



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse V – 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 - nota di adesione avviso prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “ *Realizzazione laboratori “green” sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico in attuazione del Decreto del Ministro dell’Istruzione e del Merito 227 marzo 2023 n.55* Azione 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni “più sviluppate”, “in transizione” e “meno sviluppate”.
13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

C.I.P 13.1.4A-FESR PON-EM-2023- 24

C.U.P B74D23001170006

IIS "PELLEGRINO ARTUSI"- FORLIMPOPOLI
Prot. 0011583 del 11/07/2023
IV-5 (Uscita)

Forlimpopoli, 11 luglio 2023

**ALBO ON LINE
AL SITO WEB
AGLI ATTI**

**Valutazione candidature per incarico di PROGETTISTA – Incarico COLLAUDATORE
per la realizzazione del PON FESR di cui all’avviso pubblico prot.n. 78988 del 29
MAGGIO 2023**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la proposta progettuale dello scrivente Istituto : Candidatura N. 1090239 – avviso 78988 del 29/05/2023 - **Realizzazione laboratori green, sostenibili e innovativi - ASSE V - FESR REACT EU -**

VISTE le deliberazioni degli Organi Collegiali di adesione all’avviso Pon/fesr in oggetto:

VISTA la nota M.I.M Prot. AOOGABMI-86459 del 16/06/2023 di autorizzazione del progetto di cui in oggetto che rappresenta la formale autorizzazione dei progetti e impegni di spesa della singola Istituzione Scolastica; :

Sottoazione	Codice Progetto	CUP	Importo autorizzato
13.1.4A	13.1.4A-FESRPN-EM-2023- 24	B74D23001170006	€ 250.000,0

VISTO il decreto di assunzione delle somme autorizzate nel programma annuale 2023;

CONSIDERATO che per la realizzazione del suddetto progetto è stato necessario reperire e selezionare personale esperto per l'attività di PROGETTAZIONE E COLLAUDO

VISTO l'Avviso di selezione - prot.n . 10939 del 29/06/2023 - rivolto al Personale interno dell'Istituto per l'attribuzione dei ruoli distinti di Progettista e Collaudatore;

VISTE le "Disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate da Fondi Strutturali Europei 2014-2020";

CONSIDERATO che agli atti della scuola, alla scadenza dell'avviso è pervenuta un'unica candidatura per la figura di Progettista e che la domanda di partecipazione è stata compilata, prodotta regolarmente e protocollata entro i termini previsti;

CONSIDERATO che è pervenuta un'unica candidatura per la figura di Collaudatore e che la domanda di partecipazione è stata compilata, prodotta regolarmente e protocollata entro i termini previsti;

VALUTA

1-La seguente candidatura pervenuta per il ruolo di **Progettista** e appronta il seguente prospetto comparativo

docente PAPA BASILIO

TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI				
	Titoli ed esperienze lavorative	Criteri di attribuzione del punteggio		
1	Laurea specifica settore ristorativo	Punti 10	//	
2	Diploma Tecnico dei Servizi alberghiero-Ristorativi	Punti 6	6	
3	Altro titolo di studio di livello pari o superiore a quello richiesto attinente il settore in cui si concorre	Punti 2	//	
4	Master, diplomi, attestazioni inerenti il settore per cui si concorre	Punti 2 per ogni esperienza max 12 p.		
5	Partecipazione a corsi di formazione o aggiornamento attinente il settore in cui si concorre	Punti 1 per ogni esperienza		

		Max. 5		
6	Specializzazioni nel settore ristorativo- collaborazioni-bibliografie	Punti 2 per esperienza max 20 p.	20	
7	Esperienze lavorative e/o professionali esterne attinenti il settore in cui si concorre	Punti 2 per ogni anno di esperienza Max 20	20	
8	Esperienza di servizio nello scrivente Istituto	Punti 1 per ogni anno di esperienza max 15 p.	15	
9	Esperienza in qualità di progettista e/o collaudatore in precedenti P.O.N.	Punti 1 per ogni esperienza max 2p.	//	
10	Certificazioni competenze informatiche attinenti il settore in cui si concorre	Punti 1 per ogni esperienza Max. 2 punti	/	
11	Buona conoscenza della piattaforma MEPA	Punti 2	2	
12	Buona conoscenza della piattaforma informatica ministeriale per la gestione dei P.O.N.	Punti 2	2	
13	Competenza in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	Punti 2	2	
	TOTALE PUNTI		84	

2-La seguente candidatura pervenuta per la figura di **COLLAUDATORE:**
e appronta il seguente prospetto comparativo

Assistente Tecnico Area AR20 **GORI IVAN**

Comprovata esperienza in Istituto Commissione acquisti-Referente Tecnici-
Commissione tecnica

TABELLA DI VALUTAZIONE TITOLI				
	Titoli ed esperienze lavorative	Criteri di attribuzione del punteggio		
1	Laurea specifica settore ristorativo			
2	Diploma Tecnico dei Servizi alberghiero-Ristorativi	Punti 6	6	
3	Altro titolo di studio di livello pari o superiore a quello richiesto attinente il settore in cui si concorre			
4	Master, diplomi, attestazioni inerenti il settore per cui si concorre			
5	Partecipazione a corsi di formazione o aggiornamento attinente il settore in cui si concorre			
6	Specializzazioni nel settore ristorativo- collaborazioni-bibliografie			
7	Esperienze lavorative e/o professionali esterne attinenti il settore in cui si concorre			
8	Esperienza di servizio nello scrivente Istituto	Punti 1 per ogni anno di esperienza	15	

		max 15 p.		
9	Esperienza in qualità di progettista e/o collaudatore in precedenti P.O.N.			
10	Certificazioni competenze informatiche attinenti il settore in cui si concorre	Punti 1 per ogni esperienza Max. 2 punti		
11	Buona conoscenza della piattaforma MEPA	Punti 2		
12	Buona conoscenza della piattaforma informatica ministeriale per la gestione dei P.O.N.	Punti 2		
13	Competenza in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	Punti 2	2	
	TOTALE PUNTI			

VISTE le risultanze sopra descritte

formula

la seguente graduatoria provvisoria:

PROGETTISTA

Posizione	Cognome e nome	Punteggio attribuito
1	PAPA BASILIO	84

COLLAUDATORE

Posizione	Cognome e nome	Punteggio attribuito
1	GORI IVAN	23

Avverso tale provvedimento è ammesso reclamo entro TRE giorni dalla sua pubblicazione.

La presente attestazione viene resa pubblica mediante pubblicazione nello spazio di pubblicità legale, in Amministrazione Trasparente del sito Web dell'istituzione scolastica ed immediatamente applicativa.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Mariella Pieri