



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

Agli atti All'Albo Pretorio online della scuola
Al Sito web Sezione Amministrazione trasparente
Alla sezione PON del sito web istituzionale
e p.c. al DSGA

CUP: C84D23000830006

Oggetto: Avviso di selezione di personale interno per il reclutamento di N.1 PROGETTISTA e di N.1 COLLAUDATORE nel Progetto Realizzazione "laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 27 marzo 2023, n. 55.
Progetto 13.1.4A-FESR PON-EM-2023-28 Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto** il Programma Operativo Nazionale e in particolare l'Avviso pubblico prot. n. 78988 del 29/05/2023; Ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica;
- Vista** la candidatura N. 1089929 inoltrata da questo Istituto in data 06/06/2023;
- Visto** il Decreto Direttoriale 16-06-2023, n. 86459 di approvazione della graduatoria dei progetti presentati";
- Vista** la formale autorizzazione del progetto comunicata all'Ufficio scolastico regionale di competenza con nota prot. AOOGABMI-86459 del 16/06/2023, completi di codice CUP;
- Visto** 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;
- Visto** il decreto del Dirigente scolastico di assunzione in bilancio del progetto prot. n. 4189 del 06/07/2023;
- Visto** il D.lgs 165/2001 e ss.mm. e in particolare l'art. 7, comma 6 b) che statuisce che l'amministrazione deve preliminarmente accertare l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno";
- Vista** la nomina RUP prot. n. 4465 del 25/07/2023;
- Visto** il D. l. 28 agosto 2018, n. 129 "Regolamento recante le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche", ai sensi dell'articolo 1, comma 13 luglio 2015, n. 107;
- Vista** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 4 del 08/02/2023 di approvazione del Programma Annuale 2023;
- Vista** la Delibera del CD di approvazione del PTOF 2022/2025;
- Vista** la Delibera del Collegio Docenti nella seduta del 15/06/2023 con la quale è stato approvato il Progetto in essere;
- Vista** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 29 del 06/07/2023 di approvazione del Progetto in essere;
- Visto** il Regolamento per la Disciplina per gli incarichi agli Esperti Interni e/o Esterni approvato dal Consiglio d'Istituto nella riunione del 06/07/2023 delibera del Cdl n. 31;
- Rilevata** la necessità di individuare un esperto interno per svolgere attività di progettista e un esperto interno per svolgere attività di collaudatore nell'ambito del progetto "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo ad indirizzo alberghiero";
- Viste** le schede dei costi in cui è stato strutturato il progetto suddetto;



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

- Preso atto** che, per l'attuazione dei suddetti percorsi, è affidata al Dirigente Scolastico in qualità di RUP, la responsabilità della esecuzione;
- Preso atto** delle ore di impegno necessarie per portare a termine il progetto;
- Tenuto conto** della necessità di individuare, per la corretta esecuzione del progetto in oggetto, le seguenti figure professionali: supporto tecnico operativo specialistico al RUP, gruppo di progetto o progettista e collaudatore;
- Preso atto** che, per la realizzazione del progetto in oggetto, occorre selezionare le figure professionali suindicate, prioritariamente tra il personale interno;
- Visto** il D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33, recante "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";
- Tenuto conto** dei principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa;
- Visti** i criteri approvati dal Consiglio di Istituto per disciplinare gli incarichi delle figure professionali sopra indicate, così come da Delibera n. 31/2023;
- Considerato** che l'incarico di "**progettista**" è un'attività tecnica strettamente connessa al raggiungimento di quanto previsto nel progetto in quanto trasversale alla esecuzione sul progetto;
- Vista** la necessità di individuare personale in possesso della necessaria esperienza e delle dovute competenze per assolvere l'incarico di "supporto tecnico operativo specialistico al RUP", "**progettista**" e "**collaudatore**" per la corretta esecuzione del progetto in oggetto;
- Vista** la propria determina dirigenziale Prot. 4471 del 25/07/2023 di indizione di un bando interno per il reclutamento di un progettista ed un collaudatore;

Tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente provvedimento

EMANA

L'avviso pubblico di selezione per il personale interno all'Istituzione Scolastica per il conferimento degli incarichi di Esperto Progettista e Collaudatore per il progetto in oggetto specificato. Le attività di progettista e collaudatore sono tra di loro incompatibili, quindi è possibile presentare istanza per uno solo dei due incarichi.

ART. 1 – INFORMATIVA DI PROGETTO

L'azione intende favorire la realizzazione nelle scuole del secondo ciclo, a seconda delle proprie specificità di indirizzo, di laboratori didattici "green", sostenibili e innovativi. Le attrezzature e la strumentazione dovranno essere di sicura e pronta reperibilità sul mercato, poiché, per l'approssimarsi del termine delle operazioni contabili per la programmazione PON 2014-2020, occorrerà acquistarle nel rispetto della normativa vigente (codice dei contratti) e collaudarle integralmente entro il 16 ottobre 2023. Il progetto sul sistema GPU dovrà essere chiuso entro la stessa data. Non sarà possibile alcuna proroga del termine, a prescindere dalla motivazione, essendo prossima la chiusura della programmazione. A mero titolo esemplificativo e non esaustivo e ferme restando le caratteristiche imprescindibili della sostenibilità ambientale e dell'innovazione tecnologica, le scuole destinatarie potranno acquistare la seguente strumentazione:

Alberghieri

forni, frigoriferi, celle frigorifere, abbattitori, piastre, planetarie, tavoli refrigerati, lavastoviglie, lavatrici, robot da cucina, ecc. con sistemi di risparmio dell'energia e/o dell'acqua; - camere di lievitazione, roner, macchine



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

per il sottovuoto, affumicatori, sfogliatrici, emulsionatori, affumicatori, bilance, mantecatori, termometri, ecc. digitali; - sistemi di filtraggio/recupero oli di frittura, che consentano la raccolta, il recupero, il riciclaggio degli oli esausti nel rispetto della normativa; - sistemi di aspirazione e filtraggio di vapori e fumi, per ridurre le emissioni nell'aria; - attrezzature e strumenti digitali per la qualità, la sicurezza alimentare, la tracciabilità dei prodotti; - attrezzature dei laboratori di enogastronomia, sala e vendita, che abbiano caratteristiche innovative e/o che favoriscano la sostenibilità ambientale

ART. 2 - COMPITI DELL'ESPERTO PROGETTISTA

L'Esperto Progettista dovrà svolgere i seguenti compiti ed attività:

- effettuare un sopralluogo approfondito dei locali destinati alle attrezzature e ai beni da acquistare;
- provvedere alla progettazione esecutiva dei diversi interventi del Progetto su specificato;
- operare in piattaforma GPU (soprattutto per quanto riguarda la sezione forniture);
- predisporre il piano acquisti (capitolato tecnico) secondo le indicazioni specifiche fornite dal Dirigente Scolastico per consentire la realizzazione del progetto su indicato;
- verificare che i beni da acquistare siano conformi alle normative vigenti;
- redigere i verbali relativi a tutte le attività;

ART. 3 - COMPITI DELL' ESPERTO COLLAUDATORE

L'Esperto Collaudatore dovrà svolgere i seguenti compiti ed attività:

- provvedere a sopralluogo approfondito dei locali destinati alle attrezzature acquistate;
- verificare la piena corrispondenza, tra le attrezzature acquistate, quelle indicate nell'offerta prescelta e quelle richieste nel piano degli acquisti;
- controllare che i beni acquistati siano in grado di svolgere le funzioni richieste;
- provvedere al collaudo delle attrezzature acquistate;
- redigere il verbale del collaudo effettuato. Le riunioni per il collaudo dovranno essere verbalizzate, con l'indicazione dell'ora di inizio e termine dei lavori, degli argomenti trattati, delle decisioni assunte e dei nominativi dei partecipanti, compresi incaricati dalla ditta fornitrice che debbono controfirmare il relativo processo verbale.

ART. 4 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Gli aspiranti dovranno produrre istanza indirizzata al Dirigente dell'IPSEOA S. Savioli di Riccione.

L'istanza, secondo il modello allegato, dovrà essere corredata da un dettagliato curriculum redatto in formato europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali possedute e in base alla normativa sulla privacy GDPR 2016/679.

Essa dovrà pervenire in busta chiusa, e dovrà riportare la seguente dicitura:

1. Candidatura "Esperto Progettista" Progetto Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo ad indirizzo alberghiero".
2. Candidatura "Esperto Collaudatore" Progetto Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo ad indirizzo alberghiero".



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

all'indirizzo di via Piacenza 35, 47838 Riccione, e/o recapitata brevi manu all'Ufficio di protocollo di questa Istituzione scolastica e/o mediante raccomandata e/o mediante mail pec : rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it entro e non oltre le ore 12.00 del 04/08/ 2023. In caso di trasmissione della domanda a mezzo posta, l'Istituto non assume responsabilità per eventuali dispersioni, ritardi o disguidi non imputabili all'Amministrazione stessa. Non saranno accettate candidature e documentazioni inviate con altro mezzo non specificato dal presente bando.

La candidatura dovrà contenere:

1. Domanda di partecipazione, sul modello predisposto dalla scuola e allegato al presente bando (Allegato A);
2. Tabella di autovalutazione (Allegato B);
3. Curriculum vitae in formato europeo debitamente firmato con autorizzazione al trattamento dei dati personali di cui al GDPR 2016/679;
4. Copia del documento di riconoscimento.
5. Dichiarazione insussistenza motivi di incompatibilità (Allegato C)

La firma sulla domanda di partecipazione alla selezione non deve essere autenticata ed è obbligatoria a pena di nullità della domanda stessa.

ART. 5 - MODALITA' DI SELEZIONE

Per la selezione degli aspiranti all'incarico di progettista o collaudatore si procederà all'analisi dei curriculum vitae e all'attribuzione di punteggi corrispondenti agli elementi di valutazione posseduti dai candidati, in base al possesso dei requisiti sotto-indicati e alla tabella di seguito definita:

Requisiti di accesso:

Competenze specifiche in materia di acquisti, di redazione di una proposta di progetto esecutivo contenente l'attrezzatura da acquistare con relativa collocazione nei locali dedicati (per l'attività di progettista); esperienza di collaudatore per le attrezzature specifiche inserite nel progetto (per l'attività di collaudatore).

CRITERI DI ASSEGNAZIONE	INDICATORI
Laurea in scienze gastronomiche settore enogastronomico	Punti 10
oppure	
Titolo di studio Universitario (Livello Triennale)	Punti 6
oppure	



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

Diploma quinquennale Istituto Alberghiero settore enogastronomico e sala/vendita	Punti 3
ESPERIENZE	
Esperienze nell'ambito di acquisti di materiale per PON FESR	Punti 3 per ogni esperienza competenza (max. 15 punti)

Non possono partecipare alla selezione per la progettazione e il collaudo gli uni e gli altri che possano essere collegati a ditte o società interessate alla partecipazione alla gara di fornitura beni e servizi.

Si fa presente altresì che i due incarichi non sono cumulabili.

L'esame delle candidature sarà demandato ad una apposita commissione, composta da un numero dispari di membri, nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico, oppure in caso di un'unica istanza pervenuta sarà cura del Dirigente Scolastico valutarne la congruità e i requisiti.

A parità di punteggio sarà data preferenza all'aspirante con più anzianità di servizio.

Al termine della selezione sarà pubblicata la graduatoria di merito provvisoria mediante affissione all'Albo online sul sito dell'Istituzione Scolastica.

Avverso tale graduatoria è ammesso ricorso entro 7 giorni dalla data di pubblicazione.

Gli esiti delle selezioni saranno pubblicati all'Albo della scuola e l'esperto individuato verrà avvisato personalmente.

In caso di rinuncia alla nomina di esperto, da comunicare formalmente all'istituzione scolastica entro e non oltre giorni tre, si procederà al regolare scorrimento della graduatoria.

L'esperto prescelto si renderà disponibile per un incontro preliminare presso l'Istituto con il Dirigente Scolastico.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di un solo curriculum pienamente rispondente alle esigenze progettuali.

L'attribuzione avverrà tramite incarico formale secondo la normativa vigente.

La remunerazione per l'Esperto PROGETTISTA/COLLAUDATORE sarà contenuta entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata ed ammessa al finanziamento mediante presentazione di apposito timesheet.

L'esperto PROGETTISTA sarà retribuito per un massimo di € 4.250,00 (euro quattromiladuecentocinquanta/00#) lordo Stato.

L'esperto COLLAUDATORE sarà retribuito per un massimo di € 4.250,00



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

www.alberghieroriccione.edu.it E-mail: rnrh01000q@istruzione.it - rnrh01000q@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA

Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

(euro quattromiladuecentocinquanta/00#) lordo Stato.

Quota oraria al lordo dipendente:

CCNL scuola 2016/2018

docente	€ 17,50 LD
DSGA	€ 18,50 LD
personale ATA profili di AT e/o AA	€ 14,50 LD
personale ATA collaboratore scolastico	€ 12,50 LD

*CCNL scuola 2019/2021

docente	€ 19,25 LD
DSGA	€ 20,35 LD
personale ATA profili di AT e/o AA	€ 15,95 LD
personale ATA collaboratore scolastico	€ 13,75 LD

*i presenti compensi non sono attualmente vigenti.

I compensi saranno corrisposti a saldo, per prestazioni effettivamente rese documentate da verbali, registri firme, time sheet dichiarativi delle ore effettivamente prestate al di fuori dell'orario di servizio e sulla base dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari e della disponibilità degli accreditamenti disposti dagli Enti deputati. Sul compenso spettante saranno applicate le ritenute fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

ART. 6 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi della normativa vigente, GDPR regolamento (UE) n. 2016/679 in vigore dal 25 maggio 2018, i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico economica dell'aspirante. All'interessato/a competono i diritti previsti dalla normativa vigente in materia.

ART. 7 PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Il presente bando è pubblicato sul sito <https://www.alberghieroriccione.edu.it>. nell'apposita sezione di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

ART. 8 RUP

In base all'art. 15 del D. L.vo 36/2023 è nominato RUP del progetto il Dirigente Scolastico Prof. Luciano Antonelli.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luciano Antonelli

(documento firmato digitalmente in base al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)

Si comunica che, per l'obbligo della trasparenza e della massima divulgazione, tutti gli elementi di interesse comunitario, relativi allo sviluppo del progetto: avvisi, bandi, pubblicità, ecc. saranno tempestivamente visibili sul sito della scuola <https://www.alberghieroriccione.edu.it>.

Il presente avviso, realizza 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.