



**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



All'Albo
Al Sito Web
Agli Atti

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sottoazione ESO4.6.A4.A – Avviso Prot. 59369, 19/04/2024, FSE+, Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l’inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025, Fondo Sociale Europeo Plus

Progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-MA-2024-88
CUP: F74D24000610007

LETTERA DI INCARICO

PER PRESTAZIONE ATTIVITA' AGGIUNTIVA AI SENSI DELL'EX ART. 53 DEL DLGS.

165/2001

INCARICO INDIVIDUALE ESPERTO E TUTOR INTERNO
Modulo: GIOVANI IMPRENDITORI IN CUCINA

PREMESSO CHE: L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione “Santa Marta” di Pesaro attua azioni nell’ambito del progetto *Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sottoazione ESO4.6.A4.A – Avviso Prot. 59369, 19/04/2024, FSE+, Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l’inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025, Fondo Sociale Europeo Plus;*

PRESO ATTO CHE: Per l’attuazione dei suddetti percorsi è affidata al Dirigente Scolastico la responsabilità della esecuzione;

CONSIDERATO CHE: La responsabilità organizzativa, gestionale e amministrativa appartiene unicamente all’istituzione scolastica cui è stata autorizzata l’attuazione del progetto e che il responsabile del progetto è unicamente il Dirigente Scolastico pro tempore;

PRESO ATTO: che per la realizzazione del progetto è stato necessario individuare **ESPERTI e TUTOR interni;**

DATO ATTO: che la S/V è in possesso delle competenze necessarie nel campo;

IL DIRIGENTE SCOLASTICO FRANCA ROBERTO INDIVIDUA LA S/V QUALE ASSEGNATARIO DELL'INCARICO DI CUI SOPRA

Cognome e Nome	FRATTINI GIOVANNI
Codice fiscale	FRTGNN75E04D488G
Qualifica	ESPERTO e TUTOR interno



**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



PER LE ATTIVITA' LA RETRIBUZIONE ASSEGNATA E' DI SEGUITO INDICATA:

CONTENUTO NOMINA E/O TIPOLOGIA	B	C	D	E	F		G	H
ATTIVITA'	ORE	IMPORTO orario lordo STATO	IMPORTO totale lordo STATO	IMPORTO totale lordo dipendente	ritenute IRAP/INPDAP a carico stato	ritenute FC/INPDAP a carico dipendente	IMPORTO IRPEF 35%	NETTO DIPENDENTE
ESPERTO	15	70,000	1.050,00	791,26	258,74	72,40	251,60	467,26
TUTOR	15	30,000	450,00	339,11	110,89	31,03	107,83	200,25
TOTALE	30		1.500,00	1.130,37	369,63	103,43	359,43	667,51

L'attività oggetto dell'incarico dovrà essere svolta secondo tempi definiti in accordo con il DS e il DSGA, in funzione delle esigenze dei singoli, a decorrere dalla data dell'incarico o del contratto e, comunque, entro luglio 2024.

a) L'incaricato sarà tenuto a:

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. 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.

Il docente tutor incaricato sarà tenuto a:

1. assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del progetto, secondo il calendario delle attività predisposto dal Dirigente Scolastico;
2. collaborare con il docente esperto nella realizzazione delle attività dei moduli didattici;
3. affiancare il docente esperto durante le attività didattiche;
4. curare, ad ogni incontro, il registro delle presenze, inserendo assenze e attività della giornata di lezione;
5. segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende al di sotto di 9;
6. curare il monitoraggio delle presenze degli alunni, contattandone le famiglie in caso di assenza ingiustificata e sollecitando la regolare partecipazione al progetto;
7. mantenere il contatto con i Consigli di classe di appartenenza degli alunni partecipanti per monitorare la ricaduta didattica delle attività svolte e per fornire tutte le informazioni utili per la valutazione degli alunni;



**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



8. collaborare con l'esperto per la rilevazione delle competenze in ingresso degli allievi, per la redazione della prova finale, curando la produzione, la raccolta e l'archiviazione di tutta la documentazione didattica utile alla valutazione complessiva dell'intervento;
9. gestire, per quanto di propria competenza, la piattaforma on-line relativa ai Progetti PN;
10. presentare al DS una relazione finale sullo svolgimento delle attività;
11. rispettare l'informativa sulla privacy acclusa alla nomina.

Il TUTOR svolgerà ogni attività formativa in compresenza con l'Esperto per tutta la durata delle lezioni.

- b) Le ore considerate in tabella sono da intendersi rigorosamente in orario aggiuntivo a quello di servizio;
- c) Nessun importo verrà riconosciuto a fronte di orario prestato in concomitanza di servizio ordinario neanche sotto forma di recupero o di intensificazione;
- d) Verranno riconosciute esclusivamente le ore di servizio effettivamente prestato;
- e) L'orario indicato potrà subire rimodulazioni in funzione della effettiva erogazione da parte del MIM;
- f) Il pagamento verrà effettuato solo a seguito di erogazione dei fondi da parte del MIM;
- g) È consentito, esclusivamente in presenza di disponibilità di fondi, anticipare il compenso in quota parte corrispondente alle ore effettivamente prestate per l'avanzamento del progetto.

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Roberto Franca)

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

FIRMA PER ACCETTAZIONE
