

Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Rainulfo Drengot"



Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica"

Sede Centrale: Via Nobel, 1 - 81031 Aversa Distretto Scolastico n. 15
☎ centralino 081 89.02.69.7 Presidenza 081 50.38.74.4 Direttore SGA ☎ 081 81.13.21.9 📠 - (fax) 081 81.11.44.0
✉ E-Mail: cerh030006@istruzione.it p.e.c cerh030006@pec.istruzione.it
Sito web <https://www.rainulfodrengot.edu.it/>
C.M. : CERH030006 - C.F. : 90006330618



REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno 15 del mese di febbraio dell'anno 2024 nella sede dell'Istituto Professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" avanti a me, Direttore SGA del predetto Istituto, autorizzato a rogare nell'interesse dell'Istituto Scolastico gli atti in forma pubblica amministrativa, in modalità elettronica, sono comparsi i Signori:

- **Prof. Nicola Buonocore** nato ad Aversa il 02/01/1960, Dirigente Scolastico pro-tempore **dell'Istituto Professionale "Rainulfo Drengot"** C.F. 90006330618 il quale interviene, agisce e stipula esclusivamente nel nome e per conto dell'ISTITUTO medesimo, di seguito nel presente atto denominato semplicemente "Istituto";
- **Di Costanzo Alessio** nato a Frattaminore (NA) il 20/02/1957 C.F. DCSLSS57B20D790L e residente in Trentola -Ducenta alla Via Lago D'averno di seguito nel presente atto denominato semplicemente "professionista";

I comparenti della cui identità personale e capacità giuridica io Direttore SGA sono personalmente certo.

Di comune accordo le parti sopra nominate, in possesso dei requisiti di legge, rinunciano all'assistenza di testimoni con il mio consenso.

Premesso

- che la Regione Campania con manifestazione di interesse approvata con Decreto Dirigenziale n. 506 del 01/10/2021 ha invitato le istituzioni scolastiche a presentare proposte progettuali basate su laboratori educativi multidisciplinari ed extra scolastici, finalizzate a "rafforzare la comunità locale attraverso percorsi di cultura e apprendimento basati sulla relazione tra scuola, territorio, imprese e cittadini atti ad assicurare, consolidare e valorizzare la piena adesione e l'apprendimento partecipato in contesti formali e non formali;

Visti

- il Decreto Dirigenziale n. 263 del 31/05/2022 della Giunta Regionale della Campania - Dipartimento 50 - Giunta Regionale della Campania Direzione Generale 11 - DG PER L'ISTRUZIONE LA FORMAZIONE, IL LAVORO E LE POLITI-



Unione Europea



COESIONE
ITALIA 2014-2020
CAMPANIA



REGIONE CAMPANIA



REGIONE CAMPANIA

CHE GIOVANILI U.O.D. 1 - UOD Istruzione con il quale sono state approvate le risultanze istruttorie del Nucleo di Valutazione ed i relativi elenchi delle proposte progettuali ritenute idonee e finanziabili, di quelle non ammesse alla fase della valutazione tecnica e di quelle ritenute non idonee e non finanziabili;

- il Decreto Dirigenziale n. 504 del 05/10/2022 della Giunta Regionale della Campania - Dipartimento 50 - GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA Direzione Generale 11 - DG PER L'ISTRUZIONE LA FORMAZIONE, IL LAVORO E LE POLITICHE GIOVANILI U.O.D. 1 - UOD Istruzione con il quale ha pubblicato l'elenco dei progetti ammessi a finanziamento;
- la delibera del collegio dei docenti n. 10 del 27/02/2023 con la quale è stato disposto l'inserimento del progetto denominato "**alleniamoci al gusto**" presentato a seguito della Manifestazione d'interesse approvata dalla Giunta Regionale della Campania con Decreto Dirigenziale n. 506 del 01/10/2021 nel piano triennale dell'offerta formativa per il triennio 2022-2023, 2023-2024 e 2024-2025;
- la delibera del consiglio di istituto n. 7 del 27/02/2023 con la quale è stato disposto l'inserimento del progetto denominato "**alleniamoci al gusto**" presentato a seguito della Manifestazione d'interesse approvata dalla Giunta Regionale della Campania con Decreto Dirigenziale n. 506 del 01/10/2021 nel piano triennale dell'offerta formativa per il triennio 2022-2023, 2023-2024 e 2024-2025;
- l'atto di concessione sottoscritto in data 26/04/2023 (prot. 617 del 26/04/2023) con la Regione Campania (C.F. 80011990639), rappresentata dal Dirigente pro tempore della Direzione Generale per l'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili (DG 50-11), dott.ssa Maria Antonietta D'Urso domiciliata per la carica in Napoli - Centro Direzionale Isola A/6, nella qualità di responsabile dell'Obiettivo Specifico ESO4.6 - Priorità' 2 - Azione correlata 2.f.6 del PR Campania FSE + 2021-2027 con il quale viene affidato all'istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" la realizzazione del progetto presentato ai sensi dell'Avviso pubblico di cui al Decreto Dirigenziale n° 506 del 01/10/2021 e successivamente ammesso a finanziamento con Decreto Dirigenziale n° 504 del 05/10/2022, così come rettificato dal DD n° 536 del 20/10/2022 assegnando l'importo di euro **50.000,00**;



Visto

- il programma annuale per l'anno finanziario 2024, accompagnato con apposita relazione del Dirigente scolastico in cui sono illustrati gli obiettivi da realizzare, la destinazione delle risorse in coerenza con le previsioni del Piano triennale dell'offerta Formativa per il triennio 2023/2025 approvato dal Consiglio di istituto nella seduta del 25/01/2024 (delibera n. 1) recante una previsione di entrata pari a euro 2.143.656,64 e di spesa pari a euro 1.084.415,34 in termini di competenza e Disponibilità da programmare per euro 1.059.241,30;

Visti

- la convenzione stipulata in data 06/02/2024 (Prot.n. 3456) tra l'Istituto Professionale "Rainulfo Drengot" C.F. 90006330618 rappresentato dal Dirigente Scolastico Prof. Nicola Buonocore nato ad Aversa il 02/01/1960 e l'Associazione Cuochi Caserta, con sede legale in Santa Maria Capua Vetere (CE) alla Via Luigi Sturzo, 100, P.I. 93109010616 rappresentata dal prof. Giuseppe Raimondo, nato a Capua (CE) il 18/12/1968, ed in particolare l'art. 2;
- la nota Prot. n. 3878 del 09/02/2024 con la quale l'Associazione Cuochi Caserta ha designato per la realizzazione delle attività formative previste dai moduli relativi al progetto alleniamoci al gusto CUP J31I22000350002 CU CE 97 i seguenti esperti:
 - Modulo formativo "Nouvelle patisserie": **Di Costanzo Alessio** nato a Frattaminore (NA) il 20/02/1957 C.F. DCSSLSS57B20D790L;
 - Modulo formativo "Pasticceria creativa" **Castricato Vincenzo** nato a Napoli (NA) il 14/07/1977 C.F. CSTVCN77L14F839G;
 - Modulo formativo "Cioccoli...amo" **Russo Gaetano** nato a Napoli (NA) il 13/07/1976 C.F. RSSGTN76L13F839Y;
 - Modulo formativo "L'arte del cioccolato" **Perrone Vincenzo** nato a Caserta (CE) il 03/03/1970 C.F. PRRVCN70C06B963J;
 - Modulo formativo "Il bar sospeso" **Crispino Innocenzo** nato a Santa Maria C.V. (CE) il 09/08/1991 C.F. CRSNCN91M09I234V;

Accertato

- il possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza da parte degli esperti designati dall'Associazione Cuochi Caserta

Dato atto

- che il corrispettivo per la prestazione in oggetto trova copertura a valere sul finanziamento della Regione Campania nell'ambito POR Campania FSE 2021-2027 Obiettivo Specifico ESO4.6 – Priorità' 2 – Azione correlata 2.F.6



tutto ciò premesso, tra le parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate si conviene e si stipula quanto segue:

Articolo 1

(Valore delle premesse, e norme regolatrici)

1. Le premesse di cui sopra, gli atti dei documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente contratto costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.
2. L'esecuzione del presente contratto è regolata:
 - a. Clausole del contratto medesimo che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi convenuti con il professionista relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
 - b. Dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratto di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;

Articolo 2.

(Oggetto del contratto)

1. L'Istituto affida al professionista, che accetta senza alcuna riserva, l'incarico per n. 30 (trenta) ore di docenza da espletare nel Modulo formativo "Nouvelle patisserie" relativo al Progetto "alleniamoci al gusto" CUP J31I22000350002 CU CE 97 -. In particolare la S.V. avrà il compito di:
 - Realizzare il programma del modulo formativo;
 - Realizzare gli obiettivi didattico/formativi del modulo;
 - Predisporre e somministrare le modalità di verifica previste dal progetto;
 - Porre in essere l'attività di valutazione prevista dal modulo formativo
 - Registrare la propria presenza con la sottoscrizione del foglio presenze allievi nella casella apposita;
 - Consegnare la documentazione probatoria inerente l'attività svolta dall'esperto designato (relazione, Time Sheet ed a ogni altra documentazione richiesta dalla Regione Campania in fase di rendicontazione e/o prevista dal "Manuale delle procedure")
2. Il luogo dell'esecuzione della prestazione di cui sopra è stabilito presso i locali dell'Istituto Professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" sito in Aversa alla Via Nobel;
3. E' inteso che il rapporto scaturente da questo incarico è di lavoro strettamente professionale e autonomo senza vincolo di subordinazione e, pertanto, non cedibile.



Articolo 3 (Corrispettivi)

1. Il corrispettivo per le prestazioni stabilite nel presente contratto è stabilito in € 40,00 (quarantaeuro/zerocentesimi) al lordo delle ritenute previdenziali ed erariali a carico del dipendente, per ogni ora di presenza, per un totale di € 1.200,00 (Milleduecentoeuro/zerocentesimi) onnicomprensive.
2. Il predetto corrispettivo è comprensivo di tutte le ritenute previdenziali sia a carico del prestatore d'opera che a carico dell'istituto.
3. Nel caso di impossibilità di mancata prestazione d'opera, a causa di fenomeni non imputabili a questa istituzione scolastica, saranno rimborsate solo ed esclusivamente le spese effettivamente sostenute;

Articolo 4 (Pagamenti)

1. Le Parti espressamente concordano che il pagamento del corrispettivo, di cui al precedente articolo 3, sarà effettuato dall'istituto in favore del professionista entro 180 gg dalla prestazione e, comunque, in subordine all'erogazione del finanziamento;
2. Il professionista prende altresì atto che l'istituto non corrisponderà interessi moratori, qualora l'eventuale ritardo nei pagamenti derivi da fatti non imputabili all'istituto.

Articolo 5 (Durata del contratto)

1. Le prestazioni di cui all'art. 2 si svolgeranno presumibilmente a partire dal 06/03/2024 e fino al 15/05/2024 secondo il calendario allegato che costituisce parte integrante del presente contratto.

Articolo 6 (Risoluzione)

1. Si conviene che l'istituto potrà risolvere di diritto il presente Contratto nel caso di impossibilità di mancata prestazione d'opera, a causa di fenomeni non imputabili a questa istituzione scolastica, (es. scioperi mezzi pubblici, astensione di tutti i corsisti ecc.). In tal caso è stabilito che l'istituto rimborserà solo ed esclusivamente le spese effettivamente sostenute.

Articolo 7 (Consenso al trattamento dei dati)

1. Il professionista presta il consenso al trattamento dei dati da parte dell'istituto, ai sensi della vigente normativa in materia, per le finalità connesse all'esecuzione del presente Contratto.



2. Il professionista, inoltre, si impegna a non divulgare eventuali informazioni acquisite e/o utilizzarle in modo da ledere diritti e interessi di ns. competenza.
3. Ai sensi e per gli effetti di quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, in tema di trattamento dei dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente informate prima della sottoscrizione del presente atto esecutivo circa le modalità e le finalità del trattamento dei dati personali che verranno effettuati per l'esecuzione dell'atto medesimo.
4. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto esecutivo sono esatti e corrispondono al vero. Con il presente atto, le parti eseguiranno il trattamento dei dati necessari all'esecuzione del contratto stesso, in ottemperanza agli obblighi previsti dalla legge. Il trattamento dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.
5. Con la sottoscrizione del presente atto, le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate oralmente tutte le informazioni previste dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, ivi comprese quelle relative ai nominativi del responsabile e del titolare del trattamento e le modalità di esercizio dei diritti dell'interessato previste dal medesimo decreto.

Articolo 8 (Foro competente)

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le Parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente Contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Napoli Nord.

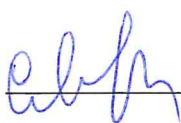
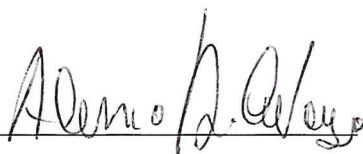
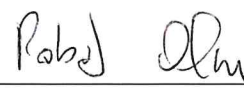
E richiesto, io Direttore SGA rogante, ho ricevuto quest'atto da me pubblicato mediante lettura fattane alle parti che a mia richiesta l'hanno dichiarato conforme alla loro volontà ed in segno di accettazione lo sottoscrivono.

Il presente atto composto di 6 pagine, viene redatto in 1 copia, letto, confermato e sottoscritto.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Nicola Buonocore

Il professionista
Di Costanzo Alessio


L'ufficiale rogante
Dott. Roberto Oliva


CALENDARIO ATTIVITA

DATA	dalle ore	alle ore	n.ore	MODULO	ESPERTO	TUTOR
mercoledì 6 marzo 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 13 marzo 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 20 marzo 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 27 marzo 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 3 aprile 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 10 aprile 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 17 aprile 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 24 aprile 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 8 maggio 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo
mercoledì 15 maggio 2024	14:00	17:00	3	Nouvelle patisserie	Di Costanzo Alessio	Laudato Bernardo

L'esperto
Di Costanzo Alessio



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Nicola Buoncore

