



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazioni – “Enogastronomia” – “Servizi di sala e di vendita” – “Accoglienza turistica”

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717 - sito web: www.ipeoalecce.it - e-mail: fgrh060003@istruzione.it

pec: fgrh060003@pec.istruzione.it

71013 SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)

San Giovanni Rotondo, data del protocollo informatico

All'Albo

Al sito web sezione PN2127

OGGETTO: Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027.

Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sottoazione RSO4.2.A3.B – Avviso Prot. 88927 del 03/06/2025, “Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio” - **codice RSO4.2.A3.B-FESRPN-PU-2025-14 CUP:J74D25001610007**

AVVISO INTERNO PER LA SELEZIONE DI N. 1 FIGURA DI PROGETTISTA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'Avviso Pubblico prot. n. 88927 del 03/06/2025 – “Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio” emanato nell'ambito del Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027 - Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sottoazione RSO4.2.A3.B;

VISTA la Lettera di autorizzazione prot. AOOGABMI n. 0168443 del 02/10/2025 indirizzata a questa Istituzione scolastica che ha autorizzato il Progetto “Laboratori di eccellenza per la formazione alberghiera” per un finanziamento di € 201,000,00;

VISTO il Decreto prot. n. 10852 del 28/10/2025 di formale iscrizione nel Programma Annuale per l'e.f. 2025 del finanziamento assegnato;

VISTA la delibera del Collegio Docenti n.17 del 02/09/2025 di formale adesione al progetto;

VISTA la delibera del Consiglio di Istituto n. 114 del 02/09/2025 di formale adesione al progetto;

RILEVATA la necessità di individuare tra il personale interno n. 1 figura di Progettista quale figura necessaria per la concreta realizzazione del progetto;

VISTE le “Linee Guida” Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei Programma Nazionale “Scuola e Competenze” (FESR e FSE+) 2021-2027;

CONSIDERATO che sulla base di quanto disposto dalle sopracitate “Linee Guida” il conferimento degli

incarichi al personale interno deve avvenire nel rispetto dei principi di trasparenza e parità di trattamento e che, pertanto, qualsiasi incarico deve essere preceduto da specifiche procedure di selezione ad evidenza pubblica;

EMANA

il presente Avviso, rivolto al personale in servizio presso questa Istituzione scolastica, per l'individuazione di **n. 1 figura di Progettista** relativa all'attuazione del progetto PN FESR su richiamato.

Art. 1 - Oggetto

Oggetto del presente avviso è l'individuazione attraverso una procedura comparativa, tra il personale docente in servizio presso questa Istituzione scolastica, con contratto a tempo determinato/indeterminato della seguente figura professionale:

▪ **n° 1 Esperto Progettista**

In proposito si rappresenta che il progetto consiste nella realizzazione di **Laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio.**

Il progetto, **come elaborato nella fase di candidatura**, si articola in n. 6 moduli che corrispondono ad altrettante tipologie di laboratori:

	Titolo Laboratorio	
1	Accoglienza turistica - Turismo di Qualità: Un Approccio Innovativo	
2	Ristorazione di qualità: Servizio, Marketing e Customer Experience	
3	Pratiche e tecniche per un'alimentazione responsabile	
4	Accoglienza turistica - Turismo di Qualità: Un Approccio Sostenibile	
5	Sostenibilità in cucina: piccoli cambiamenti per un grande impatto	
6	Servizio al tavolo di alta qualità: Progetto di Servizio e Promozione	

Ciascun modulo identifica un ambiente laboratoriale **realizzato o ammodernato**, ferme restando le caratteristiche imprescindibili della **sostenibilità ambientale e dell'innovazione tecnologica**.

Si specifica che, come espressamente previsto dall'Avviso prot. n. 88927 del 03/06/2025, nella fase post autorizzativa, relativa alla concreta realizzazione del progetto, l'Istituzione scolastica potrà personalizzare la propria proposta progettuale, variando specifiche tecniche e tecnologie da adottare.

Art. 2 - Compenso

Per l'attività di progettista è previsto un compenso corrispondente al numero di ore di attività espletate con importo orario di € 19,25 lordo dipendente (CCNL comparto scuola).

Il compenso è calcolato entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata per la voce di costo "Progettazione" pari a € 4.020,00 lordo dipendente corrispondente ad un massimo di n. 208 ore di attività da espletarsi entro la chiusura del progetto prevista improrogabilmente per il 31/12/2026.

Trattandosi di personale interno all'Istituzione scolastica, i costi relativi all'attività del progettista **possono riguardare solo attività prestate oltre il proprio orario di servizio. Il compenso sarà liquidato sulla base delle ore effettivamente svolte**, opportunamente documentate (registro firme, timesheet, verbali, ecc) e solo a

seguito dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari. Pertanto nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima.

Art. 3 - Presentazione domande

Gli aspiranti dovranno produrre istanza, indirizzata al Dirigente Scolastico dell'I.P.E.O.A. "Michele Lecce", secondo il modello allegato (**Allegato 1**); l'istanza dovrà essere corredata **da un dettagliato curriculum vitae redatto in formato europeo, aggiornato alla data di presentazione dell'istanza di partecipazione e sottoscritto, con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali possedute e corredata da un documento di identità in corso di validità**. All'istanza dovrà essere allegata **la griglia di valutazione dei requisiti, compilata e sottoscritta, secondo il modello allegato (Allegato 2)**.

Le istanze di partecipazione, devono pervenire, **entro le ore 12:00 del 18/02/2026** esclusivamente tramite posta elettronica al seguente indirizzo fgrh060003@istruzione.it.

Art. 4 - Selezione

La selezione verrà effettuata da apposita Commissione nominata dal Dirigente scolastico o in alternativa direttamente dal Dirigente Scolastico, attraverso la comparazione dei curricula in funzione della griglia di valutazione allegata (**Allegato 2**). L'incarico verrà assegnato, nel rispetto dei principi di equità-trasparenza-rotazione-pari opportunità, seguendo l'ordine di graduatoria.

Le domande che risultassero incomplete non verranno prese in considerazione; **ai fini dell'attribuzione del punteggio, verranno valutate esclusivamente le attività ed i titoli che troveranno riscontro nel curriculum vitae allegato all'istanza; non si terrà conto, invece, dei titoli e delle attività indicate in maniera generica.**

Al termine della selezione sarà pubblicata la graduatoria di merito provvisoria, mediante affissione all'Albo e sul sito dell'Istituzione scolastica. Avverso tale graduatoria è ammesso ricorso entro 7 giorni dalla data di pubblicazione, trascorsi i quali la graduatoria diventa definitiva. Il personale individuato sarà oggetto di incarico personale.

Per la selezione degli aspiranti all'incarico si procederà alla comparazione dei curricula e all'attribuzione di punteggi corrispondenti agli elementi di valutazione posseduti dai candidati, secondo la tabella di seguito definita:

ELEMENTI	PUNTEGGIO
Titolo di studio	
Laurea vecchio ordinamento o nuovo ordinamento specialistica in ingegneria	Punti 10
Laurea vecchio ordinamento o nuovo ordinamento specialistica di altra tipologia anche in aggiunta alla prima voce	Punti 3
Diploma di maturità ad indirizzo specifico alberghiero	Punti 5
Certificazioni	
Certificazioni Informatiche (ECDL, Eipass, IC3, ...)	Punti 1 per titolo (max 2 titoli valutabili)
Esperienze specifiche	
Responsabile laboratorio di indirizzo specifico alberghiero (enogastronomia/sala/accoglienza turistica)	Punti 5 per ogni esperienza (max 20 punti)
Incarico di progettista/collaudatore con istituzioni scolastiche nell'ambito di progetti PON/FESR	Punti 1 per ogni incarico (max 5 punti)
Comprovate esperienze lavorative in settore attinente la progettazione di laboratori professionalizzanti o altri ambienti della stessa tipologia	Punti 5 per ogni esperienza (max 20 punti)
Comprovate esperienze lavorative in settore attinente l'area alberghiera	Punti 5 per ogni attività (max 20 punti)

Art. 5 - Cause di esclusione:

Saranno cause tassative di esclusione:

- 1) Istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con modalità differenti da quelle previste nell'avviso;
- 2) Curriculum Vitae non in formato europeo;
- 3) Omissione della firma sulla documentazione prevista;
- 4) Documento di identità scaduto o illeggibile.

Art. 6 - Compiti del progettista

- 1) Ricerche di mercato per la individuazione delle ditte fornitrici del materiale richiesto per la concreta realizzazione del progetto;
- 2) Redazione del capitolato tecnico;
- 3) Verifica della fattibilità del capitolato tecnico e della rispondenza dello stesso alle reali esigenze della scuola;
- 4) Sopralluogo e verifica degli spazi destinati alla collocazione delle attrezzature;
- 5) Studio di fattibilità degli eventuali piccoli adattamenti edilizi occorrenti;
- 6) Assistenza alle fasi della procedura;
- 7) Ricezione delle forniture ordinate;
- 8) Verifica della corrispondenza di quanto arrivato a quanto ordinato;
- 9) Collaborazione con il Dirigente Scolastico e con il Direttore 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.

Art. 7 - Tutela della Privacy

L'Istituzione Scolastica si impegna a raccogliere e trattare i dati per finalità connesse allo svolgimento delle attività istituzionali, in particolare per tutti gli adempimenti relativi alla piena attuazione del rapporto. Nell'istanza di partecipazione, pertanto, gli interessati dovranno sottoscrivere l'informativa ai sensi dell'art. 13 e dell'art. 14 del GDPR 2016/679 ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, nei limiti e per le finalità e la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro di cui all'oggetto.

Art. 8 - Responsabile unico del progetto

Ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. 36/2023 e della legge 7 agosto 1990, n. 241, viene nominato RUP il Dirigente Scolastico dott. Luigi Talienti.

Il presente avviso viene pubblicizzato mediante affissione all'Albo e pubblicazione sul sito web della scuola www.ipeoalecce.it.

Allegati:

1. *Allegato 1 - Domanda per candidatura Progettista*
2. *Allegato 2 - Tabella valutazione titoli*

Il Dirigente scolastico
Luigi Talienti
Documento firmato digitalmente