



**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, nella persona Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica, Dott. Davide Ferrari, delegato con Deliberazione del Direttore Generale n. ... del ...;

E

l'IIS "Lazzaro Spallanzani", (di seguito denominato Istituto), Codice Fiscale 80010590364, 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. 2210 del 22 dicembre 2025 "Approvazione del documento "Piano Regionale della Prevenzione 2026. Un ponte verso il nuovo PRP 2027-2031". Proroga del Piano Regionale della Prevenzione 2021-2025 al 31 dicembre 2026" ed in particolare il "Programma Predefinito 03 – luoghi di lavoro che promuovono salute";
- la DGR n. 1131 del 14/07/2025 "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. E49I25000470002"

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 quinte 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 salutare" allegato quale parte integrante e sostanziale della presente Convenzione, riportante le date 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 2026. Un ponte verso il nuovo PRP 2027-2031" 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 salutare"; 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 quinte 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 di **Aprile 2026, Maggio 2026, Ottobre 2026, Novembre 2026**.

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 giornata di 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 € 600 (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 € 600 (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 del 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. 1131 del 14/07/2025 "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. E49I25000470002" ed imputato al Progetto GAAC 2023/146 - ID BUDGET 41019 – CDC 1035693;

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 2016/679 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 2026.

ART. 10
(Bolli e Registrazione)

La presente convenzione viene sottoscritta con firma digitale giusta la previsione di cui all'art. 15, comma 2-bis, della Legge n.241/1990 e ss.mm.ii.

L'imposta di bollo sull'originale informatico, dovuta in base all'art. 2 della Tariffa Parte Prima del DPR n. 642/1972 è assolta in modo virtuale – vedasi Autorizzazione Agenzia delle Entrate - Direzione Provinciale di Modena – Ufficio Territoriale di Modena protocollo 6132 del 16/01/2025.

Le spese di bollo sono a carico del 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. 10 del D.P.R. n.131/1986 Tariffa - parte II: le spese di registrazione sono a carico esclusivo della parte che la richiede.

Imposta di bollo assolta in modo virtuale – Autorizzazione Agenzia delle Entrate - Direzione Provinciale di Modena – Ufficio Territoriale di Modena protocollo 6132 del 16/01/2025. € 48.

Per l'Azienda USL di Modena

Il Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica

Dott. Davide Ferrari

Per l'IIS Lazzaro Spallanzani

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maura Zini

Scheda Progetto ASL - Chef per un giorno - A.S. 2025-2026	
1 Titolo del progetto:	Chef Per un giorno
2 Docente referente:	Papagallo Fulvio
3 Nome e cognome dei docenti coinvolti nel progetto	docenti, personale ata
4 Finalità	Realizzare esperienze formative in contesti protetti all'interno dei progetti di FSL ex PCTO; Far Acquisire agli studenti competenze trasversali nell'ambito di organizzazione di eventi in contesti "diversi" dalla scuola; Rinnovare il modo di fare didattica professionale; Rendere coscienti gli alunni della complessità organizzativa di un evento; Far comprendere agli alunni il tipo di responsabilità che gli operatori hanno nei confronti del pubblico; Educare al lavoro di gruppo; Strutturare ipotesi alternative, migliorative, strutturali e di gestione riguardanti l'organizzazione degli eventi ristorativi; Realizzare e organizzare un evento concordato con menù a tema.
5 Azioni (in relazione agli obiettivi)	Esperienza all'interno dei reparti del settore ristorativo sala bar e cucina; Applicazione del sistema HACCP; Lavoro degli alunni in brigata; Presentazione di un progetto alternativo di gestione aziendale; Coinvolgimento degli alunni all'interno dell'intero ciclo produttivo; Realizzazione di ricette seguendo un regime alimentare ipocalorico all'interno di una dieta sana ed equilibrata. 06/03/2026 formazione con esperti ASL. 14 aprile 2026 dalle ore 15:00 alle 18:00 preparazione merenda. 21 aprile 2026 dalle ore 15:00 alle 18:00 preparazione merenda. 5 maggio 2026 dalle ore 15:00 alle 18:00 preparazione merenda.
6 Tempi di realizzazione	da Marzo a Maggio 2026 - ottobre novembre 2026 (totale 6 incontri da 3 ore)
7 Destinatari del progetto	

Gli studenti delle classi 4 e 5 settore cucina e pasticceria

8 Criteri di valutazione

I docenti valuteranno all'interno della propria materia l'evento svolto.

9 Risorse Umane

a1) docenti interni

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
1	Fulvio Papagallo	Organizzazione	1	€ 25,54	€ 25,54	
2	docenti di cucina per 6 edizioni 3 ore a lezione	realizzazione	36	€ 25,54	€ 919,44	
3						
4						
5						
6						
					Lordo dipendente	€ 944,98
				1,327	Lordo stato	€ 1.253,99

a2) personale ATA

n.	Nomi	Attività	N°ore	Tariffa oraria	Tot Par €	Totale
1	assistenti tecnici	Supporto evento (intensificazione)	6	€ 21,17	€ 127,02	
2	collaboratore	Pulizia (straordinario)	6	€ 19,24	€ 115,44	
3				€ 19,24	€ 0,00	
6				€ 19,24	€ 0,00	
7				€ 0,00	€ 0,00	

8			€ 0,00	€ 0,00	
9			€ 0,00	€ 0,00	
10			€ 0,00	€ 0,00	
11			€ 0,00	€ 0,00	
12			€ 0,00	€ 0,00	
13			€ 0,00	€ 0,00	
				Lordo dipendente	€ 242,46
			1,33 €	Lordo stato	€ 321,74

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 unit	Quantità	Tot Par €	Totale
1	Alimenti e bevande	Cibo, bevande	1.600,00	1,00	€ 1.600,00	
2	Materiali di consumo	Rotoloni, tovaglioli,	100,00	1,00	€ 100,00	
6						
7						
8						
						€ 1.700,00

11 Funzionamento / Altre spese

	Descrizione	Tot Par €	Totale
1	Spese di funzionamento amministrativo/didattico - 10% costo progetto	€ 288,74	
2		€ 0,00	

3		€ 0,00	
			€ 288,74

12 Costo totale del progetto

		Totale punti 9 - 10 - 11	€ 3.564,48
--	--	---------------------------------	-------------------

13 Fonti di finanziamento INTERNE

1		€ 0,00	
2		€ 0,00	
3		€ 0,00	
4		€ 0,00	
5		€ 0,00	
		Totale	€ 0,00

14 Fonti di finanziamento ESTERNE

1	Asl	€ 3.600,00	
2		€ 0,00	
3		€ 0,00	
4			
5		€ 0,00	
		Totale	€ 3.600,00
		Totale finanziamenti disponibili	€ 3.600,00

		Totale differenza da finanziare	€ 35,52
--	--	--	----------------

NOTE

data 04/03/2026

Il Referente del progetto
prof. Fulvio Papagallo

riservato alla Segreteria

Prot. n. _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

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

VISTO il POTF per il corrente triennio A.S. 2018/2021;

VISTO il Programma Annuale per l'E.F. 2021;

CONSIDERATO che il presente Progetto 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 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