



**Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

I.I.S. - "G. GASPARRINI"-MELFI  
Prot. 0008561 del 04/07/2023  
I (Uscita)

## **BANDO RECLUTAMENTO PROGETTISTA**

**Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse II – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)**

Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi” – Azione 10.8.1.B3 - “Azioni per l’allestimento di centri scolastici digitali e per favorire l’attrattività e l’accessibilità anche nelle aree rurali ed interne”. Nota di Adesione prot.n. 78988 del 29 maggio 2023 “*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.*”.

**10.8.1.B3 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.**

**Candidatura N. 1090132 78988 del 29/05/2023 - Realizzazione laboratori green, sostenibili e innovativi - ASSE II**

**CNP: 10.8.1.B3-FESRPON-BA-2023-9**

**CUP B64D23001360006**

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

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

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

VISTO che ai sensi dell’art. 45 del D.I. 129/2018, l’istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d’opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l’arricchimento dell’offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione;

VISTA la circolare n° 2 del 2 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

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;



**Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

VISTA la nota MI Prot. AOOGABMI - 86462 del 16/06/2023 di autorizzazione del progetto per un importo di euro 250000,00;

VISTA la delibera n. 1 del 3/7/2023 del Collegio dei Docenti di approvazione del progetto;

VISTA la delibera n. 3 del 3/7/2023 del Consiglio di Istituto di approvazione del progetto;

Vista la necessità di reperire un progettista

**DISPONE**

È aperta una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei curriculum, per il **reclutamento, tra il personale docente in servizio presso quest'Istituzione scolastica, di un esperto per lo svolgimento delle attività di progettazione e redazione del capitolato tecnico** preliminari all'acquisizione, nei limiti dell'importo finanziario accertato, di prodotti e servizi 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.”.**

**10.8.B3 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.**

Il compenso lordo onnicomprensivo previsto è pari ad Euro 4250,00 (quattromiladuecentocinquanta/00) lordo stato.

Gli interessati faranno pervenire ISTANZA (Allegato 1), debitamente sottoscritta, entro le ore 14:00 del 13/7/2023, all'indirizzo di posta elettronica certificata [pzis028007@pec.istruzione.it](mailto:pzis028007@pec.istruzione.it) (oggetto: AVVISO DI SELEZIONE PROGETTAZIONE PROGETTO 10.8.1.B3-FESRPN-BA-2023-9

L'istanza di partecipazione dovrà essere accompagnata da:

- a) COPIA FOTOSTATICA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITÀ IN CORSO DI VALIDITÀ;
- b) CURRICULUM VITAE IN FORMATO EUROPEO;
- c) AUTODICHIARAZIONE POSSESSO DEI REQUISITI DI CARATTERE GENERALE (Allegato 2);
- d) DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA (Allegato 3).

La selezione delle candidature pervenute nei termini sarà effettuata sulla base dei criteri di valutazione di seguito indicati:

**Il Progettista dovrà:**

1. svolgere le attività propedeutiche all'indizione della procedura a evidenza pubblica e alla predisposizione del relativo capitolato tecnico per l'acquisto dei beni e servizi
2. visionare i locali dove dovranno essere installate le attrezzature di laboratorio settoriali di cucina e sala- bar e dare indicazione sulla predisposizione degli stessi



**Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

3. registrare, nell'apposita piattaforma telematica dei Fondi Strutturali Fesr, quanto di propria competenza
4. redigere timesheet delle attività svolte con indicazione delle ore effettivamente svolte oltre l'orario di servizio
5. collaborare con il Dirigente scolastico e con il D.S.G.A. per tutte le problematiche relative al Piano FESR, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del Piano medesimo, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività.

Il compenso per l'attività sarà calcolato in funzione delle ore effettivamente svolte e documentate in apposita relazione, da consegnare al termine dell'incarico.

L'esito della selezione sarà comunicato all'interessato e pubblicato sull'albo on line.

L'istituzione scolastica si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione dell'incarico anche in **presenza di una sola istanza valida.**

Tutti i dati personali di cui questo Istituto verrà in possesso in occasione dell'espletamento dei procedimenti selettivi saranno trattati in conformità alle misure e agli obblighi imposti dal D. Lgs. n. 101/2018, recante *Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. UE/2016/679.*

La presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compresi gli eventuali dati sensibili, a cura del personale assegnato all'ufficio preposto alla conservazione delle domande e all'utilizzo delle stesse per lo svolgimento della procedura di selezione.

Gli stessi potranno essere messi a disposizione di coloro che dimostrando un concreto e legittimo interesse nei confronti della suddetta procedura, ne facciano espressa richiesta ai sensi della Legge n. 241 del 7 agosto 1990.

RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA: Sassone Maria Rosaria - Direttore SGA

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Massaro Carlo - Dirigente scolastico

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Carlo Massaro