



**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



FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione E Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 2.1: Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale del personale scolastico - Formazione del personale scolastico per la transizione digitale (D.M. 66/2023)

Titolo: "Form@Mentis"

CNP: M4C1I2.1-2023-1222-P-45719

CUP: F74D23003920006

Spett.le

LAGOSTEKNE DI GEMIGNANI E VERNELLI SNC

Via Cimabue, 27 – 60019 Senigallia (AN)

andreavernelli@lagostekne.it

Oggetto: TRATTATIVA DIRETTA CON UNICO OPERATORE fuori MEPA (ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del Dlgs 36/2023 e in conformità con la prorogata legge 108/2021 cosiddetto "decreto semplificazioni BIS" anche in deroga all'art. 45 del DI 129/2018), per la fornitura di un corso di formazione sull'utilizzo del software gestionale di sala e dei palmari

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 30 settembre 2020 n. 166, recante "Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'Istruzione";

VISTO il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440 e ss.mm.ii., concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm.ii.;

VISTA la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii. recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi";

VISTA la Legge 15 marzo 1997, n. 59, concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";

VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, "Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'Art.21, della Legge 15 marzo 1997, n. 59";

VISTO l'Art. 26 c. 3 della Legge 23 dicembre 1999, n. 488 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato" (Legge finanziaria 2000) e ss.mm.ii.;

VISTO il D.Lgs 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii. recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche";

TENUTO CONTO delle funzioni e dei poteri del Dirigente Scolastico in materia negoziale, come definiti dall'articolo 25, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, dall'articolo 1, comma 78, della legge n. 107 del 2015 e dagli articoli 3 e 44 del succitato D.I. 129/2018;

VISTA la Legge 13 luglio 2015, n. 107 recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";

VISTO il D.Lgs 36/2023;

VISTO il D.I. 28 agosto 2018, n. 129 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107";

VISTO il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza “Next Generation Italia” approvato dal Consiglio dei Ministri il 12/01/2021, approvato con decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21 del 14 luglio 2021;

VISTO il D.M. 66 del 12/04/2023 “Decreto di riparto delle risorse alle istituzioni scolastiche in attuazione della linea di investimento 3.1 “Nuove competenze e nuovi linguaggi” nell’ambito della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – “Potenziamento dell’offerta dei servizi all’istruzione: dagli asili nido all’Università” del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU;

VISTO l’Allegato al D.M. 66 del 12/04/2023;

VISTE le Linee Guida per le Discipline STEM, inviate dal MIM ai Dirigenti Scolastici con Nota prot. 4588 del 24/10/2023;

VISTA la nota MIM prot. 132935 del 15/11/2023, contenente le Istruzioni Operative per le Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023);

VISTO l’atto di concessione prot. n. 39401 del 03/03/2024 che costituisce formale autorizzazione all’avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa;

VISTO il Piano Triennale dell’Offerta Formativa adottato dall’Istituto;

VISTO il Programma Annuale 2024;

VISTO il “Regolamento di istituto per le attività negoziali per fornitura di beni e servizi sotto soglia comunitaria”, approvato dal Consiglio di istituto;

DATO ATTO che, in assenza di Convenzioni attive idonee o rispondenti alle proprie specifiche esigenze, le Istituzioni Scolastiche possono ricorrere al fuori MePa (mediante Ordine di acquisto, Richiesta di offerta e Trattativa diretta, come sopra specificato);

PRESO ATTO che la fornitura è vincolata alla normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’articolo 3 della Legge 136/2010 come modificato dal D.l. 187/2010, convertito, con modificazioni, nella Legge 217 del 17 dicembre 2010;

CONSIDERATA la necessità di effettuare un corso di formazione sull’utilizzo del software gestionale di sala e dei palmari

SI CHIEDE

la Vs. miglior offerta per **n. 1 corso da 12 ore su UTILIZZO DEL SOFTWARE GESTIONALE DI SALA E DEI PALMARI** da svolgersi presso il nostro Istituto IPSSAR S. MARTA - PESARO, focalizzato sull’utilizzo dei palmari in sala e cucina e sul gestionale del ristorante scolastico.

Il corso sarà rivolto a docenti e personale scolastico, con l’obiettivo di fornire competenze pratiche nell’utilizzo di tecnologie moderne per la gestione delle attività quotidiane in un ristorante, inclusi la gestione ordini, il controllo delle comande, la gestione delle risorse in cucina e sala, e l’ottimizzazione del servizio.

I corsi si configurano come Laboratori di formazione sul campo finalizzati alla realizzazione del progetto dal Titolo: Form@Mentis, per la realizzazione di percorsi formativi per il personale scolastico (dirigenti scolastici, direttori dei servizi generali e amministrativi, personale ATA, docenti, personale educativo) sulla transizione digitale nella didattica e nell’organizzazione scolastica, in coerenza con i quadri di riferimento europei per le competenze digitali DigComp 2.2 e DigCompEdu, nel rispetto del target M4C1-13. Si tratta di Laboratori di formazione in presenza basati su attività di tutoring, mentoring, coaching, supervisione, job shadowing, affiancamento all’utilizzo efficace delle tecnologie didattiche e delle metodologie didattiche innovative connesse, in contesti didattici reali o simulati all’interno di setting di apprendimento innovativi, anche in coerenza con la linea di investimento “Scuola 4.0”, erogati a gruppi di almeno 5 unità che conseguono l’attestato finale. I Laboratori possono essere articolati in più incontri o come ciclo di workshop. Ciascun incontro è tenuto da un formatore esperto in possesso di competenze digitali e didattiche documentate, coadiuvato da un tutor.

Lo svolgimento di questi laboratori avverrà sulla base delle indicazioni contenute nelle Istruzioni operative del

7/12/2023 relative alla Formazione del personale scolastico per la transizione digitale.

Esigenza prioritaria per tutto il personale è quella di acquisire o implementare competenze digitali che consentano un uso esperto delle specifiche dotazioni digitali acquisite nell'ambito del Piano Scuola 4.0, un accesso consapevole da parte di tutta la popolazione scolastica agli ambienti innovativi progettati e ai relativi strumenti tecnologici e l'insegnamento delle competenze specialistiche per la formazione alle professioni digitali del futuro.

Obiettivi del Corso:

- Sviluppare competenze pratiche per integrare le tecnologie digitali nella gestione quotidiana delle attività del ristorante scolastico.
- Migliorare l'efficienza e l'efficacia nella gestione di sala e cucina attraverso l'uso di strumenti digitali.
- Conoscere le funzionalità principali del gestionale per il ristorante scolastico, incluse le operazioni di configurazione e personalizzazione per le esigenze dell'istituto.
- Imparare a utilizzare i palmari per la presa delle comande in sala.
- Acquisire tecniche per la trasmissione veloce e precisa degli ordini alla cucina, riducendo errori e tempi di attesa.
- Utilizzare il gestionale per monitorare e assegnare i tavoli, gestire turnazioni e prenotazioni, e garantire un servizio ottimale agli ospiti.
- Formare il personale per una gestione efficace delle comande ricevute tramite il gestionale, migliorando la comunicazione e l'organizzazione interna della cucina.
- Utilizzare il gestionale per il controllo delle scorte alimentari e la gestione del magazzino, favorendo un uso sostenibile e riducendo gli sprechi.
- Analizzare i dati forniti dal software per valutare le performance del ristorante scolastico, identificando aree di miglioramento e soluzioni pratiche.

Simulazioni Pratiche:

- Realizzare simulazioni di servizio in sala e cucina utilizzando palmari e gestionale, per consolidare le competenze in contesti realistici.
- Sviluppare metodi per coinvolgere gli studenti nell'utilizzo di tecnologie moderne, preparandoli alle richieste del mercato del lavoro nel settore alberghiero.

Fornire strumenti e competenze per risolvere eventuali problematiche tecniche legate all'uso del software e dei dispositivi.

Impiegare il software per promuovere e organizzare eventi scolastici, open day, e dimostrazioni, mettendo in evidenza l'efficienza e la qualità del servizio offerto.

Favorire una migliore collaborazione tra docenti e personale scolastico attraverso l'uso di strumenti digitali per la condivisione di informazioni e la gestione delle attività.

Integrare l'uso delle tecnologie per promuovere un approccio innovativo e sostenibile alla gestione delle attività di sala e cucina.

Progettare lezioni e attività innovative che sfruttino le potenzialità delle tecnologie per coinvolgere attivamente gli studenti e migliorare l'apprendimento.

Conoscere le pratiche per un utilizzo sicuro e una corretta manutenzione delle apparecchiature, garantendone l'efficienza e la durata.

Favorire la collaborazione tra docenti di sala, cucina e altre discipline per integrare le tecnologie nelle diverse aree di apprendimento.

Dettagli dell'intero Corso:

Durata: 12 ore, suddivise in incontri che si svolgeranno in tarda mattinata/primo pomeriggio tenendo conto delle esigenze scolastiche. L'attività specifica di cui all'oggetto della presente richiesta dovrà essere programmata ad inizio percorso.

Modalità: in presenza.

Materiale didattico: Richiesta di fornitura di materiali di supporto, come slide, manuali operativi, video tutorial per ripasso autonomo, ecc.

Adattamento del Corso: Possibilità di adattare gli argomenti per integrare specifici temi legati al settore alberghiero.

L'operatore economico dovrà comunicare all'Istituzione scolastica il nominativo del professionista che svolgerà il corso di formazione e dovrà, altresì, inviare il CV dello stesso necessario per completare il caricamento dell'anagrafica sul portale Futura di gestione delle attività.

L'importo massimo orario non deve superare l'importo di € 122,00 al lordo di ogni onere a carico del prestatore e dell'Istituzione scolastica (lordo stato).

Saremmo lieti di ricevere il vostro preventivo dettagliato, includendo le informazioni sopra richieste. Vi chiediamo inoltre di **indicarci mesi e giorni di disponibilità per lo svolgimento dei corsi**, compatibilmente con il calendario scolastico.

L'offerta dovrà pervenire entro martedì 14 gennaio 2025, alle ore 13:00, all'indirizzo email psrh02000x@istruzione.it.

Rimaniamo a disposizione per eventuali chiarimenti e per concordare i dettagli.

In attesa di una vostra risposta, vi porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico
(*Prof. Roberto Franca*)

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