



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione



Italiadomani

Genova, prot. vedi segnatura

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "BERNARDO MARSANO"-GENOVA
Prot. 0001857 del 14/07/2023
VI (Uscita)

Ai/alle docenti dell'IIS
MARSANO
A/alle docenti scuole viciniori
All'Albo on line

Oggetto: 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 27 marzo 2023, n. 55.

SELEZIONE INTERNA/ESTERNA Progettisti e collaudatori

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

VISTO	L'Avviso 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 prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “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”. Autorizzazione progetto.
VISTA	La lettera di autorizzazione Piano: 1090092 Importo: € 350.000,00 Prot. 86459 del 16/06/2023
VISTE	Le delibera n° 56 del 26/6/2023 del Collegio Docenti e del Consiglio di Istituto del 27/6/2023

COD.FISC. 80044030106 - CCP. 14335160

Succursali in Val Bisagno: via S. Allende, 41 + via di Creto, 62 (azienda agraria) | Sede Associata ad Arenzano: via Cesare Festa, 11
Sedi Associate in Val Fontanabuona: San Colombano Certenoli - Calvari (indirizzo enogastronomico)

VISTA	la necessità di procedere agli acquisti e di concludere il progetto improrogabilmente entro il 16 ottobre 2023
--------------	---

EMANA

il presente bando per l'attuazione del progetto:

Sottoazione	Progetto	CUP	Importo Autorizzato progetto
13.1.4A 13.1.4	A-FESRPON-LI-2023-1	C34D23000550006	€ 350.000,00

CONSIDERATO che l'istituzione scolastica intende selezionare sia progettisti, sia collaudatori, se in possesso delle conoscenze, competenze ed esperienze specifiche richieste dai singoli moduli, al suo interno e che in mancanza di risorse interne ricorrerà alle collaborazioni plurime previste dal l'art. 35 del C.C.N.L. 2007/2009 o, in subordine, alla selezione di esperti esterni/Associazioni;

INDICE

un bando interno e, in subordine, esterno per il reclutamento delle seguenti figure:

- A) **2 PROGETTISTI (1 agrario, 1 alberghiero)**
- B) **2 COLLAUDATORI (1 agrario, 1 alberghiero)**

A) **n. 2 PROGETTISTI** per il modulo sotto indicato:

Titolo modulo	Periodo di svolgimento	Destinatari	Compenso orario Lordo Stato
<i>Agrario</i>	<i>dal 1/8/2023 al 30/9/2023</i>	Insegnanti c.c. A051-A041-A047 Insegnanti ITP B011	<i>fino a € 3.500 massimo lordo Stato a Esperto a seconda delle ore effettive svolte</i>
<i>Alberghiero</i>	<i>dal 1/8/2023 al 30/9/2023</i>	Insegnanti ITP B020 Insegnanti ITP B021	

PROFILO del PROGETTISTA

L'esperto progettista dovrà:

- Effettuare un sopralluogo dei locali destinatari dei lavori e/o delle attrezzature;
- Provvedere alla progettazione esecutiva del progetto citato;
- Provvedere alla realizzazione del Piano degli acquisti, secondo le indicazioni specifiche fornite da Dirigente Scolastico;
- Collaborare per la gestione del progetto al fine di controllare l'integrità e la completezza dei dati relativi al piano FESR inseriti nell'apposita piattaforma telematica dei fondi strutturali PON e la compilazione, nella stessa piattaforma, delle matrici degli acquisti e di quanto di sua competenza;
- Provvedere alla variazione dei prodotti inseriti nella matrice degli acquisti qualora si rendesse necessario;
- Redigere i verbali relativi alla sua attività;
- Collaborare con la Dirigente Scolastica e la Direttrice 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;
- Verificare la piena corrispondenza tra il progetto redatto e quelle indicate nell'offerta prescelta e quelle richieste nel piano degli acquisti e tra le attrezzature previste dal progetto approvato (matrice acquisti o elenco attrezzature) e quelle richieste nel piano degli acquisti (capitolato tecnico);

Tipologia attrezzature acquistabili Agrario (Aziende agricole: Sant'Ilario, San Siro, Arenzano, S. Colombano)	Tipologia attrezzature acquistabili Alberghiero (Plesso: Calvari)
<p>macchine trattrici, se a motorizzazione o alimentazione ecologica (standard di emissione stage V, metano, ibrida o elettrica);</p> <p>macchine per la distribuzione di prodotti fitosanitari, se dotate di dispositivi o caratteristiche atti a migliorarne la sostenibilità ambientale (es. sistema chiuso di introduzione del fitofarmaco, dispositivi elettrostatici, ecc.);</p> <p>macchine per la lavorazione del terreno, se dotate di dispositivi o caratteristiche atti a migliorarne la sostenibilità ambientale (es. sistemi di lavorazione profonda o minimale del terreno, per la semina su sodo, per contrastare il compattamento, ecc.);</p> <p>o macchine agricole semoventi a trazione elettrica;</p> <p>macchine agricole per lavorazioni in frutteto, vigneto, su altre colture, che</p>	<p>forni, frigoriferi, celle frigorifere, abbattitori, piastre, planetarie, tavoli refrigerati, lavastoviglie, lavatrici, robot da cucina, ecc. con sistemi di risparmio dell'energia e/o dell'acqua;</p> <p>camere di lievitazione, roner, macchine per il sottovuoto, affumicatori, sfogliatrici, emulsionatori, affumicatori, bilance, mantecatori, termometri, ecc. digitali;</p> <p>o sistemi di filtraggio/recupero oli di frittura, che consentano la raccolta, il recupero, il riciclaggio degli oli esausti nel rispetto della normativa;</p> <p>sistemi di aspirazione e filtraggio di vapori e fumi, per ridurre le emissioni nell'aria;</p> <p>attrezzature e strumenti digitali per la qualità, la sicurezza alimentare, la tracciabilità dei prodotti;</p> <p>o attrezzature dei laboratori di enogastronomia, sala e vendita, che abbiano caratteristiche innovative e/o</p>

sostituiscano, anche parzialmente, l'impiego di prodotti chimici (es. attrezzature per il controllo meccanico di infestanti, ecc.); macchine irrigatrici, se dotate di dispositivi o caratteristiche atti a ridurre la quantità d'acqua necessaria; sistemi digitali per il monitoraggio delle colture basati sull' "internet of things"; simulatori di guida delle macchine trattrici e delle altre macchine.	che favoriscano la sostenibilità ambientale;
--	--

Per quanto riguarda il modulo Alberghiero è necessario prendere visione del progetto di una cucina realizzato dalla Città Metropolitana di Genova, per la realizzazione di un laboratorio per le attività pratiche di cucina e di sala in possesso della scuola.

B) n. 2 COLLAUDATORI per i moduli sotto indicati:

<i>Titolo modulo</i>	<i>Periodo di svolgimento</i>	<i>Destinatari</i>	<i>Compenso orario Lordo Stato</i>
<i>Agrario</i>	<i>dal 1/9/2023 al 16/10/2023</i>	Insegnanti A051-A041-A047 Insegnanti ITP B011 A.T Agraria	<i>fino a € 2.625 massimo lordo Stato a Esperto a seconda delle ore effettive svolte</i>
<i>Alberghiero</i>	<i>dal 1/9/2023 al 16/10/2023</i>	Insegnanti ITP B020 Insegnanti ITP B021 A.T. di sala e cucina	

PROFILO del COLLAUDATORE

I compiti del Collaudatore sono i seguenti:

- Collaborare con i referenti dell'Istituto per verificare la corrispondenza dei beni acquistati e degli adeguamenti eseguiti rispetto al progetto stilato dall'Istituto e dal progettista;
- Provvedere al collaudo (anche in tempi diversi, secondo la tempistica stabilita dalla Dirigente Scolastica e dalle consegne da parte delle ditte fornitrici).
- Verificare la piena corrispondenza, 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 la Dirigente Scolastica, la Direttrice 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.

CRITERI DI SELEZIONE DEL PROGETTISTA E DEL COLLAUDATORE

Docente - Esperto esterno	
Laurea o titoli equiparabili (diplomi) afferenti all'ambito delle scienze agrarie, discipline STEM, scienze delle costruzioni, Cucina, Sala (10 punti per ogni titolo)	Max Punti 20
Corsi di specializzazioni, Master in discipline agrarie, di cucina e sala (5 punti a titolo, max 4 titoli)	Max Punti 20
Esperienze di progettazione laboratori tecnologici-scientifici presso scuole pubbliche (5 punti per titolo, max 4 titoli)	Max Punti 20
Esperienza di docenza in laboratori innovativi in ambito agricolo o alberghiero (5 punti ogni 5 anni max 20 anni)	Max punti 20
Esperienza in Attività di progettazione o di collaudatore in bandi PON-POR-FESR (5 punti ad attività, max 4 attività)	Max punti 20

Valutazione delle candidature

1. Ai fini della valutazione delle domande verrà costituita dalla Dirigente Scolastica un'apposita commissione composta dalla Dirigente Scolastica medesima, dalla DSGA o da un/una assistente amministrativo/a e da un insegnante a tempo indeterminato scelti tra quelli che non presentano alcuna candidatura.
2. La Commissione attribuirà un punteggio globale **massimo di 100 punti**, sommando il punteggio attribuito ai titoli culturali, professionali e di servizio dichiarati dal candidato nel curriculum vitae e nel modello di candidatura di cui al presente avviso (All. 1). La valutazione delle domande da parte della commissione avverrà tramite comparazione, secondo i criteri indicati nel presente Bando.
3. A parità di punteggio sarà data priorità al candidato più giovane di età.
4. 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 fornitura di beni e servizi.
5. Gli esiti della selezione saranno pubblicati all'Albo e sul Sito della scuola.
6. E' possibile presentare domanda per una sola figura.
7. Sarà stilata una graduatoria per l'attribuzione dei diversi incarichi e per l'individuazione di eventuali sostituti in casi di rinuncia o sostituzione.
8. Non si terrà conto delle istanze pervenute oltre il termine fissato; le domande che risultassero incomplete non verranno prese in considerazione.

Modalità di presentazione delle domande

I docenti e le figure esterne interessati sono invitati a presentare apposita domanda, compilando i moduli allegati alla presente comunicazione **(All.1 – Modulo candidatura_PON_FESR_Laboratori_Green + Curriculum vitae aggiornato +**

carta di identità firmata), presentando un CV in formato europeo e copia di un documento di identità e del codice fiscale, **entro le ore 14.00 del 20/07/2023**.

La documentazione dovrà essere inviata esclusivamente tramite posta elettronica all'Indirizzo Istituzionale della Scuola: geis012004@istruzione.it ed avere per oggetto: **Progetto Laboratori geen**.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy ex D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 così come modificato ed integrato dal D. Lgs 101/2018.

Il presente bando è pubblicato sul sito web www.iismarsano.edu.it nell'apposita sezione di "Pubblicità Legale – Albo on-line"/Amministrazione Trasparente".

La Dirigente Scolastica
Maria Orestina Onofri
*(Documento informatico firmato
digitalmente ai sensi dell'art. 21 del
D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.)*