



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANTONIO ZANELLI"

Sezione Tecnica Agraria
(Produzioni e trasformazioni - Gestione ambiente e territorio- Viticoltura ed enologia)
Sezione Tecnica Chimica, materiali e biotecnologie sanitarie
Sezione Professionale Servizi per l'agricoltura
Sezione Liceo Scientifico ad opzione scienze applicate
Via F.lli Rosselli 41/1 - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522 280340 - Fax 0522 281515
E-mail: itazanelli@itazanelli.it - E-mail Pec: zanelli@pec.it
URL <http://www.zanelli.gov.it> - Codice fiscale 80012570356



Prot. n.1174/C15b
Del 17 febbraio 2018

CONTRATTO DI PRESTAZIONE D'OPERA OCCASIONALE

TRA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "A. ZANELLI" con sede in REGGIO EMILIA via F.lli Rosselli, 41/1, nella persona del Legale Rappresentante Dott. ssa Rossella Crisafi

e

Dott. Raffaele Guzzon

Premesse

- **Visto** che è stato inserito nel POF del corrente anno scolastico 2017-18 il progetto di potenziamento del settore agrario e in particolare per il settore enologico;
- **Visto** Il D.L. n. 44 1/02/2001 all'art 40, il quale consente la stipulazione di contratti di prestazione d'opera intellettuale con esperti per particolari attività di ampliamento dell'offerta formativa;
- **Visto** il Bando prot. nr. 8694/C15b pubblicato sul sito dell'Istituto in data 6 dicembre 2017 che prevedeva la selezione, mediante procedura comparativa, di un esperto enologo;
- **Valutato** il fatto che è pervenuta una sola offerta in risposta al suddetto bando;
- **Considerato** che l'istituto ha valutato la disponibilità economica per la copertura delle spese relative al progetto e che ha stanziato i fondi sul **Progetto 7** del Programma Annuale 2018;

Si conviene e stipula

Art. 1 – Il presente contratto di prestazione d'opera professionale, di cui le premesse costituiscono parte integrante, valevole esclusivamente per l'anno scolastico 2017/18, con il seguente calendario e con i relativi contenuti per un **totale complessivo di 36 ore**.

- Lunedì 19 febbraio: dalle ore 8 alle ore 12; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
 - Le basi della viticoltura di qualità, curve di maturazione, raccolta e gestione delle uve. Progettazione e gestione di una cantina.
 - Biotecnologie enologiche parte 1.
 - Storia della viticoltura, concetto di terroirs e fattori della qualità.
- Giovedì 15 marzo dalle ore 14 alle ore 18 (totale 4 ore):
 - La viticoltura nel modo, evoluzione e zone di maggior pregio. I grandi vitigni internazionali e i vitigni minori delle principali aree enologiche.

- Venerdì 16 marzo dalle ore 9,30 alle ore 13,30; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
 - Vinificazione in rosso e in bianco. Vinificazione in riduzione e in ossidazione. La gestione delle fermentazioni.
 - Biotecnologie enologiche parte 2.

- Venerdì 27 Aprile dalle ore 9,30 alle ore 13,30; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
 - Fermentazione secondaria e rifermentazioni. Vini frizzanti e spumanti. Affinamento e stabilizzazione.
 - Biotecnologie enologiche parte 3.

- Venerdì 11 Maggio dalle ore 9,30 alle ore 13,30; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
 - Vini speciali, dolci, passiti e liquorosi. Analisi enologiche. Nuove tendenze dell'enologia, stili di vinificazione e di gestione agricola. Convenzionale, biologico e biodinamico.

- Lunedì 14 Maggio dalle ore 14 alle ore 18 (totale 4 ore):
 - La viticoltura in Italia, principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

Art. 2 – Il compenso lordo orario viene stabilito in **€35,00 IVA esente** per un totale di **€ 1.260,00**.

Il pagamento sarà effettuato al termine del Progetto **previa rendicontazione delle lezioni effettuate** e presentazione di Ricevuta Fiscale per prestazione occasionale.

All'atto del pagamento l'esperto rilascerà dichiarazione relativa all'eventuale superamento di € 5.000,00 e in tal caso si provvederà al versamento dei Contributi alla Gestione Separata INPS per la parte eccedente i suddetti € 5.000,00. La scuola provvederà inoltre al Versamento dell'IRAP nella misura dell'8,50%

La spesa sarà imputata al Progetto 7 del Programma Annuale 2018.

Art. 3 – L'esperto durante gli interventi in orario antimeridiano concorrerà alla vigilanza degli studenti unitamente ai docenti dell'istituto. Durante le lezioni pomeridiane sarà responsabile in esclusiva della vigilanza degli studenti.

Art. 4 - Il presente contratto non dà luogo a trattamento previdenziale ed assistenziale né a trattamento di fine rapporto. L'esperto procede in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni.

Art. 5 - L'amministrazione scolastica utilizzerà i dati raccolti solo ai fini dell'esecuzione del presente contratto e in applicazione della Legge 31/12/1996 art. 10 e del D. Lgs. 11/05/1999 e successive modificazioni e integrazioni. Il responsabile del trattamento dati è il Dirigente scolastico, Dott.ssa Rossella Crisafi .

Art. 6 - Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente contratto è regolato dagli art. 2222 e segg. del Codice Civile. In caso di controversie il Foro competente è quello di Reggio Emilia.

Art. 7 – L'esperto si impegna a prendere visione del **codice di comportamento** pubblicato sul sito di Istituto e ad attenersi a tale codice; si impegna inoltre a prendere visione delle norme di comportamento da seguire per garantire **la sicurezza** degli studenti e del personale tutto, norme reperibili sul sito di istituto alla voce "sicurezza" nella home page. L'esperto rilascerà apposita dichiarazione relativa agli **obblighi vaccinali** introdotti dal decreto legge 7 giugno 2017, n. 73 convertito nella Legge 31 luglio 2017, n. 119, su apposita modulistica predisposta dall'ufficio di segreteria .

Art. 8 - L'esperto si impegna a rispettare le seguenti tassative istruzioni:

Per i dati conosciuti, acquisiti, utilizzati, nell'esercizio delle Sue attività di competenza, viene richiesta tutta la riservatezza opportuna e necessaria affinché i dati in questione vengano trattati non solo in conformità alle disposizioni di legge, ma anche per gli scopi strettamente strumentali al funzionamento della scuola e alle attività delle quali è incaricato.

Letto, confermato e sottoscritto.

I CONTRAENTI

L'esperto Esterno
Dott. Raffaele Guzzon

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. ssa Rossella Crisafi)
