

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO  
Prot. 0012186 del 08/11/2022  
VII-6 (Uscita)

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

**Oggetto:** 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.

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-FESRPON-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 PON Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 “Per la scuola - competenze e ambienti per l’apprendimento”, approvato con Decisione C (2014) n. 9952 del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;

**VISTO** il Programma annuale E.F.2022;



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**VISTO** il Piano Triennale dell'Offerta Formativa per gli anni scolastici 2019/2022 e 2022/2025, 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, 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'allocazione 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-FESRPON-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



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



04/10/2022);

**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.

**CONSIDERATO** che l'Avviso pubblico di Selezione PERSONALE INTERNO ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA per il reperimento di un esperto progettista per la realizzazione di ambienti e laboratori green (prot. n. 11573 del 21/10/2022) è andato deserto;

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

### INDICE

il seguente Bando di Selezione mediante pubblicazione all'albo dell'Istituto Scolastico per il conferimento di incarico di **progettista** rivolto al **personale di altre scuole (COLLABORAZIONE PLURIMA) o al personale esterno ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA dell'IIS GIOLITTI DI TORINO** da utilizzare per la realizzazione del progetto; l'incarico sarà attribuito a personale che assicuri competenza, esperienza pregressa, affidabilità e garanzia, considerata la peculiarità dell'incarico secondo le seguenti indicazioni:

#### ART.1 - ENTE COMMITTENTE

IIS "G. Giolitti" di Torino, Via Alassio n. 20

#### ART. 2 - OBIETTIVI E OGGETTO DELL'INCARICO

L'incarico prevede la stesura di un progetto, comprensivo di capitolato tecnico, per la Progettazione relativa alla realizzazione di ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica - Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo: ossia tutte le attività propedeutiche all'indizione della procedura di evidenza pubblica e alla predisposizione del capitolato tecnico e del relativo disciplinare per l'acquisto dei beni, nonché delle operazioni di aggiornamento e verifica delle informazioni inserite in piattaforma. Il capitolato tecnico deve prevedere la fornitura per la realizzazione di un laboratorio didattico a filiera corta per la produzione della birra e di un sistema di serre chef per l'agricoltura sostenibile. Il capitolato deve contenere tutti gli elementi sotto indicati e quindi comprendere tutti i materiali, le attrezzature e le azioni ad opera di professionisti per la realizzazione e la messa in funzione come di seguito dettagliato:

- sistema di coltivazione verticale attraverso l'installazione di serre chef dedicate alla produzione orticola il più versatile possibile per consentire agli studenti di sperimentare la coltivazione sostenibile di varietà di piante, erbe aromatiche e fiori differenti da utilizzare all'interno dei laboratori di cucina;
- predisposizione di un'area dedicata alla produzione di birra artigianale (laboratorio di microbirrificio) con l'installazione della strumentazione specifica quale (a titolo non esaustivo): serbatoio di ammostamento/bollitura e di filtrazione, serbatoio di Grant, tino di acqua calda, fermentatori refrigerati e controlli di temperatura;
- effettuazione di piccoli lavori per l'adattamento edilizio dello spazio all'uopo individuato per la realizzazione del laboratorio;
- organizzazione di attività di formazione breve sull'utilizzo dei beni acquistati a fini didattici.

Sono richieste al progettista esperienze comprovate che ne attestino le indispensabili competenze nel settore della progettazione di attività afferenti al settore enogastronomico e ecosostenibile.



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



Al progettista è inoltre richiesta pregressa esperienza di progettazione, gestione e rendiconto di attività afferenti al settore enogastronomico e ecosostenibile.

Egli dovrà:

- predisporre il progetto esecutivo degli impianti richiesti con relativo computo metrico dettagliato di tutte le forniture di servizi e di materiali al fine di predisporre l'indizione di una gara di appalto per la fornitura di quanto previsto dal suddetto progetto, secondo le indicazioni specifiche fornite dalla Dirigente Scolastica e dalla Dsga;
- conoscere in maniera approfondita, per operare in conformità, le "Disposizioni e Istruzioni per l'Attuazione delle Iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei";
- fornire una valutazione tecnica di eventuali convenzioni CONSIP attive e di relazionare sull'eventuale necessità di procedere in deroga per mancanza dei requisiti essenziali necessari per la realizzazione del progetto;
- effettuare consulenza sull'utilizzo della piattaforma MEPA per la predisposizione della relativa procedura di gara;
- verificare la piena corrispondenza tra le attrezzature previste dal progetto approvato (matrice acquisti o elenco attrezzature) e quelle richieste nel piano degli acquisti (capitolato tecnico) e di provvedere alla compilazione nella stessa piattaforma, delle matrici degli acquisti;
- provvedere alla registrazione di eventuali variazioni alle matrici degli acquisti che si dovessero rendere necessarie;
- effettuare il sopralluogo e verificare gli spazi destinati alla realizzazione del progetto;
- predisporre uno studio di fattibilità dei piccoli lavori per adattamento edilizi;
- redigere i verbali dettagliati relativi alla sua attività svolta;
- coordinarsi con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza, l'Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione il Responsabile H.A.C.C.P. per la corretta installazione delle attrezzature e dei vari sistemi di produzione richiesti, procedendo, se necessario, a fornire indicazioni specifiche per l'aggiornamento del DVR;
- di monitorare la realizzazione dei lavori di installazione dei vari sistemi di produzione e dei piccoli adattamenti edilizi necessari con l'operatore economico aggiudicatario al fine di una buona riuscita dell'intervento;
- supervisionare per la verifica di conformità e la certificazione dei sistemi di produzione;
- di collaborare con la Dirigente Scolastica e con la Direttrice S.G.A per tutte le problematiche relative al piano FESR, 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.

La progettazione dovrà in aggiunta essere realizzata tenendo conto delle indicazioni delle figure di riferimento dell'Istituto (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione; Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione; Direttore dei Servizi generali e amministrativi; Dirigente Scolastico).

L'attività e i compiti della figura esperta sono definiti dalle "Linee Guida per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria" per il Programma Operativo Nazionale 2014-2020 (pubblicate con nota M.I.U.R. prot. 1588 del 13 gennaio 2016) e dalle indicazioni specifiche relative all'implementazione dei progetti autorizzati, di cui gli aspiranti sono tenuti a prendere visione, reperibili sul sito del Ministero dell'istruzione al link



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



<https://www.istruzione.it/pon/index.html>

### Art. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E CRITERI PER LA SELEZIONE

Per la selezione degli aspiranti si procederà alla valutazione dei Curriculum Vitae e all'attribuzione di punteggi relativi agli elementi di valutazione posseduti dagli aspiranti. In caso di parità di punteggio l'incarico sarà assegnato al Candidato più giovane. I curricula, da presentare in formato europeo pena l'esclusione, dovranno contenere indicazioni sufficienti sulle competenze culturali e professionali possedute ed essere coerenti con le azioni previste nel bando conformemente agli standard prescritti per i contenuti. In coerenza con tali principi generali, relativi all'imprescindibile possesso di competenze tecnico-disciplinari conformi ai contenuti del Progetto, ai fini della valutazione dei curricula si tiene conto del possesso di

- Voto del Diploma di maturità o Diploma di Laurea se posseduto e specifico nel settore di pertinenza;
- Eventuali iscrizioni ad albi;
- Svolgimento di attività di formazione in corsi per conseguire qualifiche professionali nel settore dell'enogastronomia riconosciuti dalle regioni;
- Attività di docenza presso ITS di area inerente al settore dell'enogastronomia, turismo e made in Italy;
- Esperienza Lavorativa in progettazione di attività scolastiche all'interno dell'istituto o all'esterno in accordo con le realtà del territorio;
- Competenze specifiche in materia di progettazione FESR o FSE o Monitor;
- Anzianità di servizio in ruolo con continuità presso l'istituto G. Giolitti;
- Partecipazione a progetti afferenti all'ecosostenibilità ed alla salute;
- Esperienze lavorative in commissioni di gara per acquisti e bandi;
- Partecipazione come esperto/commissario/giudice nel settore dell'enogastronomia a concorsi (nazionali ed internazionali) e a procedure selettive di vario genere.

I candidati inoltre, devono ulteriormente dichiarare di possedere i seguenti requisiti:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione delle misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- non essere stato/a destituito/a da pubblici impieghi;
- non trovarsi in nessuna delle situazioni di inconvertibilità e/o incompatibilità previste dal D.lgs. n. 39/2013;
- non trovarsi in situazione di conflitto di interessi anche a livello potenziale intendendosi per tale quello astrattamente configurato dall'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013;
- aver preso visione dell'avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto.
- il possesso dei predetti requisiti essenziali e requisiti di accesso dovrà essere autocertificato mediante dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche, con riserva di questa amministrazione di effettuare controlli, anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese;
- liberatoria per la pubblicazione del proprio curriculum sul sito della scuola – sezione amministrazione



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



trasparente – qualora venisse assegnato l'incarico di esperto.

#### Art. 4 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI SELEZIONE

Gli aspiranti dovranno far pervenire l'istanza di partecipazione, il curriculum vitae et studiorum obbligatoriamente in formato Europeo e tutta la documentazione richiesta, al Dirigente Scolastico dell'IIS G. Giolitti di Torino tramite posta elettronica certificata tois04200n@pec.istruzione.it entro e non oltre le **ore 13,00 del giorno 23/11/2022**. L'invio avrà come oggetto:

Progettista	<b>"Contiene candidatura Esperto Progettista, Avviso pubblico prot.n. 22550 del 12 aprile 2022 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 CUP: 14D22000370006"</b>
-------------	--

Faranno fede date e ora di invio tramite PEC.

Nelle istanze dovranno essere indicate **pena l'esclusione**:

- Le proprie generalità;
- L'indirizzo e il luogo di residenza;
- Il titolo di studio con la data di conseguimento e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato;
- Il recapito telefonico e l'eventuale indirizzo di posta elettronica;

Nella domanda (modello allegato al presente avviso pubblico con griglia di valutazione da compilare a cura dell'interessato) dovrà essere espressamente dichiarata la propria disponibilità a raggiungere le sedi di espletamento di eventuali incarichi.

Non saranno prese in considerazione le candidature incomplete o non debitamente sottoscritte.

Il mancato arrivo entro la suddetta data (**ore 13,00 del 23/11/2022**) non potrà essere imputato alla scuola e causerà l'esclusione dalla selezione, così come il mancato assenso al trattamento dei dati o l'assenza dei dati richiesti e degli allegati sopra richiamati comporterà la non accettazione della domanda. Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida. La valutazione dei titoli dichiarati e la conseguente compilazione della graduatoria saranno effettuate da un'apposita commissione, composta da un numero dispari di membri, nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico utilizzando i parametri relativi all'azione specifica, allegati nel presente avviso. Al termine della selezione la Commissione ratificherà i nominativi con la graduatoria di merito mediante affissione all'Albo e sul sito web dell'Istituzione Scolastica. In caso di rinuncia alla nomina di esperto, da comunicare immediatamente alla scuola per iscritto, si procederà al regolare scorrimento della graduatoria.

#### ART. 5 – LUOGO DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

La prestazione professionale dovrà essere svolta presso la sede unica della scuola secondaria di II grado ubicata in Via Alassio, n. 20, Torino – 10126.

#### ART. 6 – CRITERI DI VALUTAZIONE DEI REQUISITI PROFESSIONALI DEGLI ESPERTI

Gli aspiranti saranno selezionati da un Gruppo di Lavoro, appositamente costituito e presieduto dal Dirigente Scolastico, attraverso la comparazione dei curricula sulla base della valutazione dei titoli di cui alla griglia sottostante.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



<b>1° Macro criterio: Titoli di studio</b>	<b>PUNTI</b>
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
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
<b>TOTALE</b>	<b>30</b>
<b>2° Macro criterio: Titoli di servizio o lavoro</b>	<b>PUNTI</b>
Iscrizioni ad albi professionali	Max 3 punti (1 punto per ogni iscrizione ad albo)
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)
Partecipazione a progetti afferenti all'ecosostenibilità ed alla salute	Max 10 (5 punti per ogni progetto)
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)
<b>TOTALE</b>	<b>70</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>100</b>

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



Al ricevimento delle candidature, il Dirigente scolastico procederà a pubblicare una graduatoria degli esperti appartenenti ad altre istituzioni scolastiche (collaborazioni plurime) ed una ulteriore graduatoria del personale ESTERNO che ha presentato la candidatura.

Qualora non pervenissero istanze di personale appartenente ad altre istituzioni scolastiche oppure tra le istanze di tale personale non ci fossero adeguati profili atti a ricoprire l'incarico in oggetto, il Dirigente Scolastico procederà ad attingere dalla graduatoria del personale ESTERNO elaborata dalla Commissione.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum rispondente alle esigenze progettuali.  
Nel caso in cui l'esperto individuato quale avente diritto all'assunzione dell'incarico rinunciassi alla proposta, il Dirigente Scolastico procederà alla selezione secondo la graduatoria di merito.

#### Art.7 – INCARICO E COMPENSO

Gli incarichi verranno attribuiti sotto forma di contratto di prestazione d'opera e il pagamento dei corrispettivi, sarà rapportato alle ore effettivamente prestate mediante opportuna documentazione, entro il limite massimo previsto dal piano finanziario:

- 2% dell'importo totale per il progettista ovvero € 2.600,00 onnicomprensivo di eventuali compiti connessi all'incarico.

I costi dovranno essere rapportati a costi unitari facendo riferimento, per gli esperti interni, al CCNL relativo al Personale del Comparto Scuola 2006 Tabella 5 e 6 ovvero a 17,50 euro ad ora Lordo Dipendente.

Il pagamento delle spettanze avverrà basandosi in base al registro orario da compilare dall'esperto.

La liquidazione del compenso avverrà a conclusione delle attività, entro 60 gg. dalla data di erogazione dei relativi fondi da parte del MIUR; gli stessi saranno soggetti al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente e non daranno luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto. L'esperto dovrà inoltre provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per gli infortuni e la responsabilità civile. L'esperto che si aggiudicherà l'incarico si renderà disponibile per un incontro preliminare presso l'istituto con il Dirigente Scolastico. Allo stesso inoltre sarà prioritariamente richiesta una dichiarazione di assenza di qualsivoglia rapporto di tipo commerciale, lavorativo o altro con le Ditte che saranno invitate a gara per la fornitura delle attrezzature attinenti al piano.

La domanda, a pena di esclusione, dovrà contenere la seguente documentazione:

- a) domanda di partecipazione alla selezione indirizzata al Dirigente Scolastico dell'IIS "G. Giolitti", secondo il modello allegato al presente bando (Allegato 1);
- b) curriculum vitae in formato europeo dal quale risulti il possesso dei requisiti culturali e professionali necessari, nonché dei titoli validi posseduti con indicazione della liberatoria a pubblicare il CV sul sito della scuola in amministrazione trasparente secondo la vigente normativa. Il suddetto CV dovrà essere inviato in formato completo (con indicazione dei dati sensibili) ed in formato con assenza di indicazione dei dati sensibili;
- c) autocertificazione per la veridicità dei titoli e delle informazioni presenti nel *Curriculum vitae* con la dichiarazione della disponibilità immediata a presentare, su richiesta dell'Istituto, la documentazione relativa ai titoli indicati (Allegato 2);
- d) elenco dei titoli relativi alle competenze specifiche richieste per il progetto (allegato 3);
- e) autorizzazione al trattamento e alla comunicazione dei dati personali per i fini e gli scopi relativi all'incarico, ai sensi del D.lgs. 196/03;



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



- f) non trovarsi in nessuna delle situazioni di inconvertibilità e/o incompatibilità previste dal D.lgs. n. 39/2013 (Allegato 4);
- g) fotocopia del codice fiscale e di un documento di identità in corso di validità;

Alla stipula del contratto l'incaricato dovrà produrre tutte le documentazioni previste dalla vigente normativa.

L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere ai candidati che risulteranno idonei nella graduatoria, la presentazione completa dei titoli originali o delle fotocopie conformi prima di assegnare loro l'incarico. L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola domanda valida, ai sensi dell'art. 69 R.D. del 23/05/1924 n. 827 e D. Lgs. 163/06, purché ritenuta valida e congrua.

#### ART. 8 – INFORMAZIONI GENERALI

Tutti i dati personali, di cui l'Istituzione scolastica verrà in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento selettivo, saranno trattati ai sensi del D.lgs. n.196/2003 così come modificato ed integrato dal D. Lgs 101/2018 e della normativa vigente. La presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compresi gli eventuali dati sensibili, a cura del personale assegnato all'Ufficio, preposto alla conservazione delle domande ed all'utilizzo delle stesse per lo svolgimento della procedura di selezione.

Il candidato dovrà autorizzare l'Istituto al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.

Responsabile unico del procedimento è la Dirigente scolastica prof.ssa Franca Zampollo.

#### ART.9 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non specificato nel presente avviso, valgono le vigenti Linee guida, disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014/2020. L'attività oggetto del presente Avviso Pubblico rientra nel Piano Offerta Formativa ed è cofinanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, nell'ambito del Programma Operativo Nazionale 2014-2020 a titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – Direzione Generale Affari Internazionali.

Il presente avviso è pubblicato sul sito web dell'istituzione scolastica e nell'apposita sezione di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

**La Dirigente scolastica**  
**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.

#### ALLEGATI:

1. modello di domanda
2. autocertificazione
3. Scheda di valutazione
4. Dichiarazione di insussistenza di cause di inconfiribilità e incompatibilità



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale