

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 1 di 7</p>
---	------------------------	--



Programma Operativo Nazionale 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Prot.n. 7836/E7

Erice, 19/6/2014

Al Personale Docente ed ATA dell'IPSEOA

SEDE

Al Sito WEB dell'istituto

Agli Atti del Progetto FESR

Oggetto: PROCEDURA PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTI PROGETTISTA E COLLAUDATORE PON E-1-FESR-2014-1592.

CODICE CUP: I52G14000220007

- C.I.G.(Progettista): Z380FB14FA

- C.I.G.(Collaudatore): Z440FB1545

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto l'avviso Prot. n. AOODGAI/1858 del 28/02/2014 del MIUR avente ad oggetto PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE "Ambienti per l'Apprendimento" FESR 2007-2013 - 2007 IT 16 1 PO 004 Asse I – "Società dell'informazione" – Obiettivo Operativo A.3 "Cablaggio e reti inclusa la strumentazione wireless". Asse II – "Qualità degli ambienti scolastici" – Obiettivo Operativo E "Potenziare gli ambienti per l'autoformazione e la formazione degli insegnanti e del personale della scuola"- Obiettivo Specifico E.1 "Realizzazione di ambienti dedicati per facilitare e promuovere la formazione permanente dei docenti attraverso l'arricchimento delle dotazioni tecnologiche e scientifiche e per la ricerca didattica degli istituti". Avviso per la presentazione di proposte per realizzazione di reti wireless e l'acquisizione di attrezzature tecnologiche per i docenti e il personale della scuola.";

Viste le "Disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei" 2007/2013 edizione 2009;

Vista la nota della Direzione Generale per gli Affari Internazionali – Ufficio IV – del Ministero della Pubblica Istruzione prot. n. AOODGAI/003368 del 28 aprile 2014 del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Dipartimento per la Programmazione - Direzione Generale per gli Affari Internazionali – Uff. IV Programmazione e Gestione dei Fondi Strutturali Europei e Nazionali per lo Sviluppo e la Coesione Sociale - che rappresenta la formale autorizzazione per l'avvio delle attività e l'inizio dell'ammissibilità dei costi previsti per la realizzazione dell'intervento: **Codice**

autorizzazione Nazionale PON E-1-FESR-2014-1592;

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 2 di 7</p>



Programma Operativo Nazionale 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Vista la delibera del Consiglio d'Istituto n.2 del 03/6/2014 con la quale è stato assunto in bilancio l'importo complessivo relativo al piano Integrato d'Istituto FESR "Ambienti per l'Apprendimento" Progetto P.187 del Programma Annuale 2014;

Visto il D.P.R. n° 275/99, Regolamento dell'autonomia;

Considerato che gli art. 33 e 40 del D.A. 895/01 consentono di stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti;

Considerato che per la realizzazione del Piano Integrato d'Istituto FESR "Ambienti per l'Apprendimento" è necessario avvalersi di figure di elevato profilo professionale aventi competenze specifiche nella progettazione e nel collaudo di laboratori di supporto alla didattica;

Considerato che il progetto deve concludersi entro il 30/10/2014;

Viste le indicazioni della Nota M.I.U.R. -D.G.A.I. prot. N. AOODGAI/4264 del 20/05/2014 in cui viene richiesto, tra l'altro, la predisposizione del bando gara per gli acquisti entro 60 giorni dalla data di avvio del progetto, per garantire il celere avanzamento della spesa relativa al PON FESR 2007/13 ed i tempestivi pagamenti alle scuole attuatrici;

ATTESA la necessità di dover procedere all'individuazione di un Progettista e di un Collaudatore relativamente agli obiettivi ed azioni autorizzati

EMANA

IL SEGUENTE BANDO DI SELEZIONE INTERNA ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

mediante valutazione comparativa, per l'individuazione ed il reclutamento di:

N. 1 esperto per l'incarico di progettista

N. 1 esperto per l'incarico di collaudatore

per l'attuazione del progetto autorizzato **PON E-1-FESR-2014-1592**

Art.1 Requisiti di accesso.

L'individuazione delle figure previste dal piano avverrà nel pieno rispetto della normativa vigente artt. 33 e 40 del D.A. 895/2001, selezionati e reclutati in base a criteri di qualificazione professionale ed esperienze maturate nell'ambito lavorativo e, nello specifico, alla progettazione e collaudo di laboratori e ambienti innovativi di supporto alla didattica.

Art.2 Compiti degli esperti.

L'esperto **Progettista** dovrà:

- Provvedere alla progettazione esecutiva del progetto citato;

   ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<div>M 05.05.07</div> <div>Rev.03 Del 14-02-2012</div> <div>Pagina 3 di 7</div>
--	------------------------	---



- Provvedere alla realizzazione del Piano degli acquisti, secondo le indicazioni specifiche fornite da Dirigente Scolastico, mediante l'elaborazione della gara d'appalto e la compilazione del quadro comparativo delle offerte pervenute, al fine di individuarne la migliore sia sotto il profilo qualitativo che economico;
- Registrare nell'apposita piattaforma web dei Fondi Strutturali PON i dati relativi al progetto;
- Provvedere alla variazione dei prodotti inseriti nella matrice degli acquisti qualora si rendesse necessario;
- Redigere i verbali relativi alla sua attività;
- Collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore SGA per tutte le problematiche relative al progetto, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del medesimo, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività.

L'esperto **Collaudatore** dovrà:

- Provvedere al collaudo dei singoli lotti (anche in tempi diversi, secondo la tempistica stabilita dal Dirigente Scolastico e dalle consegne da parte delle ditte fornitrici);
- Verificare la piena corrispondenza, specie in termini di funzionalità, tra le attrezzature acquistate, quelle indicate nell'offerta prescelta e quelle richieste nel piano degli acquisti;
- Redigere i verbali di collaudo per i singoli lotti ed il verbale di collaudo finale;
- Collaborare con il Dirigente Scolastico, il Direttore SGA e con l'esperto Progettista per tutte le problematiche relative al progetto in parola, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del medesimo, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività.

In caso di rinuncia all'incarico, considerata la tempistica prevista dall'Avviso dell'AGO MIUR, da effettuare entro le 24 ore successive alla comunicazione dell'incarico, si procederà allo scorrimento della graduatoria di merito.

L'esperto nominato sarà soggetto a controllo e valutazione di proficuità dell'attività mediante monitoraggio in itinere.

La valutazione negativa, motivata e comunicata all'interessato o le ripetute assenze e rinvii dell'intervento potranno essere causa di immediata risoluzione del contratto con esclusione da tutte le attività conseguenti. Per esigenze organizzative e di rispetto del cronogramma delle attività, l'esperto designato non potrà discostarsi dal calendario degli adempimenti concordato

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 4 di 7</p>
---	------------------------	--



Programma Operativo Nazionale 2007 IT 16 1 PO004 FESR

con il dirigente scolastico, se non per eccezionali e motivate esigenze ed in ogni caso per non più di una volta nel periodo di svolgimento dell'attività, pena l'immediata risoluzione del contratto di prestazione d'opera sottoscritto.

Le attività dedotte nel presente articolo si svolgeranno in orario pomeridiano secondo la calendarizzazione che il dirigente scolastico concorderà con gli esperti selezionati che parteciperanno agli incontri necessari all'efficace realizzazione delle attività previste.

Le riunioni per la progettazione dovranno essere verbalizzate, con l'indicazione dell'ora di inizio e termine dei lavori, degli argomenti trattati, delle decisioni assunte e del nominativo dei partecipanti. Dovranno comunque essere acquisiti da parte dell'istituzione scolastica attuatrice tutti i documenti probatori dell'attività di progettazione e collaudo (registro delle firme, verbali delle sedute, o altro documento che attesti l'impegno reso).

Art.3 Modalità di presentazione della domanda.

Gli aspiranti dovranno produrre istanza indirizzata al Dirigente Scolastico **dell'IPSEOA "I. e V. FLORIO" di Erice Via Barresi, 26.** L'istanza, **una per ogni incarico per cui si concorre**, secondo il modello allegato, corredata da un dettagliato curriculum redatto in formato europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali possedute, dovrà contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo 196/03.

Le candidature dovranno pervenire **entro le ore 13.30 del giorno 30/6/2014** mediante:

- Consegna "*brevi manu*" presso l'Ufficio protocollo dell'IPSEOA (via Barresi, 26 – Erice);
- Posta raccomandata, in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante la seguente dicitura: Candidatura esperto PON-FESR – "attività di progettazione" oppure "attività di collaudo" progetto **PON E-1-FESR-2014-1592**;
- PEC all'indirizzo tprh02000t@pec.istruzione.it.

In caso di trasmissione della domanda a mezzo posta, l'Istituto non assume responsabilità per eventuali dispersioni, ritardi o disguidi non imputabili all'Amministrazione stessa. Non saranno accettate candidature e documentazioni inviate a mezzo posta elettronica (PEO) o altro mezzo non specificato dal presente bando.

Art.4 Modalità di valutazione delle candidature.

Per la selezione degli aspiranti all'incarico di progettista o collaudatore si procederà all'analisi dei *curriculum vitae* e all'attribuzione di punteggi corrispondenti agli elementi di valutazione posseduti dai candidati, secondo la tabella di seguito definita:

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 5 di 7</p>
---	------------------------	--



Programma Operativo Nazionale 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Elementi	Punteggio
Titolo di studio	
Laurea quadriennale o quinquennale specialistica nel settore di pertinenza del bando	15
Laurea triennale specifica nel settore di pertinenza del bando	10
Diploma di istruzione secondaria di secondo grado corrispondente alla professionalità richiesta per l'uso delle attrezzature di laboratorio	5
Certificazioni	
Certificazioni Informatiche riconosciute (ECDL CORE, Mos, IC3, Eipass 7 moduli)	5
Certificazioni Informatiche avanzate (ECDL Advanced, Eipass Progressive, Brevetti Cisco, Brevetti Microsoft)	10
Certificazione ECDL LIM, EIPASS LIM, EIPASS TEACHER, EIPASS LAB, EIPASS WEB	10
Esperienze specifiche	
Comprovate esperienze/competenze di progettazione Installazione e collaudo di Laboratori informatici di supporto alla didattica anche in ambito diverso dai PON FESR 2007/2013 (max 30 punti)	3 (per ogni esperienza)
Esperienze professionali e lavorative (con enti e associazioni) coerenti con le attività da svolgere – punti 5 (max 3 incarichi)	5

Non possono partecipare alla selezione per la progettazione e il collaudo gli esperti che possano essere collegati a ditte o società interessate alla partecipazione alla gara di acquisto.

Si precisa che si può concorrere per entrambi gli incarichi presentando due istanze separate, ma in ogni caso non si potranno assumere entrambi i ruoli.

Art.5 Formulazione della graduatoria e pubblicazione dei risultati.

A parità di punteggio si darà preferenza all'aspirante più giovane.

Al termine della selezione sarà pubblicata la graduatoria di merito provvisoria mediante affissione sul sito dell'Istituzione Scolastica. Avverso tale graduatoria è ammesso ricorso entro 5 giorni dalla data di pubblicazione. Il professionista individuato verrà avvisato personalmente.

L'esperto prescelto si renderà disponibile per un incontro preliminare presso l'Istituto con il Dirigente Scolastico.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di un solo curriculum pienamente rispondente alle esigenze progettuali.

   ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<div>M 05.05.07</div> <div>Rev.03 Del 14-02-2012</div> <div>Pagina 6 di 7</div>
--	------------------------	---



Programma Operativo Nazionale 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Gli esiti delle selezioni saranno pubblicati all'Albo della scuola e comunicati al professionista prescelto.

Art.6 Forma contrattuale e compensi agli esperti.

L'attribuzione avverrà tramite contratto di prestazione d'opera occasionale in forma di incarico professionale secondo la normativa vigente. Gli aspiranti dipendenti di altre amministrazioni o da Istituzioni Scolastiche, dovranno essere autorizzati dal proprio Dirigente e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione (Art. n. 53 D.Lgs 165/01).

La remunerazione per l'Esperto **PROGETTISTA** sarà contenuta entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata ed ammessa al finanziamento.

Il **compenso orario, omnicomprensivo delle ritenute a carico del dipendente e dell'amministrazione**, è pari ad **€ 860,00** per un massimo di 21(ventuno) ore.

Il **compenso orario, per l'Esperto COLLAUDATORE** è pari ad **€ 400,00** per un massimo di 10 (dieci) ore.

I compensi saranno corrisposti a saldo, sulla base dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari e della disponibilità degli accreditamenti disposti dagli Enti deputati. Pertanto, nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima.

Si precisa che il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto. L'esperto, inoltre, dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

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 gli interessati dovranno sottoscrivere l'informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/03 ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, con particolare riguardo a quelli definiti "sensibili dall'art. 4, comma 1 lettera d), nei limiti, per le finalità e la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro di cui all'oggetto.

In mancanza della predetta dichiarazione le istanze "non saranno trattate".

L'esperto si obbliga a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.

L'incarico sarà sottoposto alle previsioni legislative della Legge 136/2010.

   ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<div>M 05.05.07</div> <div>Rev.03 Del 14-02-2012</div> <div>Pagina 7 di 7</div>
--	------------------------	---



Programma Operativo Nazionale 2007 IT 16 1 PO004 FESR

Art.7 Pubblicizzazione ed informazione.

Il presente bando viene pubblicizzato mediante:

- Pubblicazione all'Albo Pretorio dei Comuni di Trapani ed Erice;
- Pubblicazione sul sito web della scuola: www.alberghieroerice.gov.it.
- Comunicazione all'USR Sicilia, all'UST di Trapani e alle Istituzioni Scolastiche della Provincia di Trapani.

Allegati:

1. Domanda di partecipazione;
2. C.V. in formato europeo;
3. Scheda ricognizione punteggio;
4. Informativa privacy ex art.13 del D.Lgs.196/2003.

(1)F.to IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Giuseppa MANDINA)

(1) (Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3, comma 2 del D. Lgs. 39/93)