



Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



I.I.S. "I. E V. FLORIO" - ERICE
Prot. 0008352 del 09/05/2023
VI (Uscita)

Erice, 09/05/2023

Al Personale Docente interno

All'Albo on-line

All'Amministrazione trasparente

Alla sezione PNRR del sito scolastico www.alberghieroerice.edu.it

Oggetto: PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA - MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA - Componente 1: Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 3.2: *"Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori"*, Azione 2 – *Next generation labs* – Laboratori per le professioni digitali del futuro, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU.

AVVISO DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 INCARICO DI COLLAUDATORE (ESPERTO IN DISPOSITIVI TECNOLOGICI E MACCHINE PROFESSIONALI PER IL LABORATORIO DI CUCINA) PER LA COSTITUZIONE DEL TEAM DI PROGETTAZIONE.

Titolo del progetto: "OFFICUCINA: Il mady in Italy: arte, cucina, brand e packaging".

C.U.P. B54D22003990006

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione è diretto al personale interno dell'Istituto per il conferimento di n. 1 incarico individuale di **Collaudatore** con competenze tecnico-pratiche;
2. Nello specifico, l'incarico di Collaudatore prevede il collaudo di dispositivi tecnologici e macchine professionali per il laboratorio di cucina.

Articolo 2 – Requisiti e titoli richiesti

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche **"Partecipanti"**) che, alla data di scadenza del bando:
 - I. abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
 - II. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
 - III. non siano stati esclusi dall'elettorato politico attivo;

- IV. possiedano l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- V. non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- VI. non siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- VII. non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
- VIII. non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
- IX. non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- X. possiedano il seguente titolo accademico o di studio: Laurea in ingegneria meccanica/elettronica/Lauree scientifiche o diploma nel settore enogastronomico con competenze tecniche nell'uso delle macchine;
- XI. Abbiano ricoperto incarichi nel profilo oggetto del bando, tenuto conto delle specificità dell'incarico da affidare.
2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.
3. I Partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.
4. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste le seguenti esperienze professionali: competenze tecnico-pratiche in dispositivi tecnologici e macchine professionali per Laboratorio di cucina;
2. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli accademici e di studio presentati, come segue:

CRITERI DI SELEZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Titoli di studio (Da valutare alla luce del curriculum vitae)	Votazione riportata al termine del corso di laurea magistrale/specialistica	Da 60 a 75, 2 punti. Da 76 a 90, 4 punti Da 91 a 100, 6 punti Da 101 a 105, 8 punti Da 106 a 110, 10 punti	Max [12] punti

		110 con lode, 12 punti.	
	<i>[Ulteriore laurea rispetto alla prima]</i>	[5] punti per l'ulteriore titolo di laurea posseduto	Max [4] punti
	<i>[Master]</i>	[2] punti in caso di Master di I livello; [4] punti in caso di Master di II livello.	Max [4] punti
	Diploma tecnico-professionale di settore	Da 60 a 75, 2 punti. Da 76 a 90, 4 punti Da 91 a 100, 6 punti	Max [6] punti
Esperienza professionale <i>(Da valutare alla luce del curriculum vitae)</i>	Incarichi ricoperti nel profilo richiesto attinenti all'ambito professionale del presente Avviso	ad es., n. 2 punti per ciascuna esperienza professionale di durata almeno [...]	Max [20] punti

Articolo 4 – Durata dell'incarico

1. L'attività oggetto dell'incarico avrà decorrenza dalla data di individuazione fino al 30/06/2024, nonché fino al termine del progetto in caso di eventuali proroghe.
2. L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

Articolo 5 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. Il corrispettivo lordo per il Collaudatore è stabilito in € 1.161,50 inteso quale importo lordo onnicomprensivo, rapportato alle ore effettivamente prestate (previste 50 ore);
2. Il corrispettivo verrà erogato al termine dell'attività, dopo presentazione del Time Sheet dal quale risulti:
 - a) il calendario delle attività effettivamente svolte (al di fuori del proprio orario di servizio);



**Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"**
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



b) la descrizione delle attività e delle ore effettuate e comunque previo accreditamento delle risorse finanziarie assegnate per il progetto, come specificato nello schema di lettera di incarico.

Articolo 6 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre **le ore 13.00 del 16/05/2023**, a mezzo posta elettronica al seguente indirizzo **tpis03300r@istruzione.it**.
2. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
3. La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato "A", che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:
 - i. il *curriculum vitae* del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000;
 - ii. scheda di valutazione titoli (Allegato B).
4. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.
5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.
6. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
7. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

Articolo 7 – Commissione di valutazione

1. La Commissione è composta da n. 3 membri in possesso di specifiche professionalità nelle materie oggetto dell'Avviso di selezione ed è nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione.
2. Ad essa compete l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.
3. Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redige apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.
4. Nel caso di parità di punteggio tra candidati interni si procederà per sorteggio.
5. La pubblicazione della graduatoria ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione.
6. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed apporterà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.
7. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola www.alberghieroerice.edu.it

8. Trascorso il termine di 7 giorni, la graduatoria provvisoria avrà valore definitivo.

Articolo 8 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione

1. La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.
2. Nello svolgimento della selezione, l'Istituzione scolastica procede all'attribuzione degli incarichi attraverso l'iter descritto nei seguenti punti:
 - i. Ricognizione del personale interno all'Istituzione. Ciò avviene in conformità con quanto previsto dall'art. 35 del CCNL Comparto Scuola del 29 novembre 2007, per la realizzazione da parte dei docenti di specifiche attività progettuali per le quali sono richieste particolari competenze professionali, ovvero ai sensi dell'art. 57 del suddetto CCNL, per le attività svolte dal personale ATA.

Articolo 9 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. I soggetti individuati secondo le modalità e la procedura sopradescritta, dovranno attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105.

Articolo 10 – Trattamento dei dati personali

1. Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica I.I.S. "I. e V. Florio", con sede in Erice presso via Barresi, n. 26, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it.

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. "I. e V. Florio" è stato individuato, con Prot. n. 1739 del 31/01/2023, nell'Avv. Carmelo Elio Guarnaccia, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: elio.guarnaccia@pec.ordineavvocaticatania.it

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

Tipi di dati trattati e finalità del trattamento

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

Obbligo di conferimento dei dati



**Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"**
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

Destinatari del trattamento

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

Conservazione dei Dati

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

Articolo 11 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura di reclutamento è la Dott.ssa Giuseppa Mandina, in qualità di D.S., e-mail istituzionale tpis03300r@istruzione.it, numero di telefono 0923/556001.

Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link www.alberghieroerice.edu.it, sulla sezione PNRR, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Bandi di gara e contratti – Ricerca personale.

Articolo 13 – Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165



**Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"**
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



1. Con riferimento agli incarichi conferiti ai dipendenti pubblici, si applicano le previsioni di cui all'art. 53 del d.lgs. n. 165/2001.

Articolo 14 – Norme di rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Avviso, si rinvia al d.lgs. n. 165/2001, al codice civile e alle altre norme vigenti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Giuseppa Mandina
(Documento firmato digitalmente ai sensi
del C.A.D. e normativa connessa)

È allegato al presente Avviso pubblico:

- **All. A:** Domanda di partecipazione
- **All. B:** Scheda di valutazione titoli