

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"



Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413





Al Docente BASTIANONI GABRIELE All'Albo on line Al sito web

Oggetto: Incarico esperto interno modulo formativo "Accademia delle opportunità: Tecniche e tecnologie avanzate in cucina (Tecnologie e sostenibilità in cucina; Nuove tecnologie in cucina)" Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)— Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 — Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1.

Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 — Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza

Progetto 10.2.2A-FDRPOC-MA-2022-13

CUP: F74C22000790001

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la legge 241/1990, "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi";

VISTO il D.P.R. n. 275/1999, Regolamento recante in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi della legge n.59/1997;

VISTA la legge n. 59/1997 "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";

VISTO il d. lgs. N. 165/2001, "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTO il D.I.n.129/2018 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche";

VISTO l'Avviso pubblico di cui alla nota MI AOOGABMI\33956 del 18/05/2022, avente quale oggetto: "Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza";

VISTA la nota MI prot. n. AOOGABMI\53714 del 21/06/2022, avente quale oggetto: Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)— Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 — Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 — Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza Autorizzazione progetti;

VISTO il Programma annuale relativo all'esercizio finanziario 2023;

CONSIDERATO che il progetto presentato da questo Istituto è stato finanziato per un importo complessivo di € 66.066,00;

VISTO il Decreto di assunzione a bilancio, prot. n. 14392/6.1/4400 del 31/08/2022;

VISTO il "Regolamento di istituto per le attività negoziali per fornitura di beni e servizi sotto soglia comunitaria", approvato dal Consiglio di istituto nella seduta del 12/02/2021 con delibera n. 17, per la selezione/individuazione di figure professionali interne e/o esterne funzionali alla realizzazione di progetti di ampliamento dell'offerta formativa, progetti PON/POR, progetti di formazione del personale;



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"



Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

PREMESSO che per l'attuazione del Progetto è necessario avvalersi di figure di elevato profilo professionale aventi competenze specifiche nei vari percorsi costituenti l'azione formativa;

RILEVATA la necessità di reperire personale interno per ricoprire l'incarico di ESPERTO dei moduli formativi per la realizzazione del progetto in oggetto;

VISTO l'avviso di selezione prot. n. 721/7.3 del 16/01/2023, per l'individuazione di ESPERTI INTERNI per la realizzazione dei moduli formativi del progetto PON FDRPOC 10.2.2A-FDRPOC-MA-2022-13;

VISTE le domande di partecipazione pervenute nei termini previsti dall'avviso;

VISTO il verbale di valutazione delle candidature predisposto dalla commissione nominata, prot. n. 1396 del 25/01/2023;

VISTO il decreto di aggiudicazione provvisoria, prot. n. 1400 del 25/01/2023;

VISTO il decreto di aggiudicazione definitiva della selezione prot. n. 2133 del 06/02/2023;

RITENUTO che la S.V. possiede i requisiti necessari per procedere all'affidamento dell'incarico di cui al presente provvedimento;

DECRETA

il conferimento dell'incarico di Esperto interno al docente Bastianoni Gabriele per il seguente modulo formativo:

Accademia delle	Esperienze conoscitive e laboratoriali riguardanti le più innovative tecniche e		
opportunità: Tecniche	tecnologie avanzate nel settore cucina, con riferimento ai principi del Food		
e tecnologie avanzate	design, con attenzione agli aspetti innovativi del settore e in conformità agli		
in cucina	standard richiesti nei concorsi nazionali e internazionali rivolti agli istituti		
	alberghieri.		
	- tecnologie e sostenibilità in cucina;		
	- nuove tecnologie in cucina.		

Durata della prestazione

La prestazione consiste in n. 21 ore complessive e dovrà essere resa a decorrere dalla data di sottoscrizione con termine entro il 31 luglio 2023.

Corrispettivo della prestazione

Il corrispettivo della prestazione viene stabilito in euro 70,00 orario lordo onnicomprensivo, soggetto al regime fiscale e previdenziale previsto dalla normativa vigente.

Il numero delle ore previste potrebbe essere ridotto in caso di annullamento per mancanza di alunni partecipanti o calo degli alunni partecipanti a 9 per due incontri consecutivi o per eventuali ulteriori esigenze emerse in corso di realizzazione del progetto.

L'incarico potrà essere revocato in qualunque momento e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongano l'annullamento dell'attività corsuale.

Essendo, inoltre, la prestazione effettuata con finanziamenti pubblici ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, il pagamento verrà effettuato presumibilmente entro giorni trenta dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito.



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"



Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

Non saranno prese in considerazione eventuali richieste di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per ritardi nei pagamenti indipendenti dalla volontà di questa istituzione scolastica.

Resta comunque convenuto che il pagamento della somma pattuita, sarà effettuato solo ed esclusivamente dopo l'esatta corrispondenza tra gli obblighi assunti con il presente provvedimento e quanto effettivamente svolto.

Ai fini della liquidazione il prestatore dovrà presentare alla Segreteria della scrivente istituzione scolastica:

- 1) foglio firma debitamente compilato e firmato;
- 2) relazione conclusiva sul percorso nella quale indicare attività svolte, obiettivi raggiunti per ciascun allievo, valutazione dell'impatto del progetto sugli alunni coinvolti in termini di competenze acquisite, eventuali problematiche riscontrate;
- 3) caricamento sulla piattaforma GPU di tutte le parti che gli competono.

Compiti dell'Esperto

Il docente ESPERTO dovrà assolvere ai seguenti compiti:

- 1. progettare (in collaborazione con il tutor della struttura pedagogica/organizzativa del modulo formativo) obiettivi, competenze, attività, prove di verifica, percorsi operativi e traguardi;
- 2. predisporre i materiali didattici;
- 3. partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e/o in itinere e/o conclusivi;
- 4. svolgere attività di docenza;
- 5. valutare, in riferimento al proprio modulo le competenze in ingresso dei destinatari al fine di accertare eventuali competenze già in possesso ed attivare misure adeguate;
- 6. approntare in collaborazione con il tutor prove di verifica degli apprendimenti intermedie e finali;
- 7. predisporre la relazione finale sull'intervento svolto e consegnare ogni documentazione;
- 8. accompagnare eventualmente gli allievi in uscite sul territorio ove previste dal modulo;
- 9. richiedere il materiale necessario allo svolgimento delle attività didattiche.

L'ESPERTO svolgerà ogni attività formativa in compresenza con il Tutor per tutta la durata delle lezioni.

Si dichiara disponibile a collaborare con il Dirigente Scolastico e per la migliore riuscita del progetto.

Obblighi accessori

Tutti i dati e le informazioni di cui il prestatore entri in possesso nello svolgimento della prestazione dovranno essere considerati riservati e ne è espressamente vietata qualsiasi divulgazione.

Il Prof. Bastianoni Gabriele, con la sottoscrizione della presente lettera di incarico, autorizza espressamente il Dirigente Scolastico al trattamento dei propri dati personali per i fini del contratto e degli atti connessi e conseguenti ai sensi della normativa vigente.

Il presente provvedimento è immediatamente esecutivo; è pubblicato sul sito istituzionale dell'Istituto www.alberghieropesaro.edu.it.

Il Dirigente Scolastico (Prof. Roberto Franca)

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.L.gs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate

Per accettazione:	