



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

REGIONE
PUGLIA

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	

Ai docenti interessati

All'Albo

Al sito web www.caramiagigante.edu.it

OGGETTO: 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.

Avviso Pubblico prot.n. AOOGABMI/78988 del 29.05.2023.

Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-7 - Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo

CUP D14D23000970006

Avviso di selezione rivolto al personale interno all'istituzione scolastica per il reclutamento di n. 2 esperti COLLAUDATORE (MODULO AGRARIO/ALBERGHIERO)

II DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2011, N. 155 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle 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 amministrativa -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. AOOGABMI/78988 del 29/05/2023 Asse V - 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. Avviso Pubblico prot.n. AOOGABMI/78988 del 29.05.2023.
- VISTA** Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-7 - Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo la candidatura n.1089781 inoltrata da questa Istituzione Scolastica in data 01/06/2023, prot. n. 80914 del 2/06/2023
- VISTA** la lettera di autorizzazione prot. n. AOOGABMI-86459 del 16/06/2023 per il progetto relativo alla realizzazione di Laboratori didattici green, eco-sostenibili e innovativi per un importo di euro 350.000;
- VISTO** il Programma Annuale 2023 approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 14/02/2023 con delibera n. 52
- VISTO** 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;
- VISTO** il Decreto di assunzione in Bilancio Prot. n. 9781/U del 02/06/2023
- CONSIDERATO** che per la realizzazione del suddetto progetto è necessario reperire e selezionare personale esperto per l'attività di progettista;



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

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	

VISTO Il Regolamento per il conferimento degli incarichi approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera n.16 del 4.4.2022;

VISTI i criteri per la selezione approvati in Collegio docenti e Consiglio d'Istituto

EMANA IL SEGUENTE AVVISO RIVOLTO AL PERSONALE INTERNO ALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE ESPERTO COLLAUDATORE PER N. 2 MODULI (AGRARIO E ALBERGHIERO) DA UTILIZZARE PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Art. 1: Attività e compiti del collaudatore.

Il collaudatore dovrà:

1. ad avvenuta consegna provvedere al collaudo della fornitura, anche in tempi diversi, secondo la tempistica stabilita dal Dirigente Scolastico;
2. verificare di concerto con il delegato della ditta appaltatrice il corretto funzionamento di tutte le attrezzature, la corrispondenza tra le caratteristiche del materiale acquistato e quello della corrispondente scheda tecnica predisposta in fase di progettazione;
3. redigere i verbali di collaudo;
4. verificare l'esistenza delle licenze d'uso del software installato ove previste;
5. verificare l'esistenza dei manuali d'uso per le attrezzature;
6. coordinarsi con l'ufficio addetto per le procedure relative all'inventario dei beni acquistati.

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 possedute 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.

Gli interessati dovranno consegnare a mano, la propria candidatura, entro e non oltre le ore 13:00 del 17/07/2023 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 ed avente come oggetto: Contiene candidatura esperto COLLAUDATORE - Codice Progetto: 13.1.4A-FESR-PON-PU-2023-7 - Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo - MODULO AGRARIO / MODULO ALBERGHIERO
Nelle istanze dovranno essere indicate pena l'esclusione:

- Le proprie generalità;
- L'indirizzo e il luogo di residenza;



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
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFG7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



REGIONE PUGLIA

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	

- 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	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		
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		
* PER I SUDETTI PUNTI SI VALUTA SOLO IL TITOLO PIÙ FAVOREVOLE	-----		
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 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		

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.



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
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGIONE
PUGLIA

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	

Art. 5: Incarichi e compensi

L'incarico verrà attribuito sotto forma di contratto di prestazione d'opera e il pagamento dei corrispettivi sarà rapportato a n. 100 ore effettivamente prestate, **entro il compenso tabellare previsto onnicomprensivo di euro € 2322.**

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: Pubblicizzazione

Al presente bando è data diffusione mediante pubblicazione:

- All'albo della scuola;
- Sul sito internet www.caramiagigante.edu.it nella sezione dedicata ai 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



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



REGIONE PUGLIA

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	

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 Collaudatore Modulo Agrario/Alberghiero (indicare modulo)

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.

Avviso Pubblico prot.n. A00GABMI/78988 del 29.05.2023.

Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-7 - Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo
CUP D14D23000970006

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 **COLLAUDATORE MODULO AGRARIO/ALBERGHIERO** (indicare modulo) relativo al progetto **Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-7 - Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo" CUP D14D23000970006**

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 _____

Al Dirigente Scolastico



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
E-mail: bais02400c@istruzione.it
PEC: bais02400c@pec.istruzione.it

C.F.: 82021460728

Codice meccanografico: BAI02400C

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFQ7BE



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon
 2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE FESR)



MIM
 Ministero dell'Istruzione
 e del Merito



REGIONE PUGLIA

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

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		
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		
* PER I SUDDETTI PUNTI SI VALUTA SOLO IL TITOLO PIU FAVOREVOLE	-----		
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 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 _____