



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE OLIVELLI-PUTELLI
Via Ubertosa n.1 25047 Darfo Boario Terme (BS) Tel. 0364/531091
email: bsis02700D@istruzione.it PEC: bsis02700D@pec.istruzione.it

Al Dirigente Scolastico
Pubblicità legale - Albo on line

Codice CUP: **B84D25002020001**

OGGETTO: INCARICO Coordinamento e Direzione al Dirigente Scolastico Scolari Gemma - Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– 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: "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali" – 10.8.1.B2 Laboratori, Avviso Prot. 88643 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". Progetto dal Titolo: "Laboratori". Codice Progetto: 10.8.1.B2-FDRPOC-LO2025-62

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Premesso

- il Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;
- le "Disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei" 2014/2020;
- l'avviso prot. **A00GABMI/88643 del 03/06/2025** del MIUR – Dipartimento per la Programmazione – Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e l'innovazione digitale – Programma Operativo Nazionale "**Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati**

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IfFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio” 2014-2020;

- l'Istituto ha presentato – nei termini – il Progetto dal titolo “Laboratori” che prevede la realizzazione di laboratori professionali e che lo stesso è stato approvato dal Collegio dei docenti con delibera n. 23 del 14/06/2025;
- la nota prot. **AOOGABMI-170275 del 06/10/2025** con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff.IV del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto proposto da questa Istituzione Scolastica, per un importo complessivo di € **201.000,00**;
- la delibera del Consiglio di Istituto n° **n. 73 del 19/09/2025** con la quale è stato assunto nel Programma Annuale corrente il progetto “Laboratori”;

VISTI	i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;
VISTE	le indicazioni del MIM per la realizzazione degli interventi;
VISTA	la Circolare del Ministero del Lavoro e Politiche Sociali n. 2 del 2 Febbraio 2009 “Figure di Coordinamento”;
RILEVATA	la necessità di individuare le figure cui affidare l'attività di Coordinamento e Direzione del progetto;
RITENUTO	che la figura del D.S. può attendere a tale funzione;
VISTA	le relazioni sindacali intercorse a livello di istituzione scolastica;
VISTA	l'autorizzazione a svolgere l'incarico ricevuta dall'U.S.R. competente;

In virtù della qualifica dirigenziale ricoperta

ASSUME

L'incarico di **Direzione e Coordinamento** per la realizzazione del PN FSE+ / FESR **Codice: 10.8.1.B2-FDRPOC-LO2025-62** dal titolo “**Laboratori**”.

- Lo svolgimento dell'incarico prevede la prestazione di n. 100 ore eccedenti l'orario di servizio ed a fronte dell'attività effettivamente svolta e documentata, è previsto un **compenso pari a Euro 150,00** Lordo dipendente (corrispondenti ad euro **199,05** lordo Stato) **riferito a giornata calcolata su 6 ore** ai sensi della Circolare del Ministero del Lavoro e Politiche Sociali n. 2 del 2 Febbraio 2009 “Figure di Coordinamento”.
- L'importo è onnicomprensivo di tutte le spese (vitto, alloggio e viaggio) eventualmente affrontate.
- Il compenso spettante sarà assoggettato alle ritenute previdenziali e fiscali secondo le norme vigenti e corrisposto a conclusione delle attività del Progetto.

Il Responsabile del procedimento: GS/tp - Tel. 0364 531091



Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.



F.to digitalmente da
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Scolari Gemma

Il Responsabile del procedimento: GS/fp - Tel. 0364 531091



*Indirizzo Tecnico Tecnologico - Costruzioni, Ambiente e Territorio; Informatica e Telecomunicazioni
Indirizzo Tecnico Economico - Amministrazione, Finanza e Marketing; Sistemi Informativi Aziendali; Relazioni Internazionali per il Marketing
Indirizzo liceale - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate
Indirizzo Professionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.
Istruzione e formazione professionale (IeFP) - Operatore preparazione alimenti, Tecnico di cucina.*

