



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

## Istituto Omnicomprensivo “Pestalozzi”

Scuola dell’Infanzia – Scuola Primaria  
Scuola Secondaria di Primo Grado a indirizzo musicale  
Scuola Secondaria di Secondo Grado a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
Corso serale di Istruzione degli Adulti a indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
Viale Seneca - Villaggio Sant’Agata Zona A 95121 Catania - Tel. 095454566 – Fax 095260625  
email: [ctic86200l@istruzione.it](mailto:ctic86200l@istruzione.it) - pec: [ctic86200l@pec.istruzione.it](mailto:ctic86200l@pec.istruzione.it)  
Sito web: <http://www.iopestalozzi.edu.it/>



Ministero dell’Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO PESTALOZZI  
Prot. 0007334 del 29/06/2023  
VI-3 (Uscita)

All’Albo online  
Ad Amministrazione Trasparente

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

**Oggetto:** pubblicità per l’attuazione 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”;

Codice identificativo progetto: **10.8.1.B3-FESRPON-SI-2023-3**

CUP: **H64D23000890006**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la Nota di Adesione prot. n. AOOGABMI/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."*

VISTA la lettera di autorizzazione all'attuazione del progetto, prot. M.I.M. numero AOOGABMI-86462 del 16/06/2023;

VISTE le delibere degli OO.CC., e più specificamente la delibera del Commissario Straordinario n. 9/3 del 26/06/2023, e la delibera del Collegio dei Docenti n. 10/2 del 28/06/2023;

### INFORMA

L'importo complessivo del progetto ammesso al finanziamento è indicato nella tabella sottostante:

Sottoazione	Codice Progetto	Titolo Progetto	Importo Autorizzato
<b>10.8.1.B3</b>	<b>10.8.1.B3-FESRPN-SI-2023-3</b>	"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";	€ 250.000,00

L'azione intende favorire la realizzazione nelle scuole del secondo ciclo di **laboratori didattici "green", sostenibili e innovativi**.

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo e ferme restando le caratteristiche imprescindibili della sostenibilità ambientale e dell'innovazione tecnologica, le scuole destinatarie potranno acquistare la seguente strumentazione:

• *Alberghieri*

- forni, frigoriferi, celle frigorifere, abbattitori, piastre, planetarie, tavoli refrigerati, lavastoviglie, lavatrici, robot da cucina, ecc. con sistemi di risparmio dell'energia e/o dell'acqua;
- camere di lievitazione, roner, macchine per il sottovuoto, affumicatori, sfogliatrici, emulsionatori, affumicatori, bilance, mantecatori, termometri, ecc. digitali;
- sistemi di filtraggio/recupero oli di frittura, che consentano la raccolta, il recupero, il riciclaggio degli oli esausti nel rispetto della normativa;
- sistemi di aspirazione e filtraggio di vapori e fumi, per ridurre le emissioni nell'aria;
- attrezzature e strumenti digitali per la qualità, la sicurezza alimentare, la tracciabilità dei prodotti;
- attrezzature dei laboratori di enogastronomia, sala e vendita, che abbiano caratteristiche innovative e/o che favoriscano la sostenibilità ambientale.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof.ssa Elena Di Blasi \**

(\*) Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa