte in modo imperfetto, incomplete, condizionate o comunque non conformi alle prescrizioni del presente Avviso saranno considerate nulle e comporteranno l'automatica esclusione dall'Avviso.

L'Ufficio si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura pervenuta, purché ritenuta congrua, conveniente e pienamente rispondente alle esigenze di codesto Ufficio.

L'istanza di partecipazione dovrà contenere, a pena di esclusione, i documenti di seguito specificati:

- Candidatura, redatta su apposito modello allegato**, con l'indicazione completa delle generalità di chi concorre, dell'indirizzo e del luogo di residenza, del titolo di studio con la data e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato, del recapito telefonico e dell'indirizzo di posta elettronica, **firmata dell'interessato**, contenente altresì le dichiarazioni rese ai sensi del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii. (fra cui: dichiarazione di veridicità delle dichiarazioni rese e dichiarazione di insussistenza di incompatibilità) e l'informativa con relativo consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 – 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it – E-mail: sirh030008@istruzione.it – Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

dati personali nei limiti e per le finalità e la durata necessaria per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro di cui al presente bando, pena l'esclusione, ai sensi del Reg. UE n. 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. (ALLEGATO N. 1);

- b) **Copia del documento d'identità in corso di validità;**
- c) **Curriculum Vitae in formato europeo**, da cui risulti il possesso dei requisiti culturali e professionali necessari per l'espletamento del servizio, come previsto dall'art. 38 del D.Lgs. n. 81/2008;
- d) **Dichiarazione di insussistenza di motivi di incompatibilità debitamente firmata** (ALLEGATO N. 2).

Tutti i documenti devono essere presentati ai sensi della Legge n. 15/68 e devono recare in calce la firma dell'aspirante, pena l'esclusione della domanda.

Gli aspiranti dovranno assicurare la propria disponibilità, per l'intera durata del Progetto, secondo il calendario concordato col Dirigente Scolastico.

ART. 5 – VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

La selezione delle domande avverrà a insindacabile giudizio di una Commissione all'uopo costituita e presieduta dal Dirigente Scolastico.

La Commissione procederà all'apertura delle istanze di candidatura, alla valutazione comparativa in base ai titoli, alle competenze ed alle esperienze documentate secondo i criteri di valutazione indicati nella Tabella A di valutazione dei titoli ed alla conseguente assegnazione del punteggio.

Successivamente, la Commissione provvederà a stilare una graduatoria di merito, in base alla quale procederà all'aggiudicazione dell'incarico di cui al presente Avviso.

La presente Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione, se nessuna candidatura dovesse risultare idonea in relazione all'oggetto dell'incarico.

L'incarico di cui al presente Avviso pubblico sarà conferito al candidato che avrà riportato il maggior punteggio.

ART. 6 – ATTRIBUZIONE INCARICO

Il risultato della selezione sarà pubblicato all'Albo Online del Sito istituzionale www.alberghierochianciano.it e nella Sezione Amministrazione Trasparente e Sezione PON 2014-2020.

La pubblicazione sul sito dell'Istituto ha valore di notifica agli interessati.

Avverso la graduatoria provvisoria gli interessati potranno avanzare formale reclamo al Dirigente Scolastico entro i 3 giorni successivi alla data di pubblicazione.

Trascorso tale termine senza che siano pervenuti ricorsi, la graduatoria s'intende definitiva e si procederà al conferimento dell'incarico con l'avente diritto.

In caso di rinuncia alla nomina, si procederà alla surroga scorrendo la graduatoria di merito.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola candidatura, che il Dirigente Scolastico riterrà rispondente alle esigenze indicate nel presente Avviso.

ART. 7 – COMPENSO

Per l'attività di progettista o collaudatore di cui al presente Avviso è previsto un compenso orario € 17,50 lordo dipendente (€ 23,22 lordo Stato) per il personale interno fino al massimo delle ore previste per ciascun incarico. Per l'attività di esperto per gestione amministrativo-contabile del progetto di cui al presente avviso è previsto un compenso orario € 14,50 lordo dipendente (€ 19,50 lordo Stato) per il personale interno fino al massimo delle ore previste per ciascun incarico.



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale Per La Toscana

I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - ☎ 0578 / 64738 - C.F.90021280525
Sito web: www.alberghierochianciano.it - E-mail: sirh030008@istruzione.it - Pec: sirh030008@pec.istruzione.it

Non sono previste altre forme di retribuzione.

Il compenso sarà liquidato in base al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente e all'effettiva erogazione dei fondi e nessuna pretesa potrà essere avanzata all'Istituto scolastico prima della disponibilità delle risorse finanziarie.

Ai fini della liquidazione del compenso, l'incaricato presenterà *time-sheet*/registro firme delle attività svolte, relazione finale sull'incarico svolto ed ogni altra eventuale documentazione utile.

ART. 8 – DURATA DELL'INCARICO

La durata dell'incarico è prevista a partire dalla data di conferimento effettivo dell'atto di nomina ed entro e non oltre il 13/10/2023 (*termine ultimo di realizzazione e chiusura del Progetto 13.1.4A-FESRPN-TO-2023-15*, salvo proroghe)

L'affidamento dell'incarico sarà monitorato in *itinere*.

La riscontrata inadeguatezza nell'espletamento del servizio potrà essere causa di rescissione contrattuale da parte dell'Amministrazione.

ART. 9 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP)

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della L. n. 241/1990, il responsabile unico del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Dott. Michele Micheli.

Il responsabile dell'istruttoria è, altresì, il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Dott. Michele Micheli.

ART. 10 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy ex Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR) e D.Lgs. n. 196/03, così come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018.

Responsabile del trattamento dati è il Dirigente Scolastico.

ART. 11 – PUBBLICAZIONE

Il presente avviso viene trasmesso in data odierna a tutte le Scuole di ogni ordine e grado della Provincia e pubblicato all'Albo Online dell'Istituto Pellegrino Artusi di Chianciano Terme e sul Sito Internet www.alberghierochianciano.it – Sezione Amministrazione Trasparente e Sezione PON 2014-2020, nonché reso noto al personale docente dell'Istituto Pellegrino Artusi di Chianciano Terme mediante circolare interna.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Daniela Mayer

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale