



## 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<br>GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO<br>VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA<br>SERVIZI DI SALA E DI VENDITA<br>ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO  |   |

Alla Prof.ssa Angelini Maria Giuseppa

Sede  
All'Albo

Al sito web [www.caramiagigante.edu.it](http://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  
**Nomina Collaudatore MODULO ALBERGHIERO.**

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

**VISTA** 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. 148525 del 16/06/2023 per il progetto relativo alla realizzazione di Laboratori didattici green, eco-sostenibili e innovativi per un importo complessivo 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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
pon  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E MERITO PER L'APPRENDIMENTO (FSE FSR)



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

### VISTO

l'Avviso di selezione per il reclutamento di esperti progettisti prot. n. del ..

### CONSIDERATO

che nei termini previsti dall'Avviso di selezione interna è pervenuta una sola candidatura per l'incarico di collaudatore - MODULO AGRARIO

### VALUTATA

l'istanza pervenuta e relativo curriculum

### CONSIDERATO

che è pervenuta una sola candidatura e che, essendo la stessa valida, non si è reso necessario procedere a costituire una commissione per la valutazione dei curricula

### VISTA

l'attestazione di valutazione da parte del Dirigente scolastico per l'affidamento dell'incarico di collaudatore MODULO ALBERGHIERO prot. n. 11101/IV.5 del 04/08/2023

## NOMINA

La S.V. quale collaudatore per la realizzazione del Progetto "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. AOGABMI/78988 del 29.05.2023.

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

CUP D14D23000970006 - MODULO Agrario

Tale incarico prevede lo svolgimento dei seguenti compiti:

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.

Considerato il quadro economico autorizzato del progetto, alla Prof.ssa Angelini Maria Giuseppa per l'esecuzione delle suddette attività, verrà corrisposto il compenso orario previsto nelle tabelle 5 e 6 allegate al CCNL Comparto Scuola pari a € 17,50 lordo dipendente (€ 23,22 lordo stato) per un numero massimo di nr. 100 ore, pari a un totale di € 2.320,00 lordo onnicomprensivo, soggetto al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente.

Ai fini della liquidazione, le ore prestate devono essere debitamente documentate su un registro cartaceo sul quale saranno indicate le date, gli orari e le attività svolte.



## 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              | ENOGASTRONOMIA  |
|                 | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO             | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA                            |
|                 | VITICOLTURA ED ENOLOGIA                  | ACCOGLIENZA TURISTICA                                   |
| OPZIONE :       | VI° ANNO ENOTECNICO                      |   |

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Prof.ssa Angelinda Griseta

La Prof.ssa Angelini Maria Giuseppa accetta la presente nomina e autorizza il Dirigente Scolastico al trattamento dei propri dati personali per i fini di cui alla presente prestazione ai sensi del D.Lgs. nr. 196/2003 come modificato ed integrato dal G.D.P.R. 2016/679 e dal Dlgs n. 101/2018.

Locorotondo, \_\_\_\_\_

Per accettazione

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Prof.ssa Angelinda Griseta