

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



Torino, 24/02/2023

IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO
Prot. 0002673 del 24/02/2023
I (Uscita)

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

OGGETTO: Decreto di aggiudicazione provvisoria per incarico di reclutamento collaudatore 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: F14D22000370006

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.2023;

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, 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;

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



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-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 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 08/11/2022);

VISTO l'Avviso pubblico di Selezione di COLLABORAZIONE PLURIMA con personale di altre scuole o personale

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



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 12/12/2022 (prot. n. 13848 del 12/12/2022);

VISTA l'aggiudicazione definitiva per incarico di reclutamento progettista (prot. n. 14584 del 28/12/2022);

VISTO l'Avviso pubblico di Selezione di PERSONALE INTERNO, COLLABORAZIONE PLURIMA con personale di altre scuole o personale ESTERNO per COLLAUDATORE EDUGREEN (prot. n. 1594 del 31/01/2023);

RITENUTO che l'istanza di partecipazione della prof. Villella Andrea è stata presentata nei termini e secondo le modalità di cui al citato avviso (prot. n. 1670 del 02/02/2023);

RITENUTO che l'istanza di partecipazione del dott. Di Pietro Fabio è stata presentata nei termini e secondo le modalità di cui al citato avviso (prot. n. 1802 del 06/02/2023);

RITENUTO che l'istanza di partecipazione del dott. Corsinovi Tiberio è stata presentata nei termini e secondo le modalità di cui al citato avviso (prot. n. 2395 del 17/02/2023);

VISTO il verbale della Commissione di gara di valutazione dell'istanza n. 2672 del 24/02/2023;

VISTO che l'art. 6 del bando in oggetto prevede che l'incarico sia assegnato al candidato appartenente al personale interno e solo in caso in cui nessuna candidatura proveniente dal personale interno possa soddisfare le condizioni richieste si procederà ad una nuova comparazione estesa a tutte le candidature pervenute tra personale appartenente ad altre istituzioni scolastiche o esterno;

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 collaudatore alla **prof. VILLELLA ANDREA**, unico candidato appartenente al personale interno all'istituzione scolastica.

In caso di mancata accettazione dell'incarico, si procederà ad assegnare lo stesso al candidato esterno secondo la graduatoria che segue:

Progressivo	Cognome e nome	Punteggio
1	Fabio Di Pietro	41
2	Tiberio Corsinovi	15

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, 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 del punteggio del prof. Villella Andrea, del dott. Di Pietro Fabio e del dott. Corsinovi Tiberio.

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 e culturali	PUNTI	Punteggio spettante al candidato VILLELLA ANDREA
Laurea triennale attinente al progetto (Architettura / Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 2 punti da 90 a 104: 4 punti da 105 a 110: 6 punti 110 e lode: 8 punti	Massimo 8 punti	4
Laurea secondo livello o di vecchio ordinamento attinente al progetto (Architettura /Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 8 punti 110 e lode: 12 punti	Massimo 12 punti	
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	Massimo 10 punti	9
Master post laurea di 1500 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	
Master post laurea di 3000 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	
Certificazioni informatiche (1 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 3 punti	1
Certificazioni con attestati rilasciati dalla Regione Piemonte o da enti privati in ambito informatico, di progettazione e gestione (2 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 6 punti	4
TOTALE	Max 43 punti	18
2° Macro criterio: Titoli di servizio o lavoro	PUNTI	
Iscrizioni ad albi professionali (1 punto per ogni iscrizione max tre valutabili)	Massimo 3 punti	
Competenze specifiche in materia di progettazione, installazione e collaudo di laboratori didattici nell'ambito 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	Max 10 (1 punto per ogni anno)	
Esperienza lavorativa pertinente presso altri enti pubblici e/o privati inerenti al contenuto del progetto ex art. 2 del bando (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	12

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



Collaborazioni con start up in ambito smart city ed ecosostenibilità (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	12
Esperienza nello sviluppo e nella realizzazione di app e servizi di monitoraggio e raccolta dati (massimo 5 esperienze valutabili)	Max 10 (2 punti per ogni esperienza)	10
TOTALE	57	34
PUNTEGGIO TOTALE	100	52

1° Macro criterio: Titoli di studio e culturali	PUNTI	Punteggio spettante al candidato Fabio Di Pietro
Laurea triennale attinente al progetto (Architettura / Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 2 punti da 90 a 104: 4 punti da 105 a 110: 6 punti 110 e lode: 8 punti	Massimo 8 punti	
Laurea secondo livello o di vecchio ordinamento attinente al progetto (Architettura /Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 8 punti 110 e lode: 12 punti	Massimo 12 punti	5
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	Massimo 10 punti	
Master post laurea di 1500 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	2
Master post laurea di 3000 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	
Certificazioni informatiche (1 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 3 punti	3
Certificazioni con attestati rilasciati dalla Regione Piemonte o da enti privati in ambito informatico, di progettazione e gestione (2 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 6 punti	6
TOTALE	Max 43 punti	16
2° Macro criterio: Titoli di servizio o lavoro	PUNTI	
Iscrizioni ad albi professionali (1 punto per ogni iscrizione max tre valutabili)	Massimo 3 punti	3

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



Competenze specifiche in materia di progettazione, installazione e collaudo di laboratori didattici nell'ambito FESR o FSE o Monitor 440	Max 10 (2,5 punti per ogni progetto)	10
Anzianità di servizio in ruolo con continuità presso l'istituto G. Giolitti Da 0 a 10 anni di servizio: 1 punto per ogni anno	Max 10 (1 punto per ogni anno)	
Esperienza lavorativa pertinente presso altri enti pubblici e/o privati inerenti al contenuto del progetto ex art. 2 del bando (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	12
Collaborazioni con start up in ambito smart city ed ecosostenibilità (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	
Esperienza nello sviluppo e nella realizzazione di app e servizi di monitoraggio e raccolta dati (massimo 5 esperienze valutabili)	Max 10 (2 punti per ogni esperienza)	
TOTALE	57	25
PUNTEGGIO TOTALE	100	41

1° Macro criterio: Titoli di studio e culturali	PUNTI	Punteggio spettante al candidato Tiberio Corsinovi
Laurea triennale attinente al progetto (Architettura / Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 2 punti da 90 a 104: 4 punti da 105 a 110: 6 punti 110 e lode: 8 punti	Massimo 8 punti	4
Laurea secondo livello o di vecchio ordinamento attinente al progetto (Architettura /Ingegneria/Agraria/Scienze geologiche) fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 8 punti 110 e lode: 12 punti	Massimo 12 punti	
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	Massimo 10 punti	
Master post laurea di 1500 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	
Master post laurea di 3000 ore (1 punto per ogni titolo conseguito max due titoli valutabili)	Massimo 2 punti	

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



Certificazioni informatiche (1 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 3 punti	
Certificazioni con attestati rilasciati dalla Regione Piemonte o da enti privati in ambito informatico, di progettazione e gestione (2 punto per ogni titolo conseguito max tre titoli valutabili)	Massimo 6 punti	
TOTALE	Max 43 punti	4
2° Macro criterio: Titoli di servizio o lavoro	PUNTI	
Iscrizioni ad albi professionali (1 punto per ogni iscrizione max tre valutabili)	Massimo 3 punti	1
Competenze specifiche in materia di progettazione, installazione e collaudo di laboratori didattici nell'ambito FESR o FSE o Monitor 440	Max 10 (2,5 punti per ogni progetto)	10
Anzianità di servizio in ruolo con continuità presso l'istituto G. Giolitti Da 0 a 10 anni di servizio: 1 punto per ogni anno	Max 10 (1 punti per ogni anno)	
Esperienza lavorativa pertinente presso altri enti pubblici e/o privati inerenti al contenuto del progetto ex art. 2 del bando (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	
Collaborazioni con start up in ambito smart city ed ecosostenibilità (massimo 3 esperienze valutabili)	Max 12 (4 punti per ogni esperienza)	
Esperienza nello sviluppo e nella realizzazione di app e servizi di monitoraggio e raccolta dati (massimo 5 esperienze valutabili)	Max 10 (2 punti per ogni esperienza)	
TOTALE	57	11
PUNTEGGIO TOTALE	100	15