



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI

Via Ubertosa n.1 25047 Darfo Boario Terme (BS) Tel. 0364/531091
email: bsis02700D@istruzione.it PEC: bsis02700D@pec.istruzione.it

All'Albo
Al Sito WEB dell'istituto
www.olivelliputelli.edu.it
Atti

Codice CUP: **B84D25002020001**

Oggetto: **AVVISO DI SELEZIONE INTERNA**, mediante procedura comparativa di titoli, di personale docente e amministrativo interno per il reclutamento di n. 2 esperti **PROGETTISTI** e n. 1 **COLLAUDATORE** per la realizzazione del progetto PN FESR Codice 110.8.1.B2-FDRPOC-LO- 2025-62 Progetto "Laboratori"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;
- VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59 ;
- VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";
- VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e s.m.i.
- VISTO il D.I. 129/2018 "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento Europei e il Regolamento (UE) n.1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)
- VISTO il 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;
- VISTE le "Disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei" 2014/2020;

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- VISTO l'avviso prot. **AOOGABMI/88643 del 03/06/2025** del MIUR – Dipartimento per la Programmazione – Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e l'innovazione digitale – Programma Operativo Nazionale **“Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio”** 2014-2020.
- VISTA la nota prot. **AOOGABMI-170275 del 06/10/2025** con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff.IV del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto proposto da questa Istituzione Scolastica, per un importo complessivo di € **201.000,00**;
- VISTA la delibera del Consiglio di Istituto n° **n. 73 del 19/09/2025** con la quale è stato assunto nel Programma Annuale corrente il progetto “Laboratori”
- 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 e di attrezzature di supporto alla didattica;

EMANA IL SEGUENTE AVVISO DI SELEZIONE INTERNA

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

- **N. 1 esperto per l'incarico di progettista dei laboratori di informatica ed enogastronomia**
- **N. 1 esperto per l'incarico di progettista dei laboratori di telecomunicazioni, fisica e chimica**
- **N. 1 esperto per l'incarico di collaudatore**

per l'attuazione del progetto autorizzato

L'individuazione delle figure previste dal piano avverrà, nel pieno rispetto della normativa vigente, mediante selezione e reclutamento in base a criteri di qualificazione professionale ed esperienze maturate nell'ambito lavorativo segnatamente afferenti la progettazione, installazione, manutenzione e collaudo di laboratori e ambienti innovativi supporto alla didattica.

Possono partecipare alla selezione coloro che sono in possesso, oltre che dei requisiti generali per la partecipazione ai pubblici concorsi, dei seguenti titoli specifici:

Requisiti di accesso

Per l'incarico di progettista dei laboratori di informatica ed enogastronomia:

- Laurea magistrale
- Competenze specifiche in materia di progettazione, installazione di laboratori informatici ed enogastronomia di supporto alla didattica, maturate in ambito lavorativo

Per l'incarico di progettista dei laboratori di telecomunicazioni, fisica e chimica:

- Laurea magistrale
- Competenze specifiche in materia di progettazione, installazione e collaudo di laboratori di telecomunicazioni, fisica e chimica e di reti per trasmissione dati, maturate in ambito lavorativo

Per l'incarico di collaudatore:

- Diploma di scuola superiore per l'incarico di collaudatore

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



- Certificazioni informatiche riconosciute e attinenti con il ruolo per cui si concorre.

COMPITI DEGLI ESPERTI

L'esperto Progettista per entrambi i tipi di incarico dovrà:

- Svolgere un sopralluogo approfondito dei locali destinati al laboratorio;
- Provvedere alla progettazione esecutiva del progetto citato;
- 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, con il Direttore SGA e con il TEAM di progetto 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:

- 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 dal Dirigente Scolastico 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 il Dirigente Scolastico, il Direttore SGA, con l'esperto Progettista e con il TEAM di progetto 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.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Gli aspiranti dovranno produrre istanza indirizzata al Dirigente Scolastico dell'Istituto scolastico dell'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI.

L'istanza, una per ogni incarico per cui si concorre, secondo il modello allegato, dovrà essere corredata da un dettagliato curriculum redatto in formato europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali possedute.

Essa dovrà pervenire in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, e dovrà riportare la seguente dicitura:

- a) Candidatura Esperto Progettista laboratori di informatica ed enogastronomia Progetto "Laboratori" - Codice **110.8.1.B2-FDRPOC-LO- 2025-62.**
- b) Candidatura Esperto Progettista laboratori di telecomunicazioni, fisica e chimica Progetto "Laboratori" - Codice **110.8.1.B2-FDRPOC-LO- 2025-62.**
- c) Candidatura Esperto Collaudatore Progetto "Laboratori" - Codice **110.8.1.B2-FDRPOC-LO- 2025-62.**

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



all'indirizzo sopra specificato e/o recapitata brevi manu all'Ufficio di protocollo di questa Istituzione scolastica e/o mediante raccomandata entro e non oltre le ore **12,00** del **17/12/2025**

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 con altro mezzo non specificato dal presente bando.

MODALITA' DI SELEZIONE

Per la selezione degli aspiranti all'incarico di progettista e 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:

ELEMENTI	PUNTEGGIO
Titoli di studio	
Laurea magistrale (<i>per progettista</i>)	punti 10
Abilitazione ministeriale all'insegnamento in ambito informatico	punti 10
Diploma di scuola secondaria superiore (<i>per collaudatore</i>)	Punti 10
Certificazioni	
Certificazioni Informatiche riconosciute (ECDL CORE, Mos, IC3, Eipass 7 moduli)	Punti 1 (si valuta un solo titolo)
Certificazioni Informatiche avanzate (ECDL Advanced, Eipass Progressive, Brevetti Cisco, Brevetti Microsoft)	2 punti per certificazione (Max 3 titoli valutabili)
Certificazione ECDL LIM, EIPASS LIM, EIPASS TEACHER, EIPASS LAB, EIPASS WEB	2 punti per certificazione (Max 4 titoli valutabili)
Esperienze specifiche	
Comprovate esperienze/competenze di progettazione Installazione e collaudo di Laboratori informatici e/o attrezzature di supporto alla didattica	10 punti per esperienza accertabile tramite curriculum vitae (Max 20 punti)

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 beni e servizi.

Si fa presente altresì che i due incarichi non sono cumulabili.

L'esame delle candidature sarà demandato ad una apposita commissione, composta da un numero dispari di membri, nominata dal Dirigente Scolastico. A parità di punteggio sarà data preferenza all'aspirante più giovane.

Al termine della selezione sarà pubblicata la graduatoria di merito provvisoria mediante affissione all'Albo on-line sul sito dell'Istituzione Scolastica. Avverso tale graduatoria è ammesso ricorso entro 7 giorni dalla data di pubblicazione. Gli esiti delle selezioni saranno pubblicati all'Albo della scuola e l'esperto individuato verrà avvisato personalmente.

In caso di rinuncia alla nomina di esperto, da comunicare formalmente all'istituzione scolastica entro e non oltre giorni tre, si procederà al regolare scorrimento della graduatoria.

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



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.

L'attribuzione avverrà tramite incarico formale secondo la normativa vigente.

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

L'ogni esperto PROGETTISTA sarà retribuito per l'attività con un importo di € 2.010,00 (lordo Stato).

L'esperto COLLAUDATORE sarà retribuito per un massimo di 10 ore di attività, corrispondenti a € 2.010,00 (lordo Stato).

I compensi saranno corrisposti a saldo, per prestazioni effettivamente rese documentate da verbali, registri firme, time sheet dichiarativi delle ore effettivamente prestate al di fuori dell'orario di servizio.

Si precisa che l'incarico non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto.

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.olivelliputelli.edu.it nell'apposita sezione di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

F.to digitalmente da
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Scolari Gemma



**Allegato 1 - Istanza di partecipazione alla selezione per l'incarico di
PROGETTISTA / COLLAUDATORE PON**

Al Dirigente Scolastico
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI**

Il sottoscritto _____

Codice Fiscale _____ nato a _____

il _____ Residente a _____ in Via _____

tel. _____, cell. _____, email _____,

chiede di poter partecipare alla selezione per titoli per l'attribuzione dell'incarico di:

- ☐ esperto progettista laboratori di informatica ed enogastronomia
- ☐ esperto progettista laboratori di telecomunicazioni, fisica e chimica
- ☐ esperto collaudatore

per il progetto **110.8.1.B2-FDRPOC-LO- 2025-62**

Il sottoscritto allega alla presente:

- curriculum vitae in formato Europeo
- fotocopia di un documento di riconoscimento
- Griglia di autovalutazione
- Dichiarazione insussistenza motivi di incompatibilità

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate all'art. 76 del citato D.P.R. n. 445/2000, il sottoscritto dichiara di:

- ☐ essere cittadino italiano;
- ☐ godere dei diritti politici;
- ☐ essere / non essere dipendente di altre Amministrazioni pubbliche;
- ☐ essere in possesso dei requisiti di accesso, richiesti nell'avviso pubblico relativo alla presente procedura di selezione, come specificato nell'allegato curriculum vitae;
- ☐ di essere in possesso delle conoscenze/competenze necessarie per documentare la propria attività, attraverso l'uso della piattaforma telematica dei Fondi Strutturali;
- ☐ di impegnarsi a svolgere la propria attività, secondo le esigenze di piano.

Esprime il proprio consenso affinché i dati forniti possano essere trattati nel rispetto del D. L.vo n 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali), così come integrato e modificato dal D. lgs 101/2018, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Data _____

FIRMA DEL CANDIDATO

N.B. Presentare una distinta candidatura per ciascun incarico

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



Allegato 2 – Griglia di autovalutazione

Candidato: Cognome _____ Nome _____

ELEMENTI	PUNTEGGIO	Riservato al candidato	Riservato all'Istituto
Titoli di studio			
Laurea magistrale in ingegneria /ingegneria elettronica	punti 10		
Abilitazione ministeriale all'insegnamento in ambito informatico	punti 10		
Diploma di scuola superiore	Punti 10		
Certificazioni			
Certificazioni Informatiche riconosciute (ECDL CORE, Mos, IC3, Eipass 7 moduli)	Punti 1 (si valuta un solo titolo)		
Certificazioni Informatiche avanzate (ECDL Advanced, Eipass Progressive, Brevetti Cisco, Brevetti Microsoft)	2 punti per certificazione (Max 3 titoli valutabili)		
Certificazione ECDL LIM, EIPASS LIM, EIPASS TEACHER, EIPASS LAB, EIPASS WEB	2 punti per certificazione (MAX 4 titoli valutabili)		
Esperienze specifiche			
Comprovate esperienze/competenze di progettazione Installazione e collaudo di Laboratori informatici e/o attrezzature di supporto alla didattica rilevabili da CV	10 punti per esperienza (Max 20 punti)		
	TOTALI		

Data _____

FIRMA DEL CANDIDATO

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



ALLEGATO 3 – Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità

Il sottoscritto _____

Codice Fiscale _____ nato a _____

il _____ avendo preso visione del Bando indetto dal Dirigente Scolastico con riferimento alla selezione di esperto PROGETTISTA/COLLAUDATORE nell'ambito dell'attuazione del Progetto: **110.8.1.B2-FDRPOC-LO- 2025-62** - Titolo progetto: **"Laboratori"**

CONSAPEVOLE

delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 N. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, in particolare di:

non essere collegato, né come socio né come titolare, alla ditta che ha partecipato/o parteciperà e si è aggiudicata/o si aggiudicherà la gara di appalto.

Dichiara inoltre, di non essere parente o affine entro il quarto grado del legale rappresentante dell'Istituto e di altro personale che ha preso parte alla predisposizione del bando di reclutamento, alla comparazione dei curricula degli astanti e alla stesura delle graduatorie dei candidati.

Data _____

FIRMA DEL CANDIDATO

Integrare con la copia del documento di identità firmato

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.

