

**Convenzione per attività formative sul Progetto  
“Chef per un giorno: il pranzo e la merenda salutari”**

**TRA**

**l’Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena**, (di seguito denominata DSP AUSL), con sede legale in Via San Giovanni del Cantone, 23 - 41121 Modena, Codice Fiscale e Partita IVA 02241850367, rappresentata dal Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica, delegato con Deliberazione del Direttore Generale n. ... del ..., sostituito dal Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dott. Armando Franceschelli, ai sensi della Determina n. 775 del 12/03/2025;

**E**

**l’IIS “Lazzaro Spallanzani”**, (di seguito denominato Istituto), Codice Fiscale 8001059036, rappresentato nella persona del Dirigente Scolastico, Dott.ssa Maura Zini, domiciliata per la sua carica presso l’IIS Lazzaro Spallanzani – Via Solimei 23 – 41013 Castelfranco Emilia (MO);

**VISTI**

- il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, cosiddetto “Attuazione dell’articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” (cd. “Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro”);
- il “Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025” del Ministero della Salute, adottato con Intesa in Conferenza Stato-Regioni del 6 Agosto 2020;
- la L.R. 5 dicembre 2018, n. 19 “Promozione della Salute, del Benessere della Persona e della Comunità e Prevenzione Primaria”;
- la DGR n. 2144 del 20 dicembre 2021 con la quale è stato approvato il “Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025” ed in particolare il “Programma Predefinito 03 – Luoghi di lavoro che promuovono salute”;
- DGR n. 1678 del 09/10/2023 “Assegnazione e concessione di finanziamenti alle Aziende USL regionali per la promozione della salute, del benessere della persona e della comunità e prevenzione primaria, in attuazione della L.R. n. 19 del 5 dicembre 2018 - C.U.P. n. E49I23000610002”

**PREMESSO CHE**

- l’educazione alla promozione della salute nei luoghi di lavoro rientra negli obiettivi perseguiti dalle Aziende Sanitarie nell’ambito delle direttive nazionali e regionali attraverso i Dipartimenti di Sanità Pubblica i quali promuovono in tal senso attività ed iniziative a favore del proprio personale e dei soggetti esterni (scuole, attività, cittadinanza);
- l’Istituto Spallanzani è impegnato a sviluppare l’acquisizione di competenze d’indirizzo e non, per favorire l’accesso all’occupazione e per una integrazione sociale rivolta agli studenti del territorio modenese;

**CONSIDERATO CHE**

- l’Azienda USL ha manifestato il proprio interesse per organizzare insieme all’Istituto un’attività formativa rivolta a tutti i lavoratori dell’Azienda finalizzata all’acquisizione di competenze pratiche in tema di sana e corretta alimentazione;
- l’Istituto ha dato disponibilità per la gestione del servizio richiesto all’interno della programmazione curriculare delle classi quarte dell’A.S. 2024/2025 e delle classi quinte dell’A.S. 2025/2026 dell’indirizzo Enogastronomico;
- l’Istituto ha redatto il progetto dell’attività richiesta denominato “Chef per un giorno: il pranzo e la merenda salutari” allegato quale parte integrante e sostanziale della presente Convenzione, riportante il periodo e le modalità di svolgimento dell’attività in oggetto;

## **SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

### **ART. 1**

#### ***(Finalità del progetto)***

Le parti intendono realizzare il progetto con la finalità di arricchire l’offerta formativa della scuola con la valorizzazione delle specifiche competenze ed offrire un’opportunità di integrazione progettuale tra i soggetti istituzionali coinvolti.

L’attività prevista del progetto offre in particolare agli studenti dell’Istituto coinvolti un’occasione di valorizzazione delle loro specifiche competenze promuovendo:

- il raccordo con il mondo del lavoro;
- il potenziamento della funzione formativa attraverso un ampio ricorso all’alternanza tra formazione d’aula e formazione pratica nei contesti lavorativi.

La localizzazione dell’intervento presso l’Istituto di Castelfranco Emilia si propone di corrispondere ai fabbisogni di professionalità e di inclusione connessi allo sviluppo del territorio; l’intervento stesso, caratterizzato da flessibilità di accesso e di partecipazione, intende fornire altresì una risposta alle problematiche legate ad una sana e corretta alimentazione dei lavoratori.

Per l’Azienda USL di Modena l’iniziativa costituisce un’opportunità di formazione e di miglioramento per il personale coinvolto ed è in linea con i propri obiettivi istituzionali, rientrando nella programmazione aziendale finalizzata alla salute e benessere dei lavoratori dell’Azienda in linea con le indicazioni del “Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025” della Regione Emilia Romagna.

### **ART. 2**

#### ***(Piano esecutivo di realizzazione e di spesa)***

Con la presente convenzione si intendono regolamentare i rispettivi impegni delle parti coinvolte per lo svolgimento del corso di formazione, destinato ai dipendenti dell’Azienda USL di Modena, denominato “Chef per un giorno: il pranzo e la merenda salutari”; a tal fine è stato redatto il relativo piano esecutivo di realizzazione e di spesa, con l’indicazione della ripartizione degli impegni e dei costi tra i soggetti attuatori in base alle rispettive funzioni e responsabilità.

Il progetto è rivolto a tutti i dipendenti dell’Azienda USL di Modena e vede coinvolti gli studenti delle classi quarte dell’A.S. 2024/2025 e le classi quinte dell’A.S. 2025/2026 dell’indirizzo di cucina e pasticceria che seguiranno, quale attività didattica, la formazione tenuta dalle dietiste del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’Azienda nell’ambito del Programma di promozione della salute presso l’IIS Spallanzani.

Il corso pratico che prevedrà la preparazione di un pranzo e una merenda, si svolgerà presso la sede dell'Istituto e si articolerà in **6 Edizioni**, programmate nei mesi **da Aprile a Dicembre 2025**.

L'Istituto si impegna a:

- reperire le risorse umane per:
  - la formazione dei partecipanti (1 chef)
  - lo svolgimento delle attività pratiche (1 assistente tecnico di laboratorio)
  - le pulizie dei laboratori (1 collaboratore scolastico);
- mettere a disposizione i locali di cucina e le attrezzature utili allo svolgimento della formazione ai corsisti dell'Azienda USL di Modena (i costi per lo svolgimento dell'attività didattica programmata sono a carico dell'IIS Spallanzani);
- reperire gli alimenti utili alla realizzazione delle ricette (i costi rientrano nelle esercitazioni pratiche delle classi in quanto programmazione didattica);
- fornire copia digitale, su scheda tecnica, delle ricette che saranno realizzate durante il corso (non sono previsti costi aggiuntivi per l'attività didattica);
- affiancare ai corsisti (dipendenti dell'Azienda USL), in modalità "peer education", gli studenti formati delle classi quinte (non sono previsti costi);
- fornire ai corsisti materiale monouso per lo svolgimento del corso (grembiule e cappellino).

Il Servizio di Sorveglianza Sanitaria Aziendale si impegna a:

- fornire l'elenco dei partecipanti al corso di formazione (numero massimo di 12 persone per ogni singola edizione del corso).

L'Azienda USL, attraverso il proprio Dipartimento di Sanità Pubblica, si impegna altresì a corrispondere all'IIS Lazzaro Spallanzani l'importo unitario per ogni edizione di € 380 (esente IVA) per il rimborso dei costi sostenuti dall'Istituto per la realizzazione del progetto, come meglio specificato al successivo Art. 5.

### **ART. 3** **(Gestione del progetto)**

Le parti si accordano sin da ora per una gestione concertata ed integrata con responsabilità di coordinamento e supervisione relativamente:

- alla programmazione delle attività;
- alla gestione operativa;
- al monitoraggio e alla valutazione interna del progetto.

### **ART. 4** **(Modalità di realizzazione degli interventi formativi)**

Le parti si impegnano a fornire il più ampio quadro di collaborazione per la realizzazione del percorso formativo sulla base di quanto inserito nel progetto. Si concorda di privilegiare, sin dalla fase della progettazione esecutiva, modalità operative volte a facilitare l'integrazione tra le diverse competenze dei soggetti coinvolti.

Nel piano esecutivo di realizzazione e di spesa, di cui all'art. 2, sono riportati il quadro economico del progetto con le singole voci di spesa previste e le risorse finanziarie messe a disposizione rispettivamente dall'IIS L. Spallanzani e dall'Azienda USL di Modena.

#### **ART. 5**

##### ***(Modalità di organizzazione, gestione e rendicontazione dei corsi)***

Ferme restando le responsabilità di coordinamento e supervisione delle parti, l'organizzazione delle attività deve essere strettamente correlata alla progettazione didattica degli interventi e ne costituisce la traduzione operativa.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL corrisponderà all'Istituto un importo unitario per ogni edizione di € 380 (esente IVA in quanto "attività di didattica e formazione" ai sensi del comma 20 dell'art. 10 del DPR 633/72) a rimborso delle spese sostenute per lo svolgimento dei percorsi formativi oggetto della presente convenzione, comprensivi, in particolare, dei costi per il personale impiegato per l'attività e della fornitura ai corsisti del materiale monouso.

L'importo di cui sopra sarà finanziato con le risorse derivanti dal finanziamento regionale per i programmi di Promozione della salute di cui alla DGR n. 1678 del 09/10/2023 "Assegnazione e concessione di finanziamenti alle Aziende USL regionali per la promozione della salute, del benessere della persona e della comunità e prevenzione primaria, in attuazione della L.R. n. 19 del 5 dicembre 2018 - C.U.P. n. E49I23000610002"; ed imputato al PROGETTO GAAC 2023/122 ID BUDGET ANNO 2025 n.1029599 - CDC 41019.

Il DSP AUSL, effettuati i controlli sulla rendicontazione delle spese presentata dall'Istituto, provvederà ad erogare il rimborso dell'importo nei limiti sopra citati con accredito su conto corrente indicato dall'Istituto Spallanzani che si impegna a fornire apposita dichiarazione di tracciabilità (come da modello allegato alla presente convenzione).

#### **ART. 6**

##### ***(Dichiarazione finale)***

Le parti si danno reciprocamente atto che è possibile che taluni particolari aspetti legati all'esecuzione del progetto non siano espressamente regolati dalle presenti norme convenzionali. Pertanto, nell'intendere la convenzione quale generale atto di regolamento dei reciproci impegni ed obblighi derivanti dall'esecuzione del progetto, fin da ora si dichiarano disponibili a stipulare ulteriori atti o accordi convenzionali, integrativi ed eventualmente modificativi del presente atto che si rendessero necessari, utilizzando possibilmente formalità semplificate quali il semplice scambio di lettere sottoscritte dai rappresentanti delle parti coinvolte. Le integrazioni e/o modificazioni apportate al presente atto, anche a seguito di tali procedure semplificate, saranno sottoscritte da entrambe i soggetti coinvolti. Le parti si impegnano a dare esecuzione al presente accordo a partire dalla data della sua sottoscrizione fino alla conclusione dell'intervento formativo.

#### **ART. 7**

##### ***(Trattamento dei dati personali)***

Le parti si obbligano fin da ora al rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali (GDPR e D.Lgs. 196/2003 s.m.i.).

Le Parti si impegnano a non divulgare e a non utilizzare, anche successivamente alla cessazione della presente Convenzione, le notizie e le informazioni riservate di cui abbiano avuto conoscenza in relazione all'esecuzione della Convenzione in parola. Resta inteso che ciascuna Parte sarà

considerata responsabile per ogni danno che dovesse derivare all'altra da comportamenti non conformi al dovere di riservatezza tenuti dai propri incaricati. La violazione dei predetti adempimenti costituirà clausola di risoluzione immediata della presente Convenzione.

#### **ART. 8**

##### ***(assicurazione e prevenzione e protezione aziendale dei corsisti)***

I dipendenti dell'Azienda USL di Modena parteciperanno al corso fuori dall'orario di lavoro, pertanto l'assicurazione e la prevenzione dagli infortuni degli stessi sarà interamente a carico dell'IIS Lazzaro Spallanzani.

#### **ART. 9**

##### ***(Termine di conclusione del progetto e durata della Convenzione)***

Tutto il percorso formativo dovrà concludersi entro il 31 dicembre 2025.

#### **ART. 10**

##### ***(Bollo e Registrazione)***

La presente convenzione viene sottoscritta con firma digitale giusta la previsione di cui all'art. 6, co. 6 del D.L. 145/2013 convertito con L. 9/2014.

L'imposta di bollo sull'originale informatico, di cui all'art. 2 della Tabella Allegato A – Tariffa Parte I del D.P.R. n. 642/1972, è assolta dal DSP AUSL il quale provvederà a recuperare il 50% di quanto speso addebitando il relativo costo alla controparte.

La presente convenzione è soggetta a registrazione solo in caso d'uso ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 131/86. Le spese di registrazione sono a carico esclusivo della parte che la richiede.

Letto, confermato e sottoscritto, in modalità digitale, in difetto di contestualità spazio/temporale, ai sensi dell'articolo 21 del D. Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.

#### **Per l'Azienda USL di Modena**

Il Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**Dott. Armando Franceschelli**

---

#### **Per l'IIS Lazzaro Spallanzani**

Il Dirigente Scolastico

**Dott.ssa Maura Zini**

---

## Scheda presentazione di Progetto/Attività - A.S. 2024/2025

**1 Titolo del progetto/attività: Chef per un giorno: il pranzo e la merenda salutari**

**2 Docente referente: BENEDETTA PERRONE**

**3 Nome e cognome dei docenti coinvolti nel progetto**

PERRONE BENEDETTA, GUADAGNI ANTONIA, BOTTONE ANTONIO, PAPAGALLO FULVIO

**4 Finalità**

Arricchire l'offerta formativa della scuola ed offrire un'opportunità di integrazione progettuale tra i soggetti istituzionali coinvolti, con la valorizzazione delle loro specifiche competenze:  
raccordo con il mondo del lavoro;  
potenziamento della funzione formativa attraverso un ampio ricorso all'alternanza tra formazione d'aula e formazione pratica nei contesti lavorativi.  
La localizzazione dell'intervento si propone di corrispondere ai fabbisogni di professionalità e di inclusione connessi allo sviluppo del territorio; l'intervento stesso, caratterizzato da flessibilità di accesso e di partecipazione, intende fornire una risposta sulle problematiche legate ad una sana e corretta alimentazione dei lavoratori

**5 Azioni (in relazione agli obiettivi)**

formazione del 13/03/2025 nelle classi quarte con esperti dell'AUSL.  
mercoledì 2/04/2025 dalle 15:00 alle 18:00 preparazione PRANZO e MERENDA  
mercoledì 07/05/2025 dalle 15:00 alle 18:00 preparazione PRANZO e MERENDA

**6 Tempi di realizzazione**

dal 13/03/2024 a giugno 2025

**7 Destinatari del progetto**

classi quarte a.s. 2024/25 (stesse classi che verranno coinvolte nel futuro anno scolastico in quinta);

**8 Criteri di valutazione**

La valutazione ricadrà nelle materie professionalizzanti: Scienze e cultura dell'alimentazione; cucina, pasticceria

**9 Risorse Umane**

**a1) docenti interni**

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
1	PAPAGALLO FULVIO	Docenza	3	€ 46,45	€ 139,35	
2	BOTTONE ANTONIO	Docenza	3	€ 46,45	€ 139,35	
3	PERRONE BENEDETTA	NON DOCENZA	2	€ 23,22	€ 46,44	
4	GUADAGNI ANTONIA	NON DOCENZA	2	€ 23,22	€ 46,44	
5	FABRIZIO RUSSO	NON DOCENZA	2	€ 23,22	€ 46,44	
6				€ 0,00	€ 0,00	

						<b>€ 418,02</b>
--	--	--	--	--	--	-----------------

**a2) personale ATA**

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
4	Assistente tecnico	ASSISTENZA TECNICA IN LABORATORIO	6	€ 21,16	€ 126,96	
5				€ 21,16	€ 0,00	
6	Personale ausiliario	PULIZIA E RIPRISTINO LABORATORI	6	€ 16,59	€ 99,54	
7				€ 0,00	€ 0,00	
8				€ 0,00	€ 0,00	

						<b>€ 226,50</b>
--	--	--	--	--	--	-----------------

**b1) personale ESTERNO**

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
1				€ 0,00	€ 0,00	
2				€ 0,00	€ 0,00	
3				€ 0,00	€ 0,00	
4				€ 0,00	€ 0,00	
5				€ 0,00	€ 0,00	

						<b>€ 0,00</b>
--	--	--	--	--	--	---------------

**10 Risorse Materiali**

n.	Bene	Descrizione	Costo unitario	Quantità	Tot Par €	Totale
1	Ingredienti	Alimenti utili alla realizzazione delle ricette	490,00	1,00	€ 490,00	
2		Accessori vestiario	1,00	24,00	€ 24,00	
3					€ 0,00	
4					€ 0,00	
5					€ 0,00	
6					€ 0,00	
7					€ 0,00	
8					€ 0,00	

						<b>€ 514,00</b>
--	--	--	--	--	--	-----------------

**11 Funzionamento / Altre spese**

	Descrizione	Tot Par €	Totale
1	Spese di funzionamento amministrativo/didattico - 10% costo progetto	€ 115,85	
2		€ 0,00	
3		€ 0,00	

			<b>€ 115,85</b>
--	--	--	-----------------

**12 Costo totale del progetto**

<b>Totale punti 9 - 10 - 11</b>		<b>€ 1.274,37</b>
---------------------------------	--	-------------------

**13 Fonti di finanziamento INTERNE**

1	F.I.S.	€ 0,00	
2	Funzionamento amministrativo/didattico	€ 514,00	
3		€ 0,00	
4		€ 0,00	
5		€ 0,00	

	<b>Totale</b>	<b>€ 514,00</b>
<b>14 Fonti di finanziamento ESTERNE</b>		
1	AUSL prima edizione	€ 380,00
2	AUSL seconda edizione	€ 380,00
3		€ 0,00
4		
5		€ 0,00
	<b>Totale</b>	<b>€ 760,00</b>
<b>Totale finanziamenti disponibili</b>		<b>€ 1.274,00</b>

<b>Totale differenza da finanziare</b>		<b>-€ 0,37</b>
NOTE		

data

I Referenti del progetto/attività		
prof.		
prof.ssa	Benedetta Perrone	
prof.		

riservato alla Segreteria

Prot. n. \_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

VISTO il D.I. n. 44/2001;

VISTO il POTF per il corrente triennio A.S. 2023/2025;

VISTO il Programma Annuale per l'E.F. 2025;

CONSIDERATO che il presente Progetto/attività risulta coerente con le indicazioni didattiche contenute nel POTF dell'Istituto e che le spese necessarie per la sua realizzazione trovano copertura con i finanziamenti indicati che risultano correttamente imputati nei relativi aggregati del Programma annuale;

**DISPONE**

1) si autorizza l'effettuazione del presente progetto/attività secondo le modalità sopraindicate;

2) il referente del progetto provvederà ad effettuare una precisa e completa rendicontazione secondo le modalità indicate dal Direttore S.G.A.;

3) il personale interno (docenti e ATA) sopraelencato in qualità di attori ed operatori è individuato quale incaricato per lo svolgimento dell'attività a fianco indicata. La presente nomina deve essere considerata quale lettera d'incarico cumulativa.

Castelfranco Emilia, \_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Maura Zini

## Scheda presentazione di Progetto/Attività - A.S. 2025/2026

**1 Titolo del progetto/attività:** Chef per un giorno: il pranzo e la merenda salutari

**2 Docente referente:** da definire

**3 Nome e cognome dei docenti coinvolti nel progetto**

da definire (docenti di scienze degli alimenti e cucina/pasticceria delle classi interessate)

**4 Finalità**

Arricchire l'offerta formativa della scuola ed offrire un'opportunità di integrazione progettuale tra i soggetti istituzionali coinvolti, con la

valorizzazione delle loro specifiche competenze:

raccordo con il mondo del lavoro;

potenziamento della funzione formativa attraverso un ampio ricorso all'alternanza tra formazione d'aula e formazione pratica nei contesti lavorativi.

La localizzazione dell'intervento si propone di corrispondere ai fabbisogni di professionalità e di inclusione connessi allo sviluppo del territorio; l'intervento stesso, caratterizzato da flessibilità di accesso e di partecipazione, intende fornire una risposta sulle problematiche legate ad una sana e corretta alimentazione dei lavoratori

**5 Azioni (in relazione agli obiettivi)**

quattro date in ottobre/novembre dalle 15:00 alle 18:00 preparazione PRANZO e MERENDA

**6 Tempi di realizzazione**

ottobre - dicembre 2025

**7 Destinatari del progetto**

classi quinte a.s. 2025/26

**8 Criteri di valutazione**

La valutazione ricadrà nelle materie professionalizzanti: Scienze e cultura dell'alimentazione; cucina, pasticceria

**9 Risorse Umane**

**a1) docenti interni**

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
1	docente 1	Docenza	6	€ 46,45	€ 278,70	
2	docente 2	Docenza	6	€ 46,45	€ 278,70	
3	docente 3	NON DOCENZA	4	€ 23,22	€ 92,88	
4	docente 4	NON DOCENZA	4	€ 23,22	€ 92,88	
5	docente 5	NON DOCENZA	4	€ 23,22	€ 92,88	
6				€ 0,00	€ 0,00	

						<b>€ 836,04</b>
--	--	--	--	--	--	-----------------

**a2) personale ATA**

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
4	Assistente tecnico	ASSISTENZA TECNICA IN LABORATORIO	6	€ 21,16	€ 126,96	
5				€ 21,16	€ 0,00	
6	Personale ausiliario	PULIZIA E RIPRISTINO LABORATORI	6	€ 16,59	€ 99,54	
7				€ 0,00	€ 0,00	
8				€ 0,00	€ 0,00	

**€ 226,50**

**b1) personale ESTERNO**

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
1				€ 0,00	€ 0,00	
2				€ 0,00	€ 0,00	
3				€ 0,00	€ 0,00	
4				€ 0,00	€ 0,00	
5				€ 0,00	€ 0,00	

**€ 0,00**

**10 Risorse Materiali**

n.	Bene	Descrizione	Costo unitario	Quantità	Tot Par €	Totale
1	Ingredienti	Alimenti utili alla realizzazione delle ricette	980,00	1,00	€ 980,00	
2		Accessori vestiario	1,00	48,00	€ 48,00	
3					€ 0,00	
4					€ 0,00	
5					€ 0,00	
6					€ 0,00	
7					€ 0,00	
8					€ 0,00	

**€ 1.028,00**

**11 Funzionamento / Altre spese**

	Descrizione	Tot Par €	Totale
1	Spese di funzionamento amministrativo/didattico - 10% costo progetto	€ 209,05	
2		€ 0,00	
3		€ 0,00	

**€ 209,05**

**12 Costo totale del progetto**

<b>Totale punti 9 - 10 - 11</b>		<b>€ 2.299,59</b>
---------------------------------	--	-------------------

**13 Fonti di finanziamento INTERNE**

1	F.I.S.	€ 0,00	
2	Funzionamento amministrativo/didattico	€ 514,00	
3		€ 0,00	
4		€ 0,00	
5		€ 0,00	

	<b>Totale</b>	<b>€ 514,00</b>
<b>14 Fonti di finanziamento ESTERNE</b>		
1	AUSL prima edizione	€ 380,00
2	AUSL seconda edizione	€ 380,00
3	AUSL terza edizione	€ 380,00
4	AUSL quarta edizione	€ 380,00
5		€ 0,00
	<b>Totale</b>	<b>€ 1.520,00</b>
<b>Totale finanziamenti disponibili</b>		<b>€ 2.034,00</b>

<b>Totale differenza da finanziare</b>		<b>-€ 265,59</b>
NOTE		

data

I Referenti del progetto/attività		
prof.		
prof.ssa		
prof.		

riservato alla Segreteria

Prot. n. \_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

VISTO il D.I. n. 44/2001;

VISTO il POTF per il corrente triennio A.S. 2023/2025;

VISTO il Programma Annuale per l'E.F. 2025;

CONSIDERATO che il presente Progetto/attività risulta coerente con le indicazioni didattiche contenute nel POTF dell'Istituto e che le spese necessarie per la sua realizzazione trovano copertura con i finanziamenti indicati che risultano correttamente imputati nei relativi aggregati del Programma annuale;

**DISPONE**

- 1) si autorizza l'effettuazione del presente progetto/attività secondo le modalità sopraindicate;
- 2) il referente del progetto provvederà ad effettuare una precisa e completa rendicontazione secondo le modalità indicate dal Direttore S.G.A.;
- 3) il personale interno (docenti e ATA) sopraelencato in qualità di attori ed operatori è individuato quale incaricato per lo svolgimento dell'attività a fianco indicata. La presente nomina deve essere considerata quale lettera d'incarico cumulativa.

Castelfranco Emilia, \_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Dott.ssa Maura Zini