

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO
Prot. 0012976 del 24/11/2022
II-11 (Uscita)

All'Albo Online
Agli Atti della Scuola
Al Sito Web dell'Istituto

OGGETTO: Decreto di aggiudicazione provvisoria per incarico di reclutamento progettista nel relativo progetto 13.1.4A-FESRPN-PI-2022-66

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse II - 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 - Avviso pubblico prot.n. 22550 del 12 aprile 2022 “Avviso pubblico per la realizzazione di laboratori green nelle scuole del secondo ciclo delle regioni del Centro Nord”. 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

CODICE PROGETTO: 13.1.4A-FESRPN-PI-2022-66

CUP: 14D22000370006

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”;

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e successive modifiche e integrazioni e, in particolare, gli articoli 5 e 7 del D.lgs. n.165 del 30.08.2001 sul potere di organizzazione della Pubblica Amministrazione e sulla possibilità di conferire incarichi esterni per esigenze cui non può far fronte con personale in servizio;

VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente “Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTO il Decreto Interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018 (Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche);

VISTO il Programma annuale E.F.2022;

VISTO il Piano Triennale dell’Offerta Formativa per gli anni scolastici 2019/2022 e 2022/25, che prevede lo sviluppo delle metodologie didattiche anche mediante l’utilizzo delle nuove tecnologie;

VISTO il regolamento (UE) n. 1303 del 2013, recante disposizioni comuni del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, relativo al fondo europeo di sviluppo regionale, fondo sociale europeo, sul fondo di coesione, sul fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul fondo europeo di sviluppo regionale, sul fondo sociale europeo,

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



sul fondo di coesione e sul fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, e che abroga il regolamento (UE) n. 1083/2006 del Consiglio;

VISTO il Regolamento (UE) n. 2020/2221 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 dicembre 2020, relativo alle risorse aggiuntive ed alle modalità di attuazione per fornire assistenza allo scopo di 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 (REACT-EU), nell'ambito del Programma operativo nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 – Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR);

VISTA la decisione di esecuzione della Commissione europea C (2021) 6076 Final del 12 agosto 2021, recante modifica della decisione di esecuzione C (2020) 8273 che approva per l'allocatione delle risorse derivanti dal React EU, l'inserimento di un nuovo obiettivo tematico (OT13) alla nomenclatura delle categorie di intervento per il FESR, denominato "Promuovere il superamento degli effetti della pandemia da COVID19 e delle sue conseguenze sociali e favorire una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia", all'interno del nuovo Asse V, denominato "Promuovere il superamento degli effetti della pandemia da COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e favorire una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia" (OT 13 Asse FESR REACT EU) e l'istituzione, altresì, dell'Asse VI, denominato "Assistenza Tecnica REACT EU", nell'ambito del programma operativo "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" per il sostegno a titolo del Fondo europeo di sviluppo regionale e del Fondo sociale europeo nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione" in Italia CCI 2014IT05M2OP001;

VISTO l'Avviso prot. n. AOODGEFID/22550 del 12 aprile 2022 "Realizzazione di laboratori green nelle scuole del secondo ciclo delle regioni del Centro Nord", che qui integralmente si richiama, a seguito dell'approvazione delle graduatorie con decreto del Direttore generale dell'Unità di missione per il PNRR 14 Giugno 2022, n. 22, la proposta presentata da codesta istituzione scolastica risulta ammessa a finanziamento a valere sulle risorse del Programma operativo nazionale "Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 – Asse II – Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – React EU;

VISTE le graduatorie definitive approvate con decreto del Direttore generale dell'Unità di Missione per il PNRR 14 giugno 2022, n. 22;

VISTA la nota MIUR la nota prot. AOOGABMI-73106 del 05/09/2022 con la quale il Ministero dell'Istruzione Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione Programma operativo nazionale "Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 ha comunicato l'autorizzazione del progetto 13.1.4A-FESR PON-PI-2022-66 per un importo pari a € 130.000,00;

VISTE le delibere n. 2 del Collegio Docenti del 01/09/2021 e n. 32 del Consiglio d'Istituto del 24/05/2022;

VISTA la candidatura di questa istituzione scolastica n. 1077427 del 05/05/2022;

VISTO il Decreto di assunzione in bilancio (prot. n. 11013 del 05/10/2022) relativo al progetto in oggetto;

CONSIDERATE le relative Azioni Informative e Pubblicitarie sugli interventi PON (prot. n. 10967 del 04/10/2022);

VISTO CHE l'avviso di selezione per il personale interno all'istituzione scolastica pubblicato in data 21/10/2022 (prot. n. 11573 del 21/10/2022) è andato deserto;

VISTO l'Avviso pubblico di Selezione di COLLABORAZIONE PLURIMA con personale di altre scuole o personale esterno ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA per il reperimento di un esperto progettista per la realizzazione di ambienti e laboratori green per le scuole del secondo ciclo pubblicato in data 08/11/2022 (prot. n. 12186 del

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



08/11/2022);

CONSIDERATO che il suddetto avviso (art. 4) prevede l'affidamento dell'incarico di progettista anche in presenza di una sola candidatura, purché valida e congruente;

CONSIDERATO che per la realizzazione del Progetto sopra richiamato e per la stesura di un adeguato Capitolato tecnico si rende necessario procedere all'individuazione di un esperto da parte di questa istituzione scolastica;

RITENUTO che l'istanza di partecipazione della prof.ssa **DUCCI Alessandra** è stata presentata nei termini e secondo le modalità di cui al citato avviso;

VALUTATA la candidatura inviata prot. n. 12850 del 22/11/2022;

VISTO il verbale della Commissione di gara di valutazione dell'istanza n. 12972 del 24/11/2022;

RITENUTO di approvare il verbale innanzi richiamato e di procedere all'aggiudicazione provvisoria dell'incarico de quo con la pubblicazione della griglia di valutazione;

VISTA le regolarità degli atti;

DECRETA

Il conferimento in assegnazione provvisoria dell'incarico di progettista alla prof.ssa **DUCCI Alessandra**.

Potranno essere presentati reclami entro 5 (cinque) giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto dopodiché la seguente assegnazione sarà definitiva. Trascorso tale termine, in assenza di reclami, il presente provvedimento avverso il provvedimento definitivo sarà possibile far ricorso al TAR o fare un ricorso Straordinario al Capo dello Stato, rispettivamente entro 60 o 120 giorni dal sopracitato termine.

In allegato la griglia di valutazione relativa all'incarico da progettista.

Torino, 24/11/2022

Il Dirigente scolastico

Prof.ssa Franca Zampollo

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



1° Macro criterio: Titoli di studio	PUNTI	Punteggio spettante al candidato DUCCI Alessandra
Laurea triennale attinente al progetto (Architettura / Ingegneria/Agraria) fino a 89: 2 punti da 90 a 104: 4 punti da 105 a 110: 6 punti 110 e lode: 8 punti	Max 8	
Laurea secondo livello o di vecchio ordinamento attinente al progetto fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 8 punti 110 e lode: 12 punti	Max 12	12
Diploma di maturità vecchio ordinamento Da 36 a 48: 5 punti Da 48 a 60: 9 punti 60 con lode: 10 punti Diploma di maturità nuovo ordinamento Da 60 a 85: 5 punti Da 85 a 100: 9 punti 100 e lode: 10 punti	Max 10	9
TOTALE	30	
2° Macro criterio: Titoli di servizio o lavoro	PUNTI	
Iscrizioni ad albi professionali	Max 3 punti (1 punto per ogni iscrizione ad albo)	1
Svolgimento di attività di formazione in corsi per conseguire qualifiche professionali nel settore dell'enogastronomia riconosciuti dalle regioni	Max 4 punti (1 punto per ogni attività di formazione)	
Attività di docenza presso ITS di area inerente al settore dell'enogastronomia, turismo e made in Italy	Max 4 punti (1 punto per ogni attività di formazione)	
Esperienza Lavorativa in progettazione di attività scolastiche all'interno dell'istituto o all'esterno in accordo con le realtà del territorio;	Max 12 (4 punti per ogni evento organizzato)	
Competenze specifiche in materia di progettazione FESR o FSE o Monitor 440	Max 10 (2,5 punti per ogni progetto)	
Anzianità di servizio in ruolo con continuità presso l'istituto G. Giolitti Da 0 a 10 anni di servizio: 1 punto per ogni anno Da 11 in poi: 15 punti	Max 15 (5 punti per ogni esperienza)	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Partecipazione a progetti afferenti all'ecosostenibilità ed alla salute	Max 10 (5 punti per ogni progetto)	5
Esperienze lavorative in commissioni di gara per acquisti e bandi	Max 4 (1 punto per ogni commissione)	
Partecipazione come esperto/commissario/giudice nel settore dell'enogastronomia a concorsi (nazionali ed internazionali) e a procedure selettive di vario genere per le pubbliche amministrazioni (come ad esempio la scuola, enti locali, ministeri e così via)	Max 8 (2 punti per ogni esperienza)	
TOTALE	70	27
PUNTEGGIO TOTALE	100	27