



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

I.I.S. - "G. GASPARRINI"-MELFI
Prot. 0009410 del 12/05/2022
I (Uscita)

Agli Atti del progetto
All’Albo on line e al Sito Web

OGGETTO: Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse II - 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 - Azione 13.1.1 “Cablaggio strutturato e sicuro all’interno degli edifici scolastici” – Avviso pubblico prot.n. 20480 del 20/07/2021 per la realizzazione di reti locali, cablate e wireless, nelle scuole. **SELEZIONE COLLAUDATORE.**

CUP: B69J21006560006

Codice progetto: 13.1.1A-FESR PON-BA-2021-2

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l’Avviso pubblico prot. n. 20480 del 20 luglio 2021- FESR - Reti locali cablate e wireless nelle scuole, emanato nell’ambito del programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 - Asse II - Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU;

VISTA la lettera di autorizzazione del M.I. prot. n. AOODGEFID-0040055 del 14/10/2021, impegno di spesa a valere sull’avviso pubblico prot. AOODGEFID/20480 del 20/07/2021;

VISTO il D.I. n. 129/2018, art. 4 comma 4 e art. 10 comma 5

RILEVATA la necessità di impiegare tra il personale interno/esterno n. 1 figura per lo svolgimento della/e attività di COLLAUDATORE nell’ambito del progetto dal titolo “Cablaggio strutturato e sicuro all’interno degli edifici scolastici”

EMANA

avviso pubblico per la selezione comparativa dei curricula per il reclutamento delle seguenti figure:
- N. 1 esperto **COLLAUDATORE**

per il progetto PON FESR di cui all’oggetto rivolto, secondo le priorità indicate in tabella, a:

1	Personale interno in servizio presso l’I.I.S. “Gasparrini” fino al termine dell’anno scolastico alla scadenza del presente Avviso
---	---



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

2	Personale in servizio presso altre istituzioni scolastiche (collaborazione plurima)
---	--

1. Prestazioni richieste all'esperto

L'esperto COLLAUDATORE dovrà:

- provvedere al collaudo delle attrezzature acquistate;
- provvedere al collaudo dell'infrastruttura di rete;
- verificare la piena corrispondenza, specie in termini di funzionalità, tra le attrezzature richieste nel piano degli acquisti, quelle indicate nell'offerta prescelta e quelle installate;
- collaborare con il progettista, il Dirigente e il DSGA per tutte le questioni relative al progetto e alla sua piena realizzazione, partecipando anche alle riunioni che si rendessero necessarie;
- redigere il verbale del collaudo finale.

2. Presentazione delle domande

Le istanze, indirizzate al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "Gasparri" di Melfi, dovranno pervenire secondo uno dei seguenti mezzi:

- a. a mano presso gli uffici di Segreteria;
- b. tramite PEC all'indirizzo pzis028007@pec.istruzione.it
- c. a mezzo raccomandata A/R con l'indicazione sulla busta della dicitura "Candidatura COLLAUDATORE per il progetto dal titolo Cablaggio strutturato e sicuro all'interno degli edifici scolastici entro e non oltre le ore 12.00 del 18 maggio (non fa fede il timbro postale).

e dovranno contenere:

1. All. A: modello di istanza, autocertificazione e autovalutazione dei titoli;
2. Curriculum vitae in formato europeo numerato in ogni titolo, esperienza o formazione.
I titoli evidenziati nella tabella di valutazione dovranno riportare la numerazione ad essi attribuita nel curriculum;
3. Documento di identità in corso di validità.

Non saranno prese in considerazione domande pervenute oltre la scadenza stabilita.

Dal curriculum allegato alla domanda di partecipazione, si dovranno evincere, in particolare, l'attività svolta, i titoli culturali, le attività professionali, ogni attestazione, ovvero ogni qualità e/o titolo, funzionale all'incarico oggetto del Bando.

La stessa domanda dovrà essere corredata anche da dichiarazione di autocertificazione circa la veridicità delle informazioni in essa contenute e da autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al

GDPR n.679/2016. Gli aspiranti dipendenti dalla P.A. o da altre amministrazioni dovranno essere dalle stesse autorizzati e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

autorizzazione.

3. Cause di esclusione:

saranno cause tassative di esclusione:

1. istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non consentiti o omessa;
2. Curriculum Vitae non in formato europeo o omesso;
3. Omissione anche di una sola firma sulla documentazione
4. Documento di identità scaduto o omesso.

4. Incarico

L'attribuzione dell'incarico avverrà con decreto di nomina del Dirigente.

L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del progetto.

Si ricorda che la prestazione sarà retribuita, comunque, ad ore entro un limite massimo previsto dal piano finanziario e in proporzione alle spese per gli acquisti, e onnicomprensiva di eventuali compiti previsti dall'incarico.

5. Compenso

L'attività sarà retribuita per le ore di effettivo impegno risultante da apposito verbale, per le quali sarà

corrisposto un compenso orario lordo dipendente secondo le tabelle del CCNL di categoria e sarà erogato entro il limite massimo previsto dal piano finanziario, onnicomprensivo delle ritenute previdenziali a carico dell'Amministrazione e corrisponde, pari a:

Attività di collaudatore: € 746,28 (settecentoquarantasei/28)

Si precisa che la liquidazione del compenso previsto, debitamente documentato, avverrà alla conclusione delle attività e a seguito dell'effettiva acquisizione del budget assegnato a questa Istituzione Scolastica. L'attività svolta sarà soggetta al regime fiscale e previdenziale previsto dalla vigente normativa.

L'esperto dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile. Non possono partecipare alla selezione coloro che possono essere collegati a ditte o società interessate alla partecipazione alle gare per la fornitura di cui al presente avviso.

6. Modalità di selezione

La selezione degli esperti sarà effettuata mediante comparazione dei curricula da parte di un'apposita

commissione nominata dal Dirigente Scolastico.

Si procederà al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda purché pienamente rispondente ai requisiti richiesti dal Bando.

7. Titoli accesso

Il presente procedimento è aperto a soggetti interni ed esterni, secondo le precedenze già



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

indicate, in possesso dei requisiti attinenti all'intervento richiesto secondo i criteri di valutazione descritti al punto successivo.

8. Criteri di valutazione

La commissione appositamente costituita procederà alla valutazione comparativa dei curricula dei candidati sulla base dei titoli di cui alla tabella sottostante

COLLAUDATORE	
1° Macro criterio: Titoli di Studio	Punti
Laurea Triennale in Ingegneria Informatica, Ingegneria delle Telecomunicazioni, altra laurea afferente la tipologia del progetto fino a 89..... 1 punto da 90 a 104..... punti da 105 in poi..... punti	Max punti 3
Laurea specialistica Ingegneria Informatica, Ingegneria delle Telecomunicazioni, altra laurea afferente la tipologia del progetto o vecchio ordinamento afferente la tipologia del progetto · fino a 89 4 punti · da 90 a 99..... punti · da 100 a 104..... punti · da 105 a 110 e lode punti	Max punti 7
Seconda laurea (attinente al progetto) · fino a 89 1 punto · da 90 a 104..... punti · da 105 in poi punti	Max punti 3
Certificazioni riconosciute a livello nazionale o europeo inerenti il profilo per cui si candida (1 per ciascuna certificazione)	Max punti 2
Master di II livello afferente la tipologia richiesta	Punti 3
Dottorato di ricerca afferente la tipologia del modulo	Punti 3
Corso di perfezionamento/master annuale inerente il profilo per cui si candida - ore	Punti 1
Esperienza come docenza universitaria nel settore inerente il profilo per cui si candida	Punti 2
Pubblicazione riferita alla disciplina richiesta: (1 punto per ogni pubblicazione)	Max punti 3
2° macro criterio: titoli culturali	



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

specifici	
Partecipazione a corsi, di almeno 20 ore, di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di discente (1 per ciascun corso)	Max punti 7
Certificazioni \ Attestati attinenti alla figura richiesta	Max punto 2
Certificazioni Informatiche (1 punto per Certificazione)	Max punti 2
Certificazioni professionali per corsi specialistici (1 punto per ogni corso)	Max punti 3
Iscrizione all'Albo professionale	Punto 1
3° macrocriterio: Esperienze professionali	
- Pregresse esperienze, in qualità di progettista e/o collaudatore*, in progetti PON FESR attinenti al settore richiesto (1 p.to per ogni esperienza)	Max 3 punti
- Esperienze documentate di progettazione/collaudato e/o di gestione di reti e/o siti (1 p.to per ogni esperienza)	Max 5 punti

* Nota: si valuta la precedente esperienza come progettista o collaudatore solo se coerente con la selezione alla quale si partecipa.

9. Pubblicazione delle graduatorie

Le graduatorie provvisorie verranno affisse all'albo online sul sito dell'Istituto. Avverso le graduatorie gli aspiranti potranno produrre ricorso entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di pubblicazione. In assenza di ricorsi, le graduatorie saranno ritenute definitive.

10. Affidamento dell'incarico

Per l'affidamento dell'incarico sarà individuato il candidato che avrà raggiunto il maggior punteggio. L'affidamento dell'incarico potrà essere subordinato all'accertamento delle dichiarazioni rese, mediante richiesta della documentazione e degli atti comprovanti quanto contenuto in esse, nel caso in cui le stesse non siano state prodotte già in sede di presentazione della candidatura.

Ove tale soggetto, nei termini indicati non abbia perfettamente e completamente ottemperato a quanto richiesto, ovvero si sia accertata la mancanza o carenza dei requisiti o la falsità delle dichiarazioni rese, l'Istituto procederà all'affidamento dell'incarico al concorrente che segue nella graduatoria.



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

11. Responsabile del procedimento

Ai sensi di quanto disposto dall’art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico dell’I.I.S. “Gasparri” di Melfi, Prof. Carlo Massaro.

12. Tutela della privacy

Nell’istanza di partecipazione gli interessati dovranno sottoscrivere l’informativa ai sensi e per gli effetti del Reg. Europeo 679/2016 ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali nei limiti e per le finalità e la durata necessaria per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro di cui al presente avviso.

I dati dei quali l’Istituto entrerà in possesso a seguito del presente avviso pubblico saranno trattati e raccolti, nel rispetto del Reg. Europeo 679/2016, ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e, comunque, nell’ambito dell’attività istituzionale dell’istituto.

13. Pubblicizzazione e diffusione

Al presente avviso è data diffusione mediante pubblicazione all’Albo e sul Sito web di questa Istituzione Scolastica.

14. Disposizioni finali

Le disposizioni contenute nel presente avviso hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale. Per quanto non previsto si fa espresso riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

15. Tutela del trattamento dei dati

Ai sensi del GDPR n. 679/2016 i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l’Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell’aspirante. L’interessato gode dei diritti di cui al citato GDPR n. 679/2016.

Il Dirigente Scolastico



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

All. A: Modello di domanda di partecipazione, autorizzazione al trattamento dati e tabella autovalutazione titoli

Avviso pubblico prot.n. 20480 del 20/07/2021 per la realizzazione di reti locali, cablate e wireless, nelle scuole.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE PER FIGURA DI PROGETTISTA/COLLAUDATORE

Codice progetto 13.1.1A-FESR PON-BA-2021-2

Al Dirigente Scolastico
I.I.S. Gasparrini
Pzis028007@istruzione.it

MELFI

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a _____
prov. _____ il _____ C.F. _____
residente in _____ Prov. _____ in via/ _____ n.civ. _____ Tel. _____
cell. _____ e-mail _____
titolo di studio posseduto _____
conseguito presso _____, in data _____
in servizio presso questa istituzione scolastica in qualità di _____

CHIEDE

alla S.V. di partecipare alla selezione interna per titoli per l'attribuzione dell'incarico di esperto interno in qualità di PROGETTISTA per il progetto di cui in oggetto.

DICHIARA

sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di essere cittadino/a _____ e di godere dei diritti politici;
- di essere attualmente dipendente dell'I.I.S. GASPARRINI di Melfi in qualità di _____;
- di non avere procedimenti penali pendenti né di avere subito condanne penali;
- di non essere stato destituito da pubblico impiego;



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- di aver preso visione del bando di selezione e di aver letto i compiti dell'esperto progettista;
- di avere la piena competenza sull'utilizzo della piattaforma dei PON oltre alle legittime competenze che si evincono dal curriculum e dai titoli allegati e autocertificati;
- in caso di posizione utile a nomina, in fase successiva, depositerà dichiarazione di non essere collegato alla Ditta assegnataria della fornitura.

A tal proposito dichiara di possedere i seguenti titoli, utili alla valutazione:

PROGETTISTA/COLLAUDATORE			
1° Macro criterio: Titoli di Studio	Autovalutazione	Punti attribuiti dalla scuola	Max Punti
Laurea Triennale in Ingegneria Informatica, Ingegneria delle Telecomunicazioni, altra laurea afferente la tipologia del progetto fino a 89..... 1 punto da 90 a 104.....punti da 105 in poi..... punti	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 3
Laurea specialistica Ingegneria Informatica, Ingegneria delle Telecomunicazioni, altra laurea afferente la tipologia del progetto o vecchio ordinamento afferente la tipologia del progetto · fino a 89punti · da 90 a 99punti · da 100 a 104punti · da 105 a 110 e lode punti	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 7
Seconda laurea · fino a 89 1 punto · da 90 a 104 punti · da 105 in poipunti	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 3
Certificazioni riconosciute a livello nazionale o europeo inerenti il profilo per cui si candida (1 per ciascuna certificazione)	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 2



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Master di II livello afferente la tipologia richiesta	Tit. N°: p.ti:.....		Punti 3
Dottorato di ricerca afferente la tipologia del modulo	Tit. N°: p.ti:.....		Punti 3
Corso di perfezionamento/master annuale inerente il profilo per cui si candida – ore 1500=60 CU	Tit. N°: p.ti:.....		Punti 1
Esperienza come docenza universitaria nel settore inerente il profilo per cui si candida	Tit. N°: p.ti:.....		Punti 2 per anno accademico
Pubblicazione riferita alla disciplina richiesta: (1 punto per ogni pubblicazione)	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 3
2° macrocriterio: titoli culturali specifici			
Partecipazione a corsi, di almeno 20 ore, di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di discente (1 per ciascun corso)	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 7
Certificazioni \ Attestati attinenti alla figura richiesta	Tit. N°: p.ti:.....		Max punto 2
Certificazioni Informatiche (1 punto per Certificazione)	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 2
Certificazioni professionali per corsi specialistici (1 punto per ogni corso)	Tit. N°: p.ti:.....		Max punti 3

Iscrizione all'Albo professionale	Tit. N°: p.ti:.....		Punto 1
3° macrocriterio: Esperienze professionali			
- Pregresse esperienze, in qualità di progettista e/o collaudatore*, in progetti PON FESR attinenti al settore richiesto (1 p.to per ogni esperienza)	Tit. N°: p.ti:.....		Max 3 punti



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

- Esperienze documentate di progettazione/collaudato e/o di gestione di reti e/o siti (1 p.to per ogni esperienza)	Tit. N°: p.ti:.....		Max 5 punti
---	-----------------------------	--	----------------

Alla presente istanza allega:

1. curriculum vitae in formato europeo debitamente firmato;
2. documento di identità in corso di validità.

Consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

- Di essere a conoscenza che le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportati nella domanda e nel curriculum vitae sono soggette alle disposizioni del Testo Unico in materia di documentazione amministrativa emanate con DPR 28.12.2000 n. 445.

Luogo e data, _____

In fede

Dichiarazione di consenso e informativa ex art. 13 DLT 196/2003 e GDPR UE 2016/679 Il/La sottoscritto/a dichiara, ai sensi e per gli effetti del Codice della Privacy, emanato con DL 196/2003 e GDPR UE2016/679, di prestare il proprio consenso all’uso dei dati di cui alla dichiarazione per la finalità del presente procedimento, con modalità cartacee e informatiche, nonché alla comunicazione o diffusione dei dati, esclusivamente in ottemperanza a obblighi di legge.

Luogo e data, _____

In fede
