



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”

(Cod. RARH020004)

Distr.scol.n. 41 Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (RA) - Cod.Fisc. 90003100394  
[www.alberghieroriolo.edu.it](http://www.alberghieroriolo.edu.it) Tel.: 054671113 - 054671636 - 054671851 Fax: 054671859 Codice univoco fatt. elettr. UFBLLHI  
E-mail: [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it) E-mail cert. (PEC): [rarh020004@pec.istruzione.it](mailto:rarh020004@pec.istruzione.it)

Riolo Terme, n. protocollo e data (vedi segnatura)

All'Albo online

IPSSAR. - "P. ARTUSI"- RIOLO TERME  
Prot. 0008399 del 20/07/2023  
I (Uscita)

All'Amministrazione Trasparente

**Verbale di valutazione autonoma da parte del Dirigente Scolastico per la selezione di progettisti e collaudatori per il progetto PON “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 - 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”.**

**CIP: 13.1.4A-FESR PON-EM-2023-14**

**CUP: J74D23000900006**

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss. mm. ii.;

**VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

**VISTA** la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

**VISTO** che ai sensi dell’art. 45 del D.l. 129/2018, l’istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d’opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l’arricchimento dell’offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione;

**VISTA** la circolare n° 2 del 2 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

**VISTE** le linee guida dell’autorità di gestione P.O.N. di cui alla nota MIUR 1588 DEL 13.01.2016 recanti indicazioni in merito all’affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture al di sotto della soglia comunitaria;

- VISTI** i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;
- VISTO** il PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;
- VISTA** la delibera del Consiglio d'Istituto n. 194 del 30/12/2022 e successive modificazioni e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022-2025
- VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 199 del 13/02/2023 di approvazione del Programma Annuale dell'Esercizio finanziario 2023;
- VISTO** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 213 del 03/04/2023 con la quale è stato deliberata l'approvazione dei criteri griglie e regolamento per la selezione di esperti e tutor interni/esterni;
- VISTE** le note M.I.U.R. - DGEFID prot.2670 dell'08.02.2016, 3021 del 17.02.2016, 5577 del 21.03.2016, 5610 del 21.03.2016, 6076 del 4.4.2016, 6355 del 12.04.2016 e 6534 del 15.04.2016;
- VISTO** l'Avviso pubblico 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";
- VISTA** la nota Prot. AOOGABMI - 86459 del 16/06/2023 di autorizzazione del progetto in oggetto;
- VISTO** il proprio bando prot. n. **8190** del **13/07/2023** per il reperimento di figure di progettista e collaudatore da impiegare nel progetto in oggetto;
- VISTO** il "Regolamento affidamento incarichi interni ed esterni al personale docente" di questa Istituzione scolastica adottato con delibera del Consiglio d'Istituto n. **213** del **03/04/2023**;
- VISTA** la propria determina del 20/07/2023 di valutazione in autonomia delle candidature pervenute

Il giorno 20/07/2023 alle ore 12:00

#### PROCEDE

alla valutazione in autonomia delle domande pervenute. Risultano pervenute entro le ore 12:00 del 20/07/2023, epoca di scadenza del bando, le seguenti istanze di partecipazione alla selezione:

<b>nominativo</b>	<b>prot. istanza</b>	<b>data</b>	<b>ruolo richiesto</b>
Goni Giuseppe	8382	19/07/2023	progettista cucina
Salvatori Fabio	8317	17/07/2023	collaudatore sala e vendita
Zoli Mirco	8323	17/0/2023	progettista sala e vendita
Nannini Stefania	8376	19/07/2023	collaudatore sala e vendita
Sangiorgi Katia	8380	19/07/2023	collaudatore cucina
Martelli Paolo	8381	19/07/2023	progettista cucina

Non risultano pervenute domande oltre il termine di scadenza del bando.

Le istanze risultano complete e corredate della documentazione richiesta dal bando e dunque tutte ammissibili alla procedura valutativa.

Si procede alla valutazione delle singole istanze relativamente ai titoli riguardanti la formazione, culturali e legati alle esperienze professionali dei candidati utilizzando la griglia contenuta nel "Regolamento affidamento incarichi interni ed esterni al personale docente" di questa Istituzione scolastica adottato con delibera del Consiglio d'Istituto n. 213 del 03/04/2023;

Al termine delle operazioni di valutazione viene attribuito ad ogni candidato il seguente punteggio:

<b>figura ricercata</b>	<b>posizione</b>	<b>nominativo</b>	<b>punti</b>
Esperti progettisti nel campo dei laboratori di enogastronomia settore cucina	1	Goni Giuseppe	53
	2	Martelli Paolo	16
Esperto progettista nel campo dei laboratori di enogastronomia settore sala e vendita	1	Zoli Mirco	22
Esperto collaudatore nel campo dei laboratori di enogastronomia settore cucina	1	Sangiorgi Katia	32
Esperto collaudatore nel campo dei laboratori di enogastronomia settore sala e vendita	1	Salvatori Fabio	27
	2	Nannini Stefania	19

Visto il numero di figure ricercate e precisamente:

- n. 02 esperti progettisti nel campo dei laboratori di enogastronomia settore cucina;
- n. 01 esperto progettista nel campo dei laboratori di enogastronomia settore sala e vendita;
- n. 01 esperto collaudatore nel campo dei laboratori di enogastronomia settore cucina;
- n. 01 esperto collaudatore nel campo dei laboratori di enogastronomia settore sala e vendita

**risultano utilmente collocati in graduatoria i seguenti candidati:**

<b>figura ricercata</b>	<b>posizione</b>	<b>nominativo</b>	<b>punti</b>
Esperti progettisti nel campo dei laboratori di enogastronomia settore cucina	1	Goni Giuseppe	53
	2	Martelli Paolo	16
Esperto progettista nel campo dei laboratori di enogastronomia settore sala e vendita	1	Zoli Mirco	22
Esperto collaudatore nel campo dei laboratori di enogastronomia settore cucina	1	Sangiorgi Katia	32
Esperto collaudatore nel campo dei laboratori di enogastronomia settore sala e vendita	1	Salvatori Fabio	27

Le operazioni terminano alle ore 15:00.

Il presente verbale di valutazione viene pubblicato all'Albo Online e nell'area Amministrazione Trasparente del sito Web dell'istituzione scolastica <https://www.alberghieroriolo.edu.it/>.

Il Dirigente scolastico

Prof. Stefano Rotondi