



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0009517 del 13/09/2023
I (Uscita)

Al Personale in servizio presso l'I.P.S.E.O.A.
"Pellegrino Artusi"

**Oggetto: AVVISO DI SELEZIONE AL PERSONALE INTERNO PER CONFERIMENTO INCARICO DI UN ADDESTRATORE
ALL'USO DELLE ATTREZZATURE**

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 progetto: 13.1.4A-FESR PON-LA-2023-31;

CUP: E84D23002260006

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, recante «Nuove disposizioni sull’amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato»;

VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi dell’art. 21 della L. 15/03/1997»;

VISTO il D.lgs. 30 marzo 2001, n.165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche” e successive modifiche e integrazioni;

VISTA la L. 241 del 7 agosto 1990, recante «Nuove norme sul procedimento amministrativo»;

VISTO il Decreto 28 agosto 2018, n. 129 “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell’articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

VISTE le “Disposizioni e istruzioni per l’attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014/2020”;

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei e 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;

Via Pizzo di Calabria, 5 - 00178 Roma - 06-121124745 Via San Tarcisio, 66-06/121122381/382

Appia Pignatelli 06-7184816 Via Sestio Menas, 66- 06/76964526

X Municipio - Distretto 18° - Codice Scuola RMRH02000C - C.F. 97110170582
www.artusiroma.it - RMRH02000C@istruzione.it - RMRH02000C@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

VISTE le indicazioni del Ministero dell'Istruzione – prot.n. AOOGABMI. Registro Decreti. R. 000055 del 7.03.2023;
VISTE le Linee Operative del 03/07/2023;

VISTO L'Avviso 78988 del 29/05/2023 – 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. Le risorse assegnate sono finalizzate all'"acquisto di strumentazione e specifiche attrezzature green, sostenibili e digitali" a valere sull'Asse II, nell'ambito dell'obiettivo specifico 10.8 – Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi.

VISTA La candidatura n.1090187 presentata dall'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi"- Realizzazione di laboratori green, sostenibili e innovativi – Asse V;

VISTA la Nota autorizzativa del M.I. Prot. AOOGABMI-86459 del 16 GIUGNO 2023 di approvazione degli interventi a valere sull'obiettivo/azione;

VISTO il vigente C.C.N.L. comparto scuola;

VISTI il PTOF ed il PDM d'Istituto;

VISTO il Programma Annuale 2023 approvato dal Consiglio d'Istituto in data 15/02/2023;

VISTA la circolare Ministero del lavoro n.2/2009;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto - verbale n. 153, delibera n.63 del 17.07.2023 - per l'inserimento nel Programma Annuale del progetto denominato " PON Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del II grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico in attuazione del decreto del MIM n. 55/2023 – Avviso 78988/2023 – CUP "E84D23002260006";

VISTO che nel suddetto avviso 78988, al paragrafo 5 – Termini e modalità di presentazione della candidatura "Le istituzioni scolastiche devono acquisire da parte del Consiglio di Istituto e del Collegio Docenti l'autorizzazione alla partecipazione all'avviso in questione, mediante delibera di adesione generale alle Azioni del Programma operativo nazionale ovvero, in assenza di quest'ultima, una specifica determinazione per il presente avviso;

VISTA la ristrettezza dei tempi disponibili, tali deliberazioni possono essere acquisite anche dopo il 16 giugno 2023, quindi in una fase successiva alla presentazione delle proposte e alla

VISTO il decreto n.8477 del 08/07/2023 di Assunzione in bilancio ;

VISTA la necessità di procedere all'individuazione di figure di elevato profilo professionale in possesso di specifiche professionalità in qualità di esperto progettista e collaudatore, nell'ambito del progetto autorizzato con nota prot. n. 78988 del 29.05.2023 ;

CONSIDERATO che la procedura di realizzazione dei progetti finanziati con i Fondi Strutturali Europei Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014- 2020, prevede anche la fase obbligatoria di progettazione;

RILEVATA la necessità di verificare la disponibilità di un addestratore all'uso delle attrezzature primariamente tra il personale interno e, se rilevata l'impossibilità di utilizzare il personale interno all'Istituzione scolastica, per mancanza di soggetti dotati delle necessarie competenze, di rivolgersi a operatori del settore specializzati nella progettazione;

VISTO il progetto autorizzato, le competenze richieste e la brevità temporale dei termini fissati per la conclusione con i relativi e dovuti adempimenti, entro e non oltre il 16 ottobre 2023

Via Pizzo di Calabria, 5 - 00178 Roma - 06-121124745 Via San Tarcisio, 66-06/121122381/382

Appia Pignatelli 06-7184816 Via Sestio Menas, 66- 06/76964526

X Municipio - Distretto 18° - Codice Scuola RMRH02000C - C.F. 97110170582
www.artusiroma.it – RMRH02000C@istruzione.it - RMRH02000C@pec.istruzione.it



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

Sottoazione	Codice Progetto	Titolo del progetto	Importo Autorizzato
13.1.4A	13.1.4A FESRPON – LA-2023-31	Laboratorio didattico eco- sostenibile green, innovativo	€ 250.000,00

COMUNICA

Ai fini dell'implementazione del Progetto **13.1.14A FESRPON – LA-2023-31 "Laboratorio didattico eco- sostenibile green, innovativo"**

Art. 1 – Oggetto

di avviare una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei curricula, per la selezione delle seguenti figure professionali interne:

n. 1 Esperto Addestratore all'uso delle attrezzature

Art. 2 – importo

Per l'impegno è previsto un compenso di € 2.000,00 (euro duemila/00) lordo stato (omnicomprensivo di tutte le eventuali ritenute fiscali e previdenziali)

L'individuazione delle figure previste dal progetto avverrà, nel pieno rispetto della normativa vigente, mediante valutazione comparativa e successivo reclutamento.

Le attività di collaudatore e progettista sono tra loro incompatibili in linea con la normativa vigente.

Art. 3 - Presentazione Candidature

Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, **entro e non oltre le ore 14:00 del 20 Settembre 2023** con la seguente modalità:

Posta Elettronica (PEO) al seguente indirizzo: rmrh02000c@istruzione.it ;

Posta Elettronica (PEC) al seguente indirizzo: rmrh02000c@pec.istruzione.it con oggetto:



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

Candidatura Esperto Interno Addestratore all'uso delle attrezzature - **Progetto "Laboratorio didattico eco-sostenibile green, innovativo"** - **Avviso pubblico 78988 del 29/05/2023**

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta, autocertificando in maniera dettagliata i requisiti essenziali di ammissione utilizzando gli allegati A e B.

La domanda dovrà contenere la candidatura corredata da un dettagliato Curriculum Vitae in formato Europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali posseduti e da copia del documento di identità. Inoltre, la candidatura dovrà contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e la dichiarazione che il candidato non è collegato, né come socio né come titolare, a ditte o società interessate alla partecipazione alla gara di appalto. Tutti i documenti devono recare in calce la firma dell'aspirante, pena l'esclusione della domanda. Non si terrà conto delle istanze pervenute oltre il termine fissato.

Le domande che risultassero incomplete degli elementi essenziali non potranno essere prese in considerazione. La scuola si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida o, nell'eventualità se ne ravvisi l'esigenza, di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

Art. 4 - Cause di Inammissibilità ed Esclusione :

Motivi di inammissibilità. Sono causa di inammissibilità:

1. Domanda pervenuta in ritardo rispetto ai tempi indicati nel presente Bando;
2. Assenza della domanda di candidatura o di altra documentazione individuata come condizione di ammissibilità;
3. Altri motivi rinvenibili nell'Avviso presente.

Motivi di esclusione:

1. Mancanza di firma apposta sulla domanda, sul curriculum, la scheda dichiarazione punteggio e fotocopia documento;
2. Non certificata esperienza professionale per l'ambito di competenza indicato nell'Art.8 del bando.

Art. 5 – Selezione

Dopo le scadenze dei termini per la presentazione della candidatura, il Dirigente Scolastico, supportato dal DSGA e da uno dei suoi collaboratori, (Commissione di valutazione nominata per lo svolgimento di tutte le procedure), procederà all'analisi e alla valutazione comparativa delle domande pervenute conformi ai requisiti previsti dal bando.

Al termine dell'esame delle candidature verrà stilata una graduatoria provvisoria secondo il punteggio attribuito dalla



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

tabella di valutazione. Data la complessità del progetto da realizzare, a parità di punteggio, verrà preferito il candidato che ha maturato il maggior numero di esperienze lavorative nel settore di pertinenza in qualità di progettista e collaudatore. Trascorsi 5 (cinque) giorni senza la ricezione di eventuali reclami la graduatoria diventerà definitiva.

A parità di punteggio prevarrà il candidato in possesso delle competenze richieste e accertate con apposito. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola candidatura pienamente rispondente ai requisiti richiesti dall'avviso di selezione. I titoli, le certificazioni e gli incarichi devono essere autocertificati ai sensi della normativa in vigore, utilizzando l'allegato B.

Art. 7 Compiti dell'Addestratore all'uso delle attrezzature

L'esperto per l'addestramento del personale interno all'uso delle attrezzature con i seguenti compiti:

1. L'esperto per l'addestramento all'uso delle attrezzature dovrà formare il personale della scuola all'utilizzo delle nuove tecnologie e all'uso corretto delle attrezzature dal punto di vista del loro uso quotidiano;
2. Illustrare il funzionamento delle attrezzature acquistate;
3. Addestrare il personale interno all'uso corretto delle attrezzature acquistate, anche nel rispetto delle norme di sicurezza;
4. Prestare servizio di assistenza e tutoraggio nella fase di apprendimento diretto dell'uso delle attrezzature;
5. Definire col Dsga e il Dirigente Scolastico il calendario delle attività;
6. Redigere il registro delle presenze/timesheet con indicazione delle attività e delle ore effettivamente svolte;
7. Redigere una relazione sull'attività svolta

L'esperto Addestratore avrà il compito di:

- verificare i documenti relativi alla consegna dei beni e/o lavori rispetto a quanto specificato nel Bando di gara;
- collaborare con il DS e DSGA al controllo della piena corrispondenza, specie in termini di funzionalità, fra le attrezzature acquistate, quelle indicate nell'offerta prescelta e quelle richieste nel piano degli acquisti oltre ad eventuali lavori eseguiti;
- redigere un verbale di collaudo della fornitura e dei lavori eseguiti dall'Operatore Economico aggiudicatario;
- redigere il registro delle presenze per comprovare l'attività lavorativa svolta.



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

Art.8 Criteri di Selezione degli Esperti

Tenuto conto dei requisiti di accesso obbligatori, la selezione e la valutazione delle domande sarà effettuata sulla base di:

- Titoli di studio
- Titoli specifici pertinenti la tipologia dell'intervento
- Esperienze professionali specifiche attinenti all'uso delle attrezzature, dei laboratori di cucina e bar;
- Capacità professionali specifiche nell'individuazione di eventuali malfunzionamenti attinenti le attrezzature, dei laboratori di cucina e bar;

La valutazione andrà effettuata secondo la tabella di seguito riportata:

Art.9 Revoche e Surroghe

Gli incarichi potranno essere revocati in qualunque momento, senza preavviso ed indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongano l'annullamento dell'attività. Le condizioni sono considerate parte integrante della prestazione professionale richiesta, il mancato rispetto delle stesse quindi, viene considerato causa sufficiente per la revoca dell'incarico. Qualora il personale individuato, all'atto della convocazione per il conferimento dell'incarico, dovesse rinunciare, la rinuncia potrà avvenire solo e soltanto attraverso la forma scritta e consegnata a mano presso l'Istituto.

Art. 10 Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003 i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.

Art. 11 Responsabile Unico del Procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016, art. 15 D.Lgs n.36/2023, il Responsabile del Procedimento e del trattamento dei dati personali è il Dirigente Scolastico, Maura Lombardi.



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Pellegrino Artusi"

Allegati:

1. Domanda di partecipazione All.A
2. Tabella valutazione dei Titoli All.B
3. Dichiarazione di insussistenza di motivi di incompatibilità All.C

Art. 12 Trattamento dati personali

Ai sensi del Regolamento Europeo n. 679/2016 ss.mm.ii. e del D.lgs. n.101/2018, a modifica del D.lgs n. 196/2003, i dati personali forniti dai Candidati saranno raccolti presso l'Istituzione scolastica per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. I candidati dovranno autorizzare l'Istituzione scolastica al trattamento dei dati personali. In ottemperanza agli obblighi di trasparenza e massima divulgazione, tutti gli elementi di interesse comunitario, relativi allo sviluppo del progetto: avvisi, bandi, pubblicità, ecc. saranno tempestivamente pubblicati nelle specifiche sezioni del sito della scuola.

Il presente avviso, realizzato ai fini della pubblicazione/sensibilizzazione ed a garanzia di visibilità, trasparenza e ruolo dell'Unione Europea, ha come obiettivo la diffusione nell'opinione Pubblica della consapevolezza del ruolo delle Istituzioni con particolare riguardo a quelle Europee.

Art. 13 Pubblicazione

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola www.artusiroma.edu.it nell'apposita sezione dedicata al progetto FESR e Amministrazione trasparente.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi