

 <b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO</b> <b>PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</b> <i>"Ignazio e Vincenzo Florio"</i> Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 C.M. PVR TPRH020000T @mail: TPRH020000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it	 
---	--

 Unione Europea	<b>FONDI</b> <b>STRUTTURALI</b> <b>EUROPEI</b>	 <b>pon</b> <b>2014-2020</b>	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)				

**Comunicazione:**

- ☐ Interna  
☒ Esterna (in uscita)

Prot. n. 2644/07

Erice, 29/03/2019

**Avviso pubblico Prot. n. 2999 del 13/03/2017 "Orientamento formativo e ri-orientamento". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE).**

**Obiettivo specifico 10.1 - Azione 10.1.6:** azioni di orientamento, di continuità e di sostegno alle scelte dei percorsi formativi, universitari e lavorativi.

**Codice identificativo progetto: 10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8 CUP I55B17000360007**

**Contratto per affidamento diretto alla scuola Internazionale di cucina Italiana "ALMA" per attività di docenza per Formazione d'aula nell'ambito del PON Codice identificativo progetto: 10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8 CUP I55B17000360007**

**PREMESSO CHE**

L'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice intende realizzare un progetto PON dal titolo "10.1.6A-FSEPON-SI-2018 " "Orientamento formativo e ri-orientamento" indirizzato al *Miglioramento delle competenze chiave degli allievi* Azione 10.1.6. Azioni di orientamento, di continuità e di sostegno alle scelte dei percorsi formativi, universitari e lavorativi.

**Codice identificativo progetto: 10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8 CUP I55B17000360007**

il progetto in oggetto citato rientra in un programma integrato di intervento cofinanziato dai Fondi Sociale Europeo (F.S.E.);

- questo Istituto ha inserito nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa e nel programma annuale dell'E.F. 2018, il progetto PON identificato dal codice: **10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8 CUP I55B17000360007** - detto progetto, è stato autorizzato con nota prot. n. AOODGEFID/7917 del 27/03/2018;
- questo Istituto ha la necessità di reperire figure professionali specializzate;
- l'art. 40 del D.A. n. 895 del 31 dicembre 2001 concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche operanti nel territorio della Regione Siciliana" consente la stipulazione di contratti per 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 sperimentazione;
- in data 12/02/2019 con prot. nr. 1163 ha pubblicato un avviso pubblico per il reclutamento del personale interno e degli esperti in possesso di requisiti culturali e professionali per la realizzazione delle attività previste dal PON FSE – Annualità 2014/2020 ;



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

*"Ignazio e Vincenzo Florio"*

Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)

C.F.: 93005020818 C.M. PVR TPRH020000T

@mail: TPRH020000T@istruzione.it

www.alberghieroerice.gov.it



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**

**pon**  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

- la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA S.r.l.- ha presentato l' unica candidatura per l'espletamento del progetto;
- è stato valutato positivamente il preventivo economico per il Corso di formazione presentato dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana e che pertanto è risultato idoneo per l'attribuzione dell'incarico;
- questo Istituto per tale autorizzazione è tenuto ad attenersi alle seguenti disposizioni MIUR:
- Nota prot.n. 35926 del 21 settembre 2017 concernente "Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014 – 2020 – Nota Prot. AOODGEFID\34815 del 02/08/2017. Errata corrige.";
- Nota prot. 34815 del 2 agosto 2017 relativa all'Attività di formazione: chiarimenti sulla selezione degli esperti;
- Nota prot. 3131 del 16 marzo 2017, Richiamo sugli adempimenti inerenti l'Informazione e la pubblicità per la programmazione 2014-20;
- Nota prot. 11805 del 13 ottobre 2016, Indicazioni operative – Informazioni e pubblicità;
- Nota prot. 1778 del 6 febbraio 2015 relativa allo split payment dell'IVA;
- **VISTA** la nota MIUR/ AOODGEFID\ n. 3500 del 22-02-2018 ed il relativo allegato recante le graduatorie definitive;
- **VISTA** la circolare del MIUR prot. n. AOODGEFID/31732 del 25/07/2017 -"Aggiornamento linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramata con nota del 13 gennaio 2016 n°1588" ;
- **VISTA** la nota autorizzativa del MIUR prot. n. AOODGEFID/7917 del 27 Marzo 2018 che rappresenta la formale autorizzazione del Progetto dal titolo "Passo dopo passo. Il nostro futuro parte dal presente!!!" definito dal codice: 10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8;
- **VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 3 del 17.10.2017, con la quale è stato approvato il PTOF per gli anni scolastici 2017-19;
- **VISTO** il decreto di assunzione al Programma Annuale dell'a.f. 2018 del finanziamento prot. n.3756 del 27/04/2018;



  
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
**PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
*"Ignazio e Vincenzo Florio"*  
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 C.M. PVR TPRH020000T  
@mail: [TPRH020000T@istruzione.it](mailto:TPRH020000T@istruzione.it)  
[www.alberghieroerice.gov.it](http://www.alberghieroerice.gov.it)



**FONDI**  
**STRUTTURALI**  
**EUROPEI**

**pon**  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

- **VISTO** il Programma Annuale per l'esercizio finanziario corrente e la situazione finanziaria alla data odierna;

- **VISTO** il regolamento di istituto che fissa i criteri di selezione degli Esperti e dei Tutor, nonché i massimali retributivi;

**TENUTO CONTO** che, per la realizzazione del progetto, nella fase della Candidatura l' **IPSEOA** "I. e V. FLORIO" di Erice ha previsto la possibilità di avvalersi di enti istituzionali pubblici e privati, associazioni di promozione culturale, sociale, cooperative, enti di promozione territoriale, terzo settore, imprese con priorità tra coloro che operano nel settore della promozione enogastronomica, turistica e di gestione manageriale delle attività ricettive e ristorative del territorio;

**Tutto ciò premesso**

**TRA**

L'IPSEOA "I. e V. FLORIO" di Erice, in persona del Dirigente Scolastico e legale rappresentante, prof. Giuseppa MANDINA, nata a CASTELVETRANO (TP) il 12/7/1973, con sede in ERICE CASA SANTA cap. 91016, Via BARRESI, 26, C.F. 93005020818, di seguito denominato ISTITUTO

**E**

ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana C.F. e P.Iva 02241770342-REA PR 222081-con sede in Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma), e-mail: [infoalma@scuolacucina.it](mailto:infoalma@scuolacucina.it) ;

**PREMESSO**

- che l'ISTITUTO ha il compito di produrre servizi di formazione;
- che l'ALMA, come da preventivo Economico al Corso di formazione, dispone di conoscenze specifiche, capacità applicative e strumentazioni adeguate dal punto di vista dello svolgimento di servizi alla formazione nel settore;
- che con il presente atto le parti intendono instaurare un rapporto di lavoro autonomo ai sensi e per gli effetti degli art. 2222 e segg. c.c.;
- che la premessa forma parte integrante ed essenziale del presente atto,

**convengono e stipulano quanto segue:**

Il presente contratto di prestazione d'opera e intellettuale, di cui le premesse costituiscono parte integrante, è valevole solo esclusivamente per la durata del progetto con decorrenza del modulo d'insegnamento dal **15/04/2019 al 31/08/2019**.

**1 - Oggetto**

L'ALMA si obbliga a fornire all'ISTITUTO, su richiesta del medesimo, servizi per la realizzazione delle azioni formative previste dal progetto, rivolte agli studenti delle classi quinte, attraverso la presenza di più esperti secondo una didattica laboratoriale guidata dall'approccio learning by doing;





ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)

C.F.: 93005020818 C.M. PVR TPRH020000T

@mail: TPRH020000T@istruzione.it

www.alberghiericerice.gov.it



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

L'attività di docenza dovrà svolgersi presso IPSEOA di Erice, negli orari indicati nell'allegato calendario e per complessive ore 30 (trenta) per ogni modulo;

**Eventuali variazioni** delle date stabilite **dovranno essere preventivamente autorizzate** dal dirigente scolastico, su richiesta scritta e documentata.

## 2 - Durata

Il presente contratto ha validità fino al TERMINE DEL CORSO a decorrere dal 15/04/2019.

## Obblighi

L'ALMA si obbliga a progettare e organizzare il corso e a predisporre il materiale didattico a supporto delle lezioni;

A prestare l'attività, sia nella sede dell'ISTITUTO sia in quelle altre sedi che potranno essergli indicate.

Nello specifico, dovrà:

- Programmare il lavoro e le attività inerenti il modulo, predisponendo il materiale didattico necessario;
- Valutare, in riferimento al proprio modulo, le competenze in ingresso dei corsisti, al fine di accertare eventuali competenze già in loro possesso ed attivare misure di individualizzazione del percorso formativo;
- Mettere in atto strategie di insegnamento adeguate alle competenze accertate;
- Monitorare il processo di apprendimento, in collaborazione con il referente per la valutazione, con forme di valutazione oggettiva in itinere;
- Collaborare alla valutazione finale delle competenze acquisite;
- Relazionare circa le proprie attività;
- Aggiornare la piattaforma nelle sezioni di sua competenza.

Non sono previsti altri compensi, anche di spese accessorie, oltre a quelli sopra menzionati. Il suddetto compenso sarà corrisposto a completamento dell'attività e a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi.

## 4 - Verifiche

L'Esperto si impegna a fornire ogni genere di informazione ed a consegnare specifiche relazioni sull'andamento dell'attività svolta e sui risultati fino al quel momento conseguiti, nonché a partecipare alle riunioni collegiali di progetto indette dal Dirigente Scolastico.

## 5 - Corrispettivi e modalità di pagamento

L'ISTITUTO, a fronte delle attività svolte, per n. 60 ore complessive si impegna a corrispondere alla Scuola ALMA il compenso orario di €. 70,00 (settanta/00), onnicomprensivo dei contributi di Legge. L'importo orario è comprensivo di tutte le spese (vitto, alloggio, viaggio) eventualmente affrontate. Pertanto il compenso spettante è il seguente:

Numero ore	Importo orario €	Importo lordo Stato €	Titolo Modulo
30	70	2.100,00	A scuola per diventare manager del turismo enogastronomico
30	70	2.100,00	A scuola per diventare manager del turismo enogastronomico

  
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 C.M. PVR TPRH020000T  
@mail: [TPRH020000T@istruzione.it](mailto:TPRH020000T@istruzione.it)  
[www.alberghieroerice.gov.it](http://www.alberghieroerice.gov.it)



**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**

**pon**  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Tutti i pagamenti avverranno dietro effettiva **disponibilità** da parte dell' **ISTITUTO dei fondi comunitari o nazionali** di riferimento del presente incarico. L'importo totale complessivo di € 4.200,00 (Inclusa IVA al 22%) verrà corrisposto entro 30 giorni, solo previa presentazione di fattura esclusivamente in formato elettronico in particolare, occorre indicare in fattura la seguente annotazione "**scissione dei pagamenti ovvero split payment** ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972".

L'ISTITUTO non assume alcuna responsabilità nei confronti di terzi per impegni con questi ultimi assunti dall'Esperto relativi allo svolgimento del presente incarico.

#### **6 - Foro competente**

In caso di controversie il Foro competente è quello di Trapani.

#### **16 - Trattamento dati personali**

Ai sensi del DGDPR dell'Unione Europea n. 2016/679, l'ISTITUTO fa presente che i dati raccolti saranno trattati al solo fine dell'esecuzione del presente contratto, e comunque, in applicazione della predetta normativa.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL' ISTITUTO

Il Rappresentante legale di Alma



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Giuseppa Mandina

Con la sottoscrizione qui di seguito apposta, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e segg. c.c., le parti dichiarano di aver preso visione e di aver attentamente riletto i seguenti articoli che vengono così espressamente e specificatamente approvati:

- art. 8 - Responsabilità verso terzi;
- art. 11 - Recesso;
- art. 12 - Clausola risolutiva espressa;
- art. 14 - Copertura assicurativa;
- art. 15 - Foro competente.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL' ISTITUTO

Il Rappresentante legale di Alma

  
**ALMA s.r.l.**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana  
Piazza Garibaldi, 26  
43052 Colorno (Parma)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Giuseppa Mandina

