



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



Al Personale Scolastico
Agli Atti
All'Albo
Al DSGA

OGGETTO: avviso di selezione interna per il conferimento di n.1 incarico di progettista e di n.1 incarico di collaudatore per il progetto: Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sottoazione RSO4.2. A3.B – Avviso Prot. 88927 del 03/06/2025, “*Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio*”. Titolo progetto

Titolo progetto: Competenze per il Futuro: Laboratori Avanzati per l'Ospitalità Alberghiera, l'Agroalimentare e l'Agricoltura 4.0

RSO4.2.A3.B-FESRPNCL-2025-67

CUP B44D25002380007

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

VISTI il Regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 Giugno 2021; il Regolamento (UE) 2021/1058 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 Giugno 2021; il Regolamento (UE) 2021/1057 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 Giugno 2021;

VISTO l'Avviso pubblico prot.n. 88927 del 03/06/2025 “*Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio*”.

VISTA l'autorizzazione del suddetto progetto e l'impegno di spesa da parte del MIM, nota AOOGABMI n. 0168443 del 02/10/2025;

VISTO il DPR 275/99 concernente norme in materia di autonomia scolastica;



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



VISTO il Decreto Interministeriale 129/2018, Nuovo regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.lgs 31/03/2023 n. 36 *Codice dei contratti pubblici*;

VISTO il D.lgs 30 marzo 2001 n.165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii;

VISTO il decreto dirigenziale di assunzione in bilancio prot.n. 9950 del 31/10/2025;

VISTE le delibere degli organi collegiali di adesione al progetto: delibera n. 55 del Collegio dei Docenti, seduta del 17/06/2025, e delibera del Consiglio di Istituto n.23, seduta del 30 giugno 2025;

VISTO il P.A. e.f. 2025 approvato con delibera del CdI n.7 del 14 febbraio 2025;

VISTA la lettera di autorizzazione rilasciata al Dirigente scolastico dal Direttore dell'USR Calabria, prot,n, 32405 del 05/11/2025;

VISTA la determina dirigenziale di avvio delle procedure di selezione del personale interno per il conferimento degli incarichi di progettista e collaudatore, prot.n 11166 del 02/12/2025;

INDICE

la presente procedura di selezione di personale interno all'istituzione scolastica cui affidare l'incarico di progettista e collaudatore per il progetto: **Competenze per il Futuro: Laboratori Avanzati per l'Ospitalità Alberghiera, l'Agroalimentare e l'Agricoltura 4.0**



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



I due incarichi sono fra loro incompatibili, ciascun candidato potrà pertanto partecipare ad entrambe le selezioni ma potrà essere destinatario di uno solo degli incarichi oggetto del presente avviso.

ART.1. DESCRIZIONE DEL PROGETTO.

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di n.4 moduli, di seguito indicati:

- 1) Laboratorio n.1 *Turismi Digitali – Laboratorio Polivalente per l'Ospitalità Alberghiera, le Lingue e l'Innovazione.*

Il modulo prevede la realizzazione di un laboratorio polivalente altamente tecnologico per l'ospitalità alberghiera e la comunicazione multilingue, in grado di riprodurre in modo realistico le dinamiche dei servizi turistici e ricettivi. L'ambiente deve essere dotato di dispositivi digitali per il front-office, software gestionali per la prenotazione, la pianificazione dei servizi e la gestione clienti, oltre a strumenti per il potenziamento delle competenze linguistiche orali (kit wi-fi, cuffie wireless, attività CLIL, role-play multilingue).

- 2) Laboratorio n.2 *Laboratorio per l'Innovazione Agroalimentare – Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare*

Il laboratorio è finalizzato allo sviluppo delle competenze professionali e scientifiche nel controllo della qualità e della sicurezza alimentare, in linea con le esigenze del settore enogastronomico. Attraverso l'utilizzo di strumenti avanzati per l'analisi chimica e microbiologica, gli studenti potranno effettuare prove pratiche su alimenti e materie prime, acquisendo competenze fondamentali per operare nel settore della ristorazione e dell'industria alimentare.



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



Il laboratorio deve essere dotato di spettrometri, cromatografi, incubatori, bilance analitiche e software per la tracciabilità dei prodotti. L'ambiente deve essere progettato secondo criteri di accessibilità universale e flessibilità metodologica, con attenzione alla partecipazione attiva degli studenti con disabilità o bisogni educativi speciali.

3) Laboratorio n.3 *Laboratorio per l'Innovazione Agroalimentare – Coltivazione Idroponica e Sostenibilità Ambientale*

Questo modulo prevede l'allestimento di una serra didattica ad alta tecnologia per la sperimentazione di colture idroponiche, in un'ottica di sostenibilità ambientale e innovazione agricola. Gli studenti avranno la possibilità di apprendere direttamente sul campo le tecniche di coltivazione senza suolo, attraverso l'utilizzo di sistemi automatizzati per il controllo di umidità, temperatura, luce e CO₂. Il laboratorio deve essere equipaggiato di centraline digitali, sensori ambientali, impianti idrici intelligenti e pannelli di monitoraggio. Le attività consentiranno di sviluppare competenze pratiche e scientifiche, fondamentali per operare nell'ambito della produzione agricola sostenibile e innovativa.

4) Laboratorio n.4 *Laboratorio Digitale per l'Agricoltura 4.0: Competenze Avanzate per la Produzione e Trasformazione Agroalimentare*

Il laboratorio è finalizzato allo sviluppo delle competenze digitali e gestionali nel settore agricolo, attraverso l'uso di software specialistici per la pianificazione delle coltivazioni, la gestione aziendale, la contabilità agricola, la logistica e l'e-commerce. Devono essere previsti droni, sensori, strumenti di rilevamento e dispositivi per l'agricoltura di precisione, con una particolare attenzione all'ottimizzazione delle risorse e alla sostenibilità ambientale. L'ambiente deve essere strutturato per stimolare l'apprendimento esperienziale, con simulazioni realistiche dei processi aziendali, dal campo alla trasformazione e alla commercializzazione dei prodotti. Saranno garantite accessibilità, strumenti compensativi e ambienti modulari, per assicurare pari opportunità e partecipazione attiva.

Il progetto dovrà essere improrogabilmente concluso entro il 31 dicembre 2026.



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



ART.2 CRITERI DI SELEZIONE.

Vista la specificità del Progetto, saranno ammessi alla selezione come Progettista o Collaudatore, pena l'inammissibilità della candidatura, solo il personale interno in possesso dei titoli di seguito indicati e ritenuti essenziali per il conferimento degli incarichi oggetto del presente avviso:

- Laurea vecchio ordinamento o Laurea Magistrale nuovo ordinamento in Ingegneria
- comprovate conoscenze informatiche.

I requisiti in elenco devono essere posseduti alla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione delle domande e verranno dedotti in base alle dichiarazioni rese dagli aspiranti negli allegati. L'accertamento della mancanza dei suddetti requisiti comporta, in qualunque momento, l'esclusione dalla procedura di selezione o la risoluzione dell'incarico.

Griglia di valutazione dei titoli ai fini della graduatoria

PROGETTISTA/ COLLAUDATORE				
TITOLI		VALUTAZIONE	A cura del partecipante	A cura della scuola
Titoli	Master annuale I Livello (almeno 1500 ore) in ambito informatico, elettrico, meccanico	Punti 4		



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUIGI EINAUDI"
LAMEZIA TERME

**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



	Master II Livello (almeno 1500 ore) in ambito informatico, elettrico, meccanico	Punti 6		
Esperienze	Esperienza lavorativa con Istituzioni Scolastiche come Progettista/ collaudatore PON / POR/PNRR negli ultimi cinque anni (2021-2025) <i>fino ad un massimo di 18 pp</i>	Punti 3/esperienza (max 18 punti)		
	Esperienza lavorativa con altri Enti come Progettista/ collaudatore PON / POR/PNRR negli ultimi cinque anni (2021-2025) <i>fino ad un massimo di 12 pp</i>	Punti 2/esperienza (max 12 punti)		
Certificazioni	Certificazioni riconosciute (ECDL, CISCO, LIM, EIPASS, EUCIP) <i>fino ad un massimo di 3 pp</i>	Punti 1/certificazione (max 3 punti)		
Totale				



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



ART.3. MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI.

Una commissione, appositamente nominata dal Dirigente scolastico, valuterà le istanze pervenute, stilerà graduatorie separate per ciascuna delle figure professionali richieste e individuerà i destinatari degli incarichi fra coloro che hanno totalizzato il maggior punteggio con riferimento alle tabelle di cui all'art 2. In caso di parità di punteggio l'incarico sarà assegnato al candidato più giovane. Le graduatorie saranno pubblicate all'albo e sul sito web della scuola.

ART.4. CONDIZIONI CONTRATTUALI E FINANZIARIE.

L'attribuzione degli incarichi avverrà con lettere di incarico. L'istituzione scolastica prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui la stessa può recedere dal presente avviso in tutto o in parte con il mutare dell'interesse pubblico che ne ha determinato il finanziamento.

La retribuzione spettante per ciascun incarico è onnicomprensiva di tutte le ritenute previste dalla normativa vigente è la seguente:

Progettista € 4.020,00 (quattromilaventi/00) (L.S.)

Collaudatore € 2.010,00 (duemiladieci/00) (L.S.)

ART.5.PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE DI CANDIDATURA.



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



Le istanze di candidatura dovranno essere presentate entro e non oltre le ore 13:00 del 10 dicembre 2025 presso l'ufficio protocollo della segreteria scolastica o inviate a mezzo pec all'indirizzo czis02300v@pec.istruzione.it. L'istanza di candidatura, redatta secondo l'Allegato A, deve essere corredata dell'Allegato A1 per l'incarico di progettista, dell'Allegato A2 per l'incarico di Collaudatore e del Curriculum Vitae.

ART.6.RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.

Il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico Dott.ssa Anna Primavera

ART.7. TUTELA DELLA PRIVACY.

I dati dei quali l'Istituto entrerà in possesso a seguito del presente avviso saranno trattati nel rispetto del D.lgs 196/20023 come modificato dal D.lgs 101/2018 e del Regolamento UE 679/2916.

ART.8. PUBBLICIZZAZIONE DELL'AVVISO.

Il presente avviso sarà pubblicizzato attraverso le seguenti modalità:

- Pubblicazione all'albo dell'istituzione scolastica;
- pubblicazione sul Sito



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA



ART.9. ALLEGATI .

Allegato A

Allegato A1/A2

Il Dirigente scolastico
Anna Primavera

ANNA
PRIMAVERA
02.12.2025
12:14:04
GMT+01:00





**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



ALLEGATO A

ISTANZA DI CANDIDATURA

Al Dirigente scolastico del Polo Tecnico Professionale "L.Einaudi"

Via Leonardo Da Vinci

Lamezia Terme

czis02300v@pec.istruzione.it

Oggetto: selezione per il conferimento dell'incarico di progettista/ collaudatore

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sottoazione RSO4.2. A3.B – Avviso Prot. 88927 del 03/06/2025, “*Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio*”. **Titolo progetto: Competenze per il Futuro: Laboratori Avanzati per l'Ospitalità Alberghiera, l'Agroalimentare e l'Agricoltura 4.0**
RSO4.2.A3.B-FESRPNCL-2025-67
CUP B44D25002380007



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



Il/la sottoscritto/a nato/a a.....il
.....e residente a.....in
via.....tel.....,indirizzo mail.....

CHIEDE

Di partecipare alla selezione per il conferimento dell'incarico di :

Progettista ☐

Collaudatore ☐

A tal fine dichiara:

- di essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'U.E.
- di godere dei ditti civili e politici
- di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardino l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- di essere in servizio, per l'a.s. 2025/26, presso il Polo Tecnico Professionale "L.Einaudi" di Lamezia Terme con profilo:
- **di essere in possesso del seguente titolo di studio:**

Il/la sottoscritto/a , consapevole delle sanzioni previste in caso di dichiarazione mendaci (art.76 del DPR 445/2000), dichiara, infine, che tutti i dati riportati nella presente domanda e,nel C.V. e



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



nell' allegato A1/A2 sono veritieri.

Si allega:

- C.V. in formato europeo
- Allegato A1/Allegato A2

Firma

Il /La sottoscritto/a _____, con la sottoscrizione del presente modulo, AUTORIZZA ai sensi e per gli effetti degli artt. 13 e 23 del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento U.E. 679/2016, il trattamento dei dati personali forniti

Firma



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUIGI EINAUDI"
LAMEZIA TERME

**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



ALLEGATO A1

Dichiarazione titoli valutabili

PROGETTISTA				
TITOLI		VALUTAZIONE	A cura del partecipante	A cura della scuola
Titoli culturali	Master annuale I Livello (almeno 1500 ore) in ambito informatico, elettrico, meccanico	Punti 4		
	Master II Livello (almeno 1500 ore) in ambito informatico, elettrico, meccanico	Punti 6		
Esperienze	Esperienza lavorativa con Istituzioni Scolastiche come Progettista/ collaudatore PON / POR/PNRR negli ultimi cinque anni (2021-2025) <i>fino ad un massimo di 18 pp</i>	Punti 3/esperienza (max 18 punti)		



**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**
**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



	Esperienza lavorativa con altri Enti come Progettista/ collaudatore PON / POR/PNRR negli ultimi cinque anni (2021-2025) <i>fino ad un massimo di 12 pp</i>	Punti 2/esperienza (max 12 punti)		
<i>Certificazioni</i>	Certificazioni riconosciute (ECDL, CISCO, LIM, EIPASS, EUCIP) <i>fino ad un massimo di 3 pp</i>	Punti 1/certificazione (max 3 punti)		
Totale				

Luogo e data

Firma



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUIGI EINAUDI"
LAMEZIA TERME

**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



ALLEGATO A2

Dichiarazione titoli valutabili

COLLAUDATORE				
TITOLI		VALUTAZIONE	A cura del partecipante	A cura della scuola
Titoli culturali	Master annuale I Livello (almeno 1500 ore) in ambito informatico, elettrico, meccanico	Punti 4		
	Master II Livello (almeno 1500 ore) in ambito informatico, elettrico, meccanico	Punti 6		
Esperienze	Esperienza lavorativa con Istituzioni Scolastiche come Progettista/ collaudatore PON / POR/PNRR negli ultimi cinque anni (2021-2025) <i>fino ad un massimo di 18 pp</i>	Punti 3/esperienza (max 18 punti)		



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUIGI EINAUDI"
LAMEZIA TERME

**POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA**



	Esperienza lavorativa con altri Enti come Progettista/ collaudatore PON / POR/PNRR negli ultimi cinque anni (2021-2025) <i>fino ad un massimo di 12 pp</i>	Punti 2/esperienza (max 12 punti)		
<i>Certificazioni</i>	Certificazioni riconosciute (ECDL, CISCO, LIM, EIPASS, EUCIP) <i>fino ad un massimo di 3 pp</i>	Punti 1/certificazione (max 3 punti)		
Totale				