



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

I.I.S. "P. ARTUSI" - Chianciano Terme
Prot. 0007868 del 15/11/2023
IV-5 (Uscita)

ALBO ONLINE

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

SITO WEB

A TUTTO IL PERSONALE SCOLASTICO

OGGETTO: 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 3.2 “Scuola 4.0. – Scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori”, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – “Azione 1: Next generation classrooms – Ambienti di apprendimento innovativi”.

AVVISO DI SELEZIONE RIVOLTA, IN PRIMA ISTANZA, AL PERSONALE INTERNO ED, IN SECONDA ISTANZA, IN COLLABORAZIONE PLURIMA AL PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 INCARICO DI COLLAUDATORE PER TUTTE LE ATTIVITÀ DI COLLAUDO CONNESSE ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO “INNOVARTUSI”

Codice del Progetto: M4C1I3.2-2022-961-P-21151

Titolo del Progetto: “InnovArtusi”

C.U.P. G14D22005620006

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione, rivolto, in prima istanza, al personale interno dell'Istituto ed, in seconda istanza, in collaborazione plurima al personale in servizio presso altre Istituzioni scolastiche, per il conferimento del seguente incarico individuale:

- n. 1 unità di collaudatore

per tutte le attività di collaudo connesse alla realizzazione del progetto “InnovArtusi”, inserito nella piattaforma dedicata, avente ad oggetto la progettazione tecnico-operativa e pedagogica in chiave innovativa, sia dal punto di vista digitale che metodologico, di 11 ambienti di apprendimento, nell'ambito della *Linea di Investimento 3.2 “Scuola 4.0. Scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori”, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – “Azione 1: Next generation Classrooms Ambienti di apprendimento innovativi”.*

Il collaudatore dovrà svolgere i seguenti compiti:

- collaborare con l'istituzione scolastica per verificare la corrispondenza dei beni acquistati e degli adeguamenti eseguiti rispetto al progetto stilato dall'istituto



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

- verificare i documenti relativi alla consegna dei beni e la corrispondenza a quanto indicato nel capitolato tecnico, nel disciplinare di gara e nel contratto;
- verificare l'esistenza delle certificazioni richieste e dei manuali d'uso;
- verificare la piena corrispondenza, specie in termini di funzionalità, tra le attrezzature acquistate, quelle indicate nell'offerta prescelta;
- verificare che tutte le apparecchiature siano rispondenti alle norme di sicurezza;
- procedere al collaudo nei tempi indicati dal disciplinare di gara e dal contratto, nel rispetto della normativa vigente, in contraddittorio con gli incaricati della ditta fornitrice, redigere e sottoscrivere il verbale di collaudo delle attrezzature;
- individuare eventuali malfunzionamenti;
- tenere i contatti con il fornitore per eventuali interventi da fare sulle apparecchiature o sostituzioni.
- rispettare il calendario indicato dall'istituto;
- coordinarsi con l'ufficio addetto per le procedure di relative all'inventario dei beni acquistati;
- collaborare con il dirigente scolastico per risolvere tutte le problematiche, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero manifestarsi per la corretta e piena realizzazione del piano;
- redigere appositi verbali relativi all'attività svolta.

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;



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

- x. 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.
 - xi. siano in possesso dei requisiti strettamente correlati al contenuto della prestazione richiesta, della particolare comprovata specializzazione, eventualmente anche universitaria, che attestino in particolare: competenze certificate nel settore informatico e/o competenze certificate nel settore della didattica digitale innovativa e/o maturate con esperienze professionali in ambito informatico e/o in ambito innovativo – digitale e/o in ambito di collaudo di ambienti laboratoriali.
 - xii. non essere uno dei membri del Team di progettazione del progetto "InnovArtusi".
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.
 5. In caso di pari punteggio tra i candidati si applica il seguente criteri di precedenza:
 - Età anagrafica (precede il più giovane).

Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste esperienze professionali in ambito informatico, in ambito innovativo – digitale e in ambito di collaudo di ambienti di apprendimento innovativi.
2. Sarà altresì valutato il possesso dei seguenti titoli: Laurea (vecchio ordinamento/Magistrale nuovo ordinamento); competenze certificate nel settore informatico e/o competenze certificate nel settore della didattica digitale innovativa.
3. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli di studio, culturali, professionali, di servizio o lavoro dichiarati, come indicato nella seguente tabella:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER L'INCARICO DI COLLAUDATORE

Criteri di ammissione:

- essere in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2 del presente Avviso per il ruolo per cui si presenta domanda



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

L' ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO 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 valutato un solo diploma	5			
LE CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE					
B1. COMPETENZE I.C.T. CERTIFICATE riconosciute dal MIUR/MIM	Max 1 cert.	5 punti			
LE ESPERIENZE NELL'ORGANIGRAMMA SCOLASTICO E NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE					
C.1 AVER RICOPERTO IL RUOLO DI FUNZIONE STRUMENTALE /ANIMATORE DIGITALE/TEAM DELL'INNOVAZIONE	Max 15	3 punti per anno			
C2. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso	Max 5	4 punti cad.			



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

esperienze lavorative professionali)					
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 cad.			
C5. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO (documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato in tematiche inerenti all'argomento della selezione)	Max 5	4 punti cad.			
TOTALE MAX		100			

4. Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso.
5. 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.
6. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Articolo 4 – Durata dell'incarico

1. L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata pari a circa 14 mesi, a partire dal conferimento dell'incarico fino al 31 dicembre 2024.
2. 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.



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

Articolo 5 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. Il corrispettivo di ciascun collaudatore è stabilito fino ad un massimo di n. 40 ore con un compenso orario di € 17,50 Lordo Dipendente, pari ad € 23,22 Lordo Stato, nel caso di personale docente oppure un compenso orario di € 14,50 Lordo Dipendente, pari ad € 19,50 Lordo Stato nel caso di altra tipologia di personale e comunque come da CCNL ora in vigore.
2. Il corrispettivo di cui al presente articolo sarà corrisposto dall'Istituto previo svolgimento delle attività previste in base alle ore effettivamente svolte risultanti dalla timesheet che ciascun incaricato dovrà compilare, compatibilmente con l'assegnazione delle risorse da parte dell'Unità di missione del PNRR del Ministero dell'Istruzione e del Merito.

Articolo 6 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 12,00 del 30.11.2023** all'indirizzo e-mail sirh030008@istruzione.it. L'oggetto della mail dovrà avere la dicitura: "Candidatura incarico di collaudatore - progetto PNRR Scuola 4.0 "InnovArtusi" - C.U.P. G14D22005620006".
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 sub "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 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.



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

Articolo 7 – Commissione di valutazione

1. La Commissione è composta da n. 3 membri in possesso di specifiche professionalità nelle materie oggetto dell'Avviso di selezione ed è nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione.
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.

Articolo 8 – 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'Istituzione scolastica procede all'attribuzione dell'incarico/degli incarichi attraverso il seguente iter:
 - i. Esame delle domande pervenute con l'attribuzione del punteggio;
 - ii. Stesura della graduatoria.

Articolo 9 – 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 del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105.

Articolo 10 – Trattamento dei dati personali

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'Istituzione scolastica I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI con sede in Via Morellone n°1 Chianciano Terme alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: sirh030008@pec.istruzione.it.

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. "PELLEGRINO ARTUSI" è stato individuato nel Dott. Antonino Ugo raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: antoninougo@gmail.com.



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

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.



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

Articolo 11 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è la dott.ssa Daniela Mayer, in qualità di Dirigente Scolastico e-mail istituzionale sirh030008@istruzione.it, numero di telefono 0578/63674.

Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, www.alberghierochianciano.it, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Bandi di Gara e contratti.

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.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Daniela Mayer

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. n.82/2005 ss.mm.ii.e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.)