



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"  
SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162  
SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667  
Sito web: [www.ipsarvespucci.edu.it](http://www.ipsarvespucci.edu.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)  
CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Prot. n. 3610

Milano, 5 luglio 2023

Oggetto: **Avviso di selezione di personale interno** per il reclutamento di figure per l'attuazione del Programma Operativo Nazionale "Per la scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 in attuazione del Regolamento (UE) 1303/2013 e del Regolamento (UE) 2020/2221 finalizzato all'acquisto di strumentazione e specifiche attrezzature green, sostenibili e digitali. Realizzazione di ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica. PON SCUOLA 14-20 - Asse V – Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo - Avviso 78988/2023 – Azione 13.1.4A - laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

Codice progetto: **13.1.4A-FESRPN-LO-2023-16** – CUP: **B44D23001040006**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165;  
**VISTA** la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;  
**VISTA** la circolare Ministero del lavoro n.2/2009  
**VISTO** il D.I. 28 agosto 2018, n. 129;  
**VISTO** il D.M. n. 55 del 27 marzo 2023, in particolare l'allegato 2;  
**VISTA** la nota di adesione/avviso prot. n. AOGABMI/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 27 marzo 2023, n. 55.";  
**VISTA** la candidatura n.1090098 presentata dall'IPSEOA "A. Vespucci" di Milano;  
**VISTA** la nota Prot. n. AOGABMI-86459 del 16/06/2023 di autorizzazione progetto;  
**VISTE** le delibere del Collegio dei Docenti del 15 giugno 2023 e del Consiglio di Istituto del 30 giugno 2023 di adesione al progetto;  
**VISTO** il decreto di assunzione in bilancio prot. n. 3590 del 4 luglio 2023;  
**VISTE** le delibere del Collegio dei Docenti del 15 giugno 2023 e del Consiglio di Istituto del 30 giugno 2023 di adesione al progetto;  
**VISTO** il Programma annuale 2023 approvato con delibera n. 11 del Consiglio di Istituto in data 9 febbraio 2023;

**DECRETA** l'emanazione del seguente avviso pubblico

#### Art. 1 Avviso di disponibilità

È aperta la procedura di selezione per il reclutamento di:

**n. 3 Assistenti Amministrativi;**

**n. 2 Assistenti Tecnici, uno di Tecnico Sala Bar e uno Tecnico di Cucina da impiegare nella realizzazione del progetto di cui all'oggetto;**

**n. 1 collaudatore di cucina;**

**n. 1 collaudatore di sala.**

#### Art. 2 Requisiti di accesso

La selezione è rivolta al solo personale interno che svolge servizio presso l'IPSEOA Vespucci di Milano. I candidati dovranno possedere come requisito di accesso alla presente selezione il diploma di scuola secondaria di II grado di cinque anni. Il personale che si candida dovrà essere disponibile a lavorare per tutto il periodo di svolgimento del progetto.



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"  
SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162  
SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667  
Sito web: [www.ipsarvespucci.edu.it](http://www.ipsarvespucci.edu.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)  
CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

### Art. 3 Compiti

#### **Compiti del Collaudatore:**

Verificare la corrispondenza e funzionalità delle attrezzature fornite con quanto indicato nelle offerte e nel contratto di affidamento della fornitura.

Provvedere alla redazione del verbale di collaudo e/o certificato di regolare fornitura.

Provvedere all'accertamento della corretta esecuzione contrattuale e l'attestazione della conformità della fornitura da parte della Ditta aggiudicataria della gara a quanto richiesto dall'Istituzione Scolastica.

Collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore S.G.A per tutte le problematiche relative all'attuazione del progetto, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere.

#### **Compiti Assistenti Amministrativi:**

Supportare il gruppo di progetto nella preparazione della documentazione necessaria.

Supportare DS e DSGA nella gestione dei rapporti con il personale coinvolto e nella rendicontazione didattica e amministrativa.

Provvedere al controllo delle fatture.

Provvedere, ove richiesto, alla riproduzione di materiale didattico e fotocopie o scansioni in genere.

Gestione della piattaforma GPU e SIF, MEPA, CONSIP, ANAC.

#### **Compiti Assistenti Tecnici Cucina/Sala:**

supportare il gruppo di progetto nella preparazione di quanto richiesto.

Supportare nell'accertamento della corretta esecuzione contrattuale e l'attestazione della conformità.

Collaborare con i progettisti per tutte le problematiche relative all'attuazione del progetto.

### Art. 4 Criteri di selezione

#### **COLLAUDATORI**

<b>TABELLA DI SELEZIONE COLLAUDATORI DOCENTI CUCINA E SALA BAR</b>	
<b>CRITERI DI SELEZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Responsabile di laboratorio negli ultimi 5 anni (1 punto per anno)	<b>Max 5 punti</b>
Coordinatore di materia/del PCTO o supporto al coordinamento negli ultimi 5 anni (1 punto per anno)	<b>Max 5 punti</b>
Esperienza collaudi di attrezzature di cucina/sala (1 punto per anno)	<b>Max 5 punti</b>

**Non sono previsti criteri di selezione per il personale ATA.** Qualora ci fossero più candidature si darà precedenza all'AA con esperienza nel settore degli acquisti, gestione PON, utilizzo piattaforma MEPA, CONSIP, ANAC, FVOE e all'AT con più esperienza nell'organizzazione di ambienti di sala e cucina.

### Art.5 Retribuzione e compensi

#### **Personale ATA**

La retribuzione oraria è quella prevista nelle rispettive tabelle dal CCNL e precisamente di € 14,50 lordo dipendente. Il servizio previsto è da prestare in orario extra servizio a partire dalla data di incarico e fino alla fine delle azioni di chiusura del progetto e comprenderà tutte le attività di cui al successivo art. 4 per un massimo di 25 ore per ogni assistente amministrativo e massimo 25 ore per ogni assistente tecnico.



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"  
SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162  
SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667  
Sito web: [www.ipsarvespucci.edu.it](http://www.ipsarvespucci.edu.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)  
CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

### Collaudatori

La retribuzione oraria è quella prevista nelle rispettive tabelle dal CCNL e precisamente di € 17,50 lordo dipendente. Il servizio previsto è da prestare in orario extra servizio a partire dalla data di incarico e fino alla fine delle azioni di chiusura del progetto e comprenderà tutte le attività di cui al successivo art. 3 per un massimo di 40 ore per ogni collaudatore.

### Art. 6 Presentazione disponibilità

Gli interessati dovranno far pervenire istanza, debitamente firmata, secondo l'allegato modello A **entro** l'11.07.2023 esclusivamente brevi manu o via mail all'indirizzo: **mirh010009@pec.istruzione.it** presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica. Le candidature dovranno riportare sulla busta la dicitura: Candidatura per "descrivere per quale figura" PON Avviso 78988/2023 realizzazione cucine/sale alberghiero.

Gli interessati dovranno far pervenire:

- Istanza di partecipazione redatta in ogni sua parte (come da modello);
- Curriculum Vitae in formato europeo, se non già in possesso della scuola.

#### **solo per candidature per collaudatore:**

- Autocertificazione titoli e competenze valutabili ai fini dell'aggiudicazione dell'incarico (come da modello).

### Art. 7 Graduatorie

La valutazione comparativa sarà effettuata dalla commissione nominata dal Dirigente scolastico. Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web. La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva.

### Art.8 Affidamento incarico

I selezionati riceveranno lettera di incarico con l'indicazione delle attività da svolgere. Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato sarà corrisposto a conclusione del progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dall'incarico di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi da parte del MIM. La durata dell'incarico sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa che dovrà essere svolta fuori dall'orario di servizio a fronte della quale si dovrà presentare time-sheet dettagliato delle attività svolte. L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del progetto previsto da luglio fino al termine del progetto, salvo eventuali proroghe. In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione dell'incarico, si procederà a scorrere la graduatoria.

### Art. 9 Pubblicità

Il presente avviso, completo di scheda di presentazione istanza di partecipazione è pubblicato sul sito web della scuola <https://www.ipsarvespucci.edu.it> - amministrazione trasparente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Luigi Costanzo

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse