|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Scheda intervento IS.04c** |
|  |  |  |
| **1** | **Codice intervento e Titolo** | **IS.04c - POTENZIAMENTO DELL’INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA” - SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO - CASCIA** |
|  |  |  |
| **2** | **Costo e copertura finanziaria** | **EURO 118,240.00**  **LEGGE DI STABILITA’ (ISTRUZIONE)** |
|  |  |  |
| **3** | **Oggetto dell'intervento** |  |
|  |  | REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA PROFESSIONALE E RELATIVE ATTREZZATURE DIGITALI PER IL POTENZIAMENTO DELL’INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA” DELLA SUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO DI CASCIA |
|  |  |  |
| **4** | **CUP** | **B47C14000030001** |
|  |  |  |
| **5** | **Localizzazione intervento** | ***CASCIA*** |
|  |  |  |
| **6** | **Coerenza programmatica e contestualizzazione dell'intervento** | **Coerenza programmatica**  L’intervento intende integrare i sistemi dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una **collaborazione produttiva tra i diversi ambiti**, con la finalità di creare un luogo dedicato all’apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi.  **Contestualizzazione**  L’intervento si pone l’obiettivo di migliorare la qualità dell’offerta formativa, per rendere la scuola più attrattiva e maggiormente ancorata alle dinamiche e alle opportunità che il territorio offre. Pertanto si prevede la valorizzazione di alcuni settori che corrispondono altresì alle competenze degli istituti presenti nell’area e riguardanti il settore della finanza, del marketing e turismo, delle materie umanistiche, della formazione professionale nel settore agronomico e in ultimo, viste le attuali iniziative intraprese dal Comune di Cascia in accordo con l’Istituto Alberghiero di Spoleto e l’ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO "Beato Simone Fidati" di Cascia per l’istituzione di una sede distaccata nel territorio di Cascia (loc. Roccaporena) dell’Istituto Alberghiero di Spoleto stesso, nel settore alberghiero.  In questo senso, con il presente intervento si prevede la valorizzazione dei percorsi didattici legati al settore alberghiero fortemente ancorati alla vocazione turistica ed enogastronomica dell’Area.  Le attività di apprendimento troveranno inoltre momenti di scambio e diffusione dei contenuti elaborati in seno al laboratorio allo scopo da una parte di riscoprire i valori dei contesti di vita degli alunni dall’altra per favorire momenti aggreganti tra alunni e studenti dell’area. La forte sinergia che tale percorso didattico potrà instaurare con i laboratori delle scuole secondarie di secondo grado di Norcia e di cerreto di Spoleto sarà incentrata sulla integrazione di esperienze fondate sulle competenze legate al turismo, alla promozione e commercializzazione dei prodotti di filiera del settore agro alimentare, sul marketing e sul settore ricettivo e alberghiero. |
| **7** | **Descrizione dell'intervento (sintesi della relazione tecnica)** | L’intervento prevede la realizzazione di una serie di attività che saranno svolte in parte all’interno della scuola ed in parte presso alcune aziende del territorio, al fine di integrare il percorso scolastico con quello lavorativo.  Nell’attività laboratoriale sono coinvolti gli studenti iscritti al nuovo indirizzo alberghiero che sarà attivato dall’anno 2021/2022, indirizzo attivato come sede distaccata dell’Istituto Alberghiero di Spoleto, comune limitrofo all’Area.  Per le ore pomeridiane aggiuntive sono previsti 2 docenti interno e n. 1 unità di personale ATA. Inoltre è prevista la presenza di esperti esterni (antropologi, agronomi, naturalisti, grafici, informatici, esperti in didattica della storia, ecc) e collaborazioni con L’Ecomuseo del Paesaggio (CEDRAV Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) che apporteranno competenze aggiuntive rispetto al piano di studi, in quanto l’intento è quello di saldare il percorso didattico ordinario di tipo alberghiero con i valori e le risorse del territorio che lo rendono unico e non omologabile a tutto il resto del territorio regionale. Pertanto si proporrà con il laboratorio un percorso didattico che possa inquadrare il tema delle risorse enogastronomiche alla storia, all’economia, ai caratteri naturalistici e ambientali dell’Area, in un percorso di filiera relazionato agli altri laboratori (Laboratorio dell’Istituto Tecnico agrario di Santa Anatolia di Narco – Laboratorio Tetarale, Biblioteca digitale, Alternanza scuola lavoro di Norcia), che sviluppano competenze complementari rispetto a quelle alberghiere con forti momenti di integrazione.  Si precisa che il laboratorio pomeridiano sarà costituito dall’insieme delle classi che si formeranno per il nuovo anno scolastico e sarà gestito da due docenti interni affiancati da un esperto esterno limitatamente al monte ore previsto.  Il calendario delle attività prevede 48 giorni di apertura pomeridiana per un totale di 96 ore Annue assicurate da una unità di personale ATA (costo unitario €/ORA 10,00), e da due docenti interni (costo unitario €/ORA 17,50) e di docenza di esperti esterni il cui costo e modalità di acquisizione del servizio è imputato nella Scheda IS.01.  Si prevede che le ore pomeridiane saranno comprese dalle ore 14:30 alle 16:30.  Sarà necessario acquistare i seguenti materiali**:**  - **N. 1 cucina professionale** completa di fuochi, frigorifero, lavastoviglie, cuoci pasta, friggitrice, lavabicchieri, lavello, cappa di aspirazione, banchi da lavoro in acciaio inox, forno, abbattitore. Si prevede inoltre l’acquisto delle seguenti attrezzature:   |  | | --- | | n. 1 FOTOCAMERA DIGITALE CON GPS INTEGRATO | | n. 1 PC DESKTOP | | n. 1 MONITOR | | n. 1 LICENZA ADOBE | | n. 1 VIDEOCAMERA DIGITALE | | n. STAMPANTE MULTIFUNZIONE |     Le attività del Laboratorio hanno durata biennale inizieranno a partire dal mese di Ottobre 2020, nelle prime settimane del nuovo anno scolastico, con l’avvio del progetto (Attività all'interno delle singole scuole, es. incontri tra i docenti formazione del personale interno…….), contemporaneamente si avvierà la fase di acquisto delle attrezzature necessarie, a cui seguirà la conclusione delle procedure di gara, acquisto, consegna e collaudo dei materiali. Si avvieranno, quindi, le attività del laboratorio territoriale che interesseranno le annualità scolastiche 2021-2022 e 2022-2023. |
|  |  |  |
| **8** | **Risultati attesi** | [AP] RA 10.8 Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **9** | **Indicatori di realizzazione e**  **risultato** | **Indicatore di realizzazione**  (ID 304) Numero di azioni/progetti finanziati  BASELINE 0  TARGET 1  Fonte dati: Istituto Omnicomprensivo “Beato Simone Fidati” – Cascia  **Indicatore di risultato**  Indice di attrattività delle scuole. Numero di alunni iscritti nelle scuole dell'area sul totale dei residenti iscritti alle scuole.  BASELINE n.d.  TARGET Incremento del 10% degli iscritti al termine dei tre anni di vita del progetto.  Fonte dati MIUR |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **10** | **Modalità previste per l'attivazione** | Affidamento in appalto di servizi, beni e forniture mediante le procedure previste nel Codice dei Contratti (DLgs. N. 50/2016 e s.m.i) |
|  | **del cantiere** |  |
|  |  |  |
| **11** | **Progettazione necessaria per l’avvio dell’affidamento** | Capitolato d’oneri |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **12** | **Progettazione attualmente** | Documentazione propedeutica al Capitolato d’oneri |
|  | **disponibile** |  |
|  |  |  |
| **13** | **Soggetto attuatore** | *Istituto Omnicomprensivo “*Beato Simone Fidati*” – Cascia* |
|  |  |  |
| **14** | **Responsabile dell'Attuazione/RUP** | *Roberta Aniello – Dirigente scolastico* |
|  |  |  |

**Tipologie di spesa**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Voci di spesa** | | | | **Descrizione** | **Euro** | |
| **Costi del personale** | | | | Docenti interni (n. 2 per un totale di 192 ore/annue, per due anni -costo orario € 17.50 /ora);  Personale ATA (n. 1 per un totale di 96 ore/annue, per due anni, costo orario €10/ora) | **6.720,00**  **1.920,00** | |
|  | | | |  |  | |
| **Acquisto beni/forniture** | | |  | **Fornitura Arredi (cucina professionale)** | **€ 103.950,00** | |
| **Fornitura Informatica, Elettronica,**  **Telecomunicazioni, Macchine per Ufficio** | **€ 5.650,00** | |
|  | | |  |
| **TOTALE** | | |  |  | **118.240,00** | |
| **Cronoprogramma delle attività** | | | | |  | |
| Esecuzione fornitura | | |  |  |  | |
| **Fasi** | | |  | **Data inizio prevista** | **Data fine prevista** | |
| **Predisposizione capitolato d’oneri** | | |  | **01/06/2021** | **30/06/2021** | |
|  | | |  |  |  | |
| **Procedura di gara/stipula contratto** | | |  | **01/07/2021** | **31/07/2021** | |
|  | | |  |  |  | |
| **Esecuzione fornitura** | | |  | **01/08/2021** | **30/09/2021** | |
|  | | |  |  |  | |
| **Verifiche, Collaudo/funzionalità** | | |  | **01/10/2021** | **31/10/2021** | |
|  | | |  |  |  | |
|  | | |  | |  | |
|  | | Le attività e le prestazioni del personale della scuola verranno effettuate nel periodo di realizzazione del progetto  **Data inizio intervento**: 1 giugno 2021  **Data fine intervento**: 31 ottobre 2021 | | | | | | |  |
|  | | | **Cronoprogramma finanziario** | |  | |
| **Anno** | | | | | **Costo** | |
| **2021** | | | | | **109.600,00**  **1.440,00** | |
| **2022** | | | | | **4.320,00** | |
|  | | | | |  | |
| **2023** | | | | | **2.880,00** | |
|  | | | | |
| **Costo totale** | | | | | **118.240,00** | |