



# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

Prot. 8180/IV.5

Locorotondo 24/06/2022

Ai docenti interessati  
All'Albo  
Al sito web [www.caramiagigante.edu.it](http://www.caramiagigante.edu.it)

**OGGETTO:** Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 – 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”  
Avviso Pubblico prot.n. AOODGEFID/50636 del 27/12/2021  
Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-PU-2022-5  
CUP: D19J21023620006  
**Avviso di selezione rivolto al personale interno all’istituzione scolastica per il reclutamento di un esperto progettista.**

## II DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2011. N. 155 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alla dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.;

**VISTO** il Decreto n. 129 del 28/08/2018 avente ad oggetto “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo -contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell’articolo 1 comma 143 della Legge 13 luglio 2015 n.107”;

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

**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** -Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 – Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) – REACT EU

**VISTA** l’Avviso Pubblico prot. n. AOODGEFID\50636 del 27/12/2021 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”

**VISTA** la candidatura n. 1073227 inoltrata da questa Istituzione Scolastica in data 11/01/2022

**VISTA** la Nota MIUR prot. n. 0010 del 31/03/2022 riportante la graduatoria definitiva dei progetti relativi al “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo nelle regioni del Mezzogiorno;

**VISTA** la successiva nota della stessa Direzione Generale del MIUR prot.n. AOOGABMI/0035909 del 24/05/2022 con all’oggetto l’autorizzazione all’avvio del progetto a valere sull’avviso suddetto per un importo complessivo di € 130.000,00



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

<b>VISTO</b>	il Programma Annuale 2022 approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 14/02/2022 con delibera n. 8
<b>VISTO</b>	che, ai sensi dell'art. 10 comma 5 del D.I. n. 129 del 28.08.2018, competono al Dirigente Scolastico le variazioni al Programma Annuale, conseguenti ad entrate finalizzate;
<b>VISTO</b>	il Decreto di assunzione in Bilancio Prot. n. 7336/U del 06/06/2022
<b>CONSIDERATO</b>	che per la realizzazione del suddetto progetto è necessario reperire e selezionare personale esperto per l'attività di progettista;
<b>VISTA</b>	la delibera del Consiglio di Istituto n. 2 del 31/10/2019 di approvazione dei criteri di comparazione dei curricula del personale interno e/o esterno all'Istituto cui conferire incarichi di prestazione d'opera con esperti;

### EMANA IL SEGUENTE AVVISO RIVOLTO AL PERSONALE INTERNO ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE ESPERTO PROGETTISTA DA UTILIZZARE PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

#### Art. 1: Attività e compiti del progettista.

Il progettista dovrà:

1. svolgere le attività propedeutiche all'emanazione del bando e del relativo capitolato tecnico per l'acquisto dei beni e servizi;
2. visionare i locali dove dovranno essere installate le apparecchiature e dare indicazione sulla predisposizione degli stessi;
3. registrare, nell'apposita piattaforma telematica dei fondi strutturali PON, i dati relativi al Piano FESR;
4. realizzare la scheda per la comparazione delle varie offerte;
5. collaborare con il Dirigente Scolastico, il Direttore S.G.A. e il Collaudatore;
6. redigere i verbali relativi alla sua attività.

#### Art. 2: Requisiti per la partecipazione e criteri per la selezione

Possono partecipare alla selezione, docenti interni in servizio presso l'Istituto ed in possesso di Laurea di 2° livello o vecchio ordinamento, Laurea di 1° livello e diploma di scuola secondaria superiore. Per la selezione degli aspiranti si procederà alla valutazione dei Curriculum Vitae e all'attribuzione di punteggi relativi agli elementi di valutazione posseduti dagli aspiranti. In caso di parità di punteggio l'incarico sarà assegnato al candidato più giovane. I curricula, **obbligatoriamente in formato europeo pena l'esclusione**, dovranno contenere indicazioni sufficienti sulle competenze culturali e professionali posseduti ed essere coerenti con le azioni previste nel bando conformemente agli standard prescritti per i contenuti. In coerenza con tali principi generali relativi all'imprescindibile possesso di competenze tecnico-disciplinari conformi ai contenuti del progetto, ai fini della valutazione dei curricula si terrà conto del:

- Voto del Diploma di Laurea posseduto
- Eventuale altro Diploma di Laurea posseduto
- Eventuali abilitazioni professionali
- Competenze specifiche in materia di progettazione / collaudo progetti FESR
- Esperienze professionali inerenti alle prestazioni richieste
- Esperienze professionali come Funzione strumentale al POF per il sostegno ai docenti nell'uso delle nuove tecnologie.
- Esperienze professionali come supporto al Rup

#### Art.3: Domanda di partecipazione e criteri di selezione.



# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

**INDIRIZZI:** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI:** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
 GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
 VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE:** VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
 SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 ENOGASTRONOMIA  
 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
 ACCOGLIENZA TURISTICA

Gli interessati dovranno consegnare a mano, la propria candidatura, entro e non oltre le ore 13:00 del 01/07/2022 all'Ufficio Protocollo dell'Istituto, in busta chiusa, sigillata e controfirmata su entrambi i lembi, o in alternativa inviare all'indirizzo pec: [bais02400c@pec.istruzione.it](mailto:bais02400c@pec.istruzione.it) ed avente come oggetto: Contiene candidatura esperto progettista - Progetto "Laboratori green per il secondo ciclo" - Codice Nazionale: 13.1.4A-FESR PON-PU-2022-5

Nelle istanze dovranno essere indicate **pena l'esclusione:**

- Le proprie generalità;
- L'indirizzo e il luogo di residenza;
- Il titolo di studio con la data di conseguimento e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato;
- Il recapito telefonico e l'eventuale indirizzo di posta elettronica;

Nella domanda (fac-simile allegato al presente avviso pubblico con griglia di valutazione da compilare a cura dell'interessato) dovrà essere espressamente dichiarata la propria disponibilità a raggiungere le sedi di espletamento di eventuali incarichi ed andrà indicata l'azione a cui la domanda si riferisce.

Non saranno prese in considerazione le candidature incomplete o non debitamente sottoscritte

#### Art.4: Valutazione, formulazione graduatoria, individuazione figura da nominare

Le istanze presentate saranno selezionate attraverso la comparazione dei curricula sulla base della valutazione dei titoli di cui alla tabella sottostante

Titolo di studio universitario – 2° livello o vecchio ordinamento *	Punti
Diploma di laurea con voto 110 e lode	Punti 20
Diploma di laurea con voto 109 a 100	Punti 18
Diploma di laurea con voto 99 a 89	Punti 16
Diploma di laurea con voto 88 a 80	Punti 14
Diploma di laurea con voto inferiore a 79	Punti 12
Titolo di studio universitario – 1° livello (triennale) *	
Diploma di laurea con voto 110 e lode	Punti 11
Diploma di laurea con voto 109 a 100	Punti 09
Diploma di laurea con voto 99 a 89	Punti 07
Diploma di laurea con voto 88 a 80	Punti 05
Diploma di laurea con voto inferiore a 79	Punti 03
Diploma di scuola secondaria superiore *	
Diploma di scuola secondaria superiore	Punti 02
<b>* PER I SUDETTI PUNTI SI VALUTA SOLO IL TITOLO PIÙ FAVOREVOLE</b>	
Diploma di scuola secondaria superiore	
Altra laurea ( un solo titolo)	Punti 03
Abilitazione all'insegnamento e/o alla professione nell'ambito specifico	Punti 05
Esperienze lavorative e/o professionali attinenti	
Esperienza professionale come Funzione strumentale al POF per il sostegno ai docenti nell'uso delle nuove tecnologie Esperienza professionale come supporto al Rup	Punti 02 per a.s.
Pregresse esperienze, in qualità di Progettista/Collaudatore, in progetti di carattere istituzionale nell'ambito della fornitura di dotazioni informatiche per la didattica	Punti 10 per ogni esperienza

I risultati della selezione saranno resi pubblici mediante pubblicazione all'albo della scuola e sul sito internet nella sezione dedicata ai PON 2014-2020.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum rispondente alle esigenze progettuali.

Qualora tra le istanze presentate non ci fossero dei profili adeguati a ricoprire gli incarichi in oggetto, si procederà alla selezione di personale esterno all'Istituzione Scolastica.

#### Art. 5: Incarichi e compensi



**Sede centrale:** Via Cisternino, n° 284 – 70010 Locorotondo (BA) – Tel./Fax 080 431.10.11  
**Sede associata:** Via Ten. O. Gigante, n° 14 – 70011 Alberobello (BA) – Tel./Fax 080 432.10.24

**Website:** [www.caramiagigante.edu.it](http://www.caramiagigante.edu.it)  
**E-mail:** [bais02400c@istruzione.it](mailto:bais02400c@istruzione.it)  
**PEC:** [bais02400c@pec.istruzione.it](mailto:bais02400c@pec.istruzione.it)

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

L'incarico verrà attribuito sotto forma di contratto di prestazione d'opera e il pagamento dei corrispettivi sarà rapportato a n. 112 ore effettivamente prestate, **entro il compenso tabellare previsto onnicomprensivo di euro € 2600**.

Gli importi dovranno essere rapportati al costo unitario facendo riferimento al CCNL relativo al Personale del Comparto Scuola - Tabella 5 e 6 ed il pagamento delle spettanze avverrà in base al registro orario da compilare a cura dell'esperto.

### Art. 6: Publicizzazione

Al presente bando è data diffusione mediante pubblicazione:

- All'albo della scuola;
- Sul sito internet [www.caramiagigante.edu.it](http://www.caramiagigante.edu.it) nella sezione dedicata ai PON PON 2014-2020.

### Informativa ai sensi degli Artt. da 13 a 15 del Regolamento U.E. 2016/679 (G.D.P.R.)

I dati richiesti saranno raccolti 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.

All'interessato competono i diritti ai sensi degli Artt. da 13 a 15 del Regolamento U.E. 2016/679 (G.D.P.R.) e dal Dlgs n.101/2018..



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Angelinda Griseta



# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

**INDIRIZZI:** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI:** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE:** VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

Al Dirigente Scolastico  
dell' I.I.S.S. "Basile Caramia - F.Gigante"  
70010 - LOCOROTONDO (BA)

Oggetto: Domanda di partecipazione alla gara per la selezione di Progettista  
Azione 13.1.4 - "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"  
Avviso Pubblico prot.n. AODGEFID/50636 del 27/12/2021  
Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-PU-2022-5  
CUP: D19J21023620006

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_  
Recapito telefono fisso \_\_\_\_\_ recapito tel. cellulare \_\_\_\_\_ indirizzo E-Mail  
\_\_\_\_\_  
iscritto all'ordine professionale degli \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ (n. \_\_\_\_\_)

## CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico di **PROGETTISTA** relativo al progetto "*Laboratori green, sostenibili e innovativi*" (Codice Nazionale: 13.1.4A-FESR PON-PU-2022-5).

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di aver preso visione del bando;
- di essere cittadino \_\_\_\_\_;
- di essere in godimento dei diritti politici;
- di essere Docente della Disciplina \_\_\_\_\_ ed in servizio presso codesta Istituzione Scolastica dall' Anno Scolastico \_\_\_\_\_;
- di non aver subito condanne penali;
- di possedere competenze per operare autonomamente su portali per la gestione del finanziamento FESR;
- di possedere il seguente titolo di studio \_\_\_\_\_ conseguito il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_ voto \_\_\_\_/\_\_\_\_.

Si allega alla presente curriculum vitae in formato europeo.

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a, ai sensi della legge 196/03, come modificato dal GDPR 2016/679 e dal Dlgs n. 101/2018, autorizza L'Ente Scolastico al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_



# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

**INDIRIZZI:** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI:** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
 GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
 VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE:** VI° ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
 SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 ENOGASTRONOMIA  
 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
 ACCOGLIENZA TURISTICA

Al Dirigente Scolastico  
 dell' I.I.S.S. Basile Caramia - F.Gigante  
 70010 - LOCOROTONDO (BA)

Il / La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ compila, sotto la propria personale responsabilità, la seguente griglia di valutazione:

Titolo di studio universitario – 2° livello o vecchio ordinamento *	Punti	Da compilare a cura del candidato	Da compilare a cura della Scuola
Diploma di laurea con voto 110 e lode	Punti 20		
Diploma di laurea con voto 109 a 100	Punti 18		
Diploma di laurea con voto 99 a 89	Punti 16		
Diploma di laurea con voto 88 a 80	Punti 14		
Diploma di laurea con voto inferiore a 79	Punti 12		
<b>Titolo di studio universitario – 1° livello (triennale) *</b>			
Diploma di laurea con voto 110 e lode	Punti 11		
Diploma di laurea con voto 109 a 100	Punti 09		
Diploma di laurea con voto 99 a 89	Punti 07		
Diploma di laurea con voto 88 a 80	Punti 05		
Diploma di laurea con voto inferiore a 79	Punti 03		
<b>Diploma di scuola secondaria superiore *</b>			
Diploma di scuola secondaria superiore	Punti 02		
<b>* PER I SUDETTI PUNTI SI VALUTA SOLO IL TITOLO PIÙ FAVOREVOLE</b>			
<b>Diploma di scuola secondaria superiore</b>			
Altra laurea ( un solo titolo)	Punti 03		
Abilitazione all'insegnamento e/o alla professione nell'ambito specifico	Punti 05		
<b>Esperienze lavorative e/o professionali attinenti</b>			
Esperienza professionale come Funzione strumentale al POF per il sostegno ai docenti nell'uso delle nuove tecnologie Esperienza professionale di supporto al Rup	Punti 02 per a.s.		
Pregresse esperienze, in qualità di Progettista/Collaudatore, in progetti di carattere istituzionale nell'ambito della fornitura di dotazioni informatiche per la didattica	Punti 10 per ogni esperienza		

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_