





## AVVISO - 88927, 03/06/2025, FESR, Laboratori CANDIDATURA N. 15813 ANAGRAFICA SCUOLA

	DATI ANAGRAFICI
Denominazione	IPSEOA " MANLIO ROSSI - DORIA"
Codice meccanografico	AVRH04000X
Tipo istituto	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Indirizzo	VIA FILIPPO VISCONTI SNC
Provincia	AVELLINO
Comune	AVELLINO
CAP	83100
Telefono	0825781817
Email	AVRH04000X@istruzione.it
Sito web	www.alberghierorossidoria.edu.it
Numero Alunni	0
Plessi	AVRH04000X AVRH040011 AVRH040022 AVRH040509 AVRH04051A AVRH04052B

Il file è organizzato in 'Riepilogo candidatura' e a seguire i progetti con relativi moduli e spese generali.







RIEPILOGO CANDIDATURA				
Avviso	Laboratori			
Istituto	AVRH04000X - IPSEOA " MANLIO ROSSI			
Codice candidatura	15813			
Importo totale richiesto	€ 201.000,00			
Num. Prot. Delibera Collegio docenti	8753			
Data Delibera Collegio docenti	13/06/2025			
Num. Prot. Delibera Consiglio d'istituto	8754			
Data Delibera Consiglio d'istituto	13/06/2025			

RIEPILOGO PROGETTI RICHIESTI			
Progetto	Importo		
Il Rossi-Doria e i laboratori per le professioni del futuro	€ 201.000,00		
TOTALE PROGETTI	€ 201.000,00		







RIEPILOGO MODULI RICHIESTI					
Sottoazione	Tipologia modulo	Titolo	Importo		
RSO4.2.A3.B	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	L'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera a Mirabella: il nuovo laboratorio di bar sala &vendita	€ 56.950,00		
RSO4.2.A3.B	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	L'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera a Montoro: il nuovo laboratorio di sala del ristorante didattico e l'Aula Magna	€ 56.950,00		
RSO4.2.A3.B	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	L'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera nelle sedi di Visconti e di Valle ad Avellino: potenziamento ed adeguamento dei laboratori di settore, laboratori scientifici e dei laboratori all'aperto (Atelier Eureka e Parco Ri-Generazione)	€ 56.950,00		
TOTALE MODULI	€ 170.850,00				

## **PROGETTI E MODULI**







Progetto: Il Rossi-Doria e i laboratori per le professioni del futuro

RSO4.2.A3

RSO4.2.A3.B

Titolo

Il Rossi-Doria e i laboratori per le professioni del futuro







#### Descrizione

Il progetto è rivolto al completamento/adeguamento di laboratori professionalizzanti già esistenti nelle sedi di Avellino e alla realizzazione ex-novo di altri nelle sedi di Montoro e Mirabella, con la dichiarata volontà di allineare il patrimonio tecnologico e digitale, garantendo pari opportunità ed inclusione a studentesse e studenti e a tutti i soggetti che a vario titolo partecipano alla vita della scuola.

Grazie ai finanziamenti propri, della UE e al PNRR, la scuola è diventata punto di riferimento di innovazione e di inclusione nel territorio provinciale.

Le scelte strategiche

La mission dell'Istituto Esperienze di apprendimento attivo attraverso spazi e processi innovativi che favoriscono benessere e nuove opportunità si fonda - sul perseguire il diritto all'educazione inclusiva e all'inclusione sociale, - sul promuovere attitudini, vocazioni e talenti condividendo con il mondo HoReCa la valorizzazione del made in Italy, - sul selezionare occasioni di formazione con la comunità territoriale per l'esercizio alla responsabilità, - sul provvedere al miglioramento della qualità della vita scolastica e delle relazioni sociali organizzando ambienti di apprendimento flessibili e spazi di incontro.

L'occasione offerta dall' Azione RSO4.2.A3 consentirà all'istituto di agire, partendo dalle diverse necessità espresse durante le assemblee degli organi collegiali e nell'ambito dei Cantieri di cittadinanza attivati dal 2023-2024, potenziando il suo patrimonio costituito da ben 38 laboratori di settore enogastronomia ed ospitalità alberghiera, di informatica, linguistici, multimediali, aula immersiva ed aula STEM, scientifici (Scienze Integrate e dell'Alimentazione).

Descrizione complessiva delle dotazioni da realizzare nelle sedi Per la sede di Mirabella, grazie ai lavori di adeguamento degli spazi dedicati ai laboratori di settore, saranno fatti interventi edilizi relativi all'installazione di una pavimentazione anti-infortunistica per il laboratorio di cucina realizzato con finanziamenti della Provincia e la realizzazione del bar didattico con strumentazioni digitali ed arredi tecnici.

Per la sede di Montoro, acquisita per effetto del dimensionamento 2024-2025, sarà realizzata la sala collegata al ristorante didattico, con interventi edilizi per il miglioramento degli spazi a disposizione e l'acquisto di arredi tecnici e dispositivi per la simulazione del servizio di sala e bar, e dotazioni conformi alle normative HACCP, e un laboratorio mobile per potenziare la didattica per le STEM per le classi del biennio.







Per le sedi di Avellino gli interventi saranno finalizzati agli adeguamenti dei piani di cottura e di lavoro delle cucine con layout ergonomico e smaltimento delle attrezzature obsolete con rilascio certificazioni, ed installazione di sistemi di monitoraggio HACCP, al potenziamento del BirraLab, realizzato con finanziamenti propri della scuola e dei privati, al potenziamento dell'aula STEM e del laboratorio di scienze integrate con particolare riferimento alla cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC) quale tecnica analitica con ampie applicazioni nell'analisi di matrici alimentari, e al potenziamento dei laboratori in out door.

Curricolo per competenze e metodologie didattiche In linea con le professioni del futuro, saranno potenziate competenze relative a: - comunicazione digitale - creazione di prodotti e servizi digitali - economia digitale, e-commerce e blockchain, - Internet delle cose in tutte le caratterizzazioni dell'indirizzo di studio.

Nella didattica quotidiana potranno essere potenziati collegamenti a distanza per classi parallele ed aperte, promuovendo una fattiva collaborazione tra studentesse/studenti, docenti, ATA.

Le attività collegate ai laboratori saranno integrate nei PCTO, nei progetti di potenziamento ed ampliamento, sviluppati anche grazie a protocolli di intesa triennali (enti locali, imprese, enti di formazione, associazioni del terzo settore).

Codice CUP	C84D25001710007
Data inizio prevista	14/07/2025
Data fine prevista	31/08/2026
Numero moduli	3
Importo richiesto	€ 201.000,00







## **SPESE GENERALI PROGETTO**

Progetto: Il Rossi-Doria e i laboratori per le professioni del futuro RSO4.2.A3 RSO4.2.A3.B

Voce di costo	Percentuale assegnata	Importo
Progettazione	2.0	€ 4.020,00
Spese organizzative e gestionali	5.0	€ 10.050,00
Piccoli adattamenti edilizi	5.0	€ 10.050,00
Pubblicità	1.0	€ 2.010,00
Collaudo/regolare esecuzione	1.0	€ 2.010,00
Addestramento all'uso delle attrezzature	1.0	€ 2.010,00
TOTALE	€ 30.150,00	







MODULO			
Tipo modulo	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera		
Titolo modulo	L'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera a Mirabella: il nuovo laboratorio di bar sala &vendita		







#### Descrizione

L'intervento previsto riguarda uno spazio che deve essere completamente allestito, in quanto solo lo scorso anno Provincia e Comune hanno provveduto a lavori di adeguamento e messa in sicurezza del piano terra adibito ai laboratori di settore e alla realizzazione della scala di emergenza.

Adeguamenti edilizi

Gli adeguamenti da fare riguardano la revisione completa dell'impianto elettrico e la predisposizione di prese multiple e canali per posse schermi touch, l'installazione di pannellature fonoassorbenti per la riverberazione sonora durante le simulazioni, il montaggio di workstation modulari per postazioni bar buffet e caffetteria.

Dotazioni tecnologiche principali

Vengono riportate sinteticamente le dotazioni da acquistare: - banco bar modulare con lavello vani refrigerati, -stazioni cocktail e drink list digitali; - interfacce vocali per ordinazioni simulate con riconoscimento vocale in più lingue; - assistenti virtuali Al per interazione cliente-operatore in ambienti simulati, - palmari e tablet da sala per gestione ordini, comandi e simulazione event-driven

#### Arredi tecnici

Vengono riportate sinteticamente gli arredi tecnici da acquistare: - banco bar modulare professionale con strutture in acciaio e laminato compatto, completo di lavello inox, piano refrigerato, vani per bottiglie, bicchieri, piano di servizio con protezioni igienica; - stazione di servizio caffetteria, piano di lavoro con macchina da caffè professionale, - macina caffè, - scalda tazze, kit per simulazione, colazione con vetrina a temperatura controllata per prodotti da banco; tavoli da simulazione ristorante-bar adatti per mise en place e servizio accoglienza e interazione cliente-operatore; - sedie ergonomiche; - armadio porta bicchiere e stoviglie; - totem digitale mobile per drink list storytelling per visualizzare menu composizioni e informazioni multimediali La didattica inclusiva

I dispositivi AI saranno programmati per generare scenari diversificati come gestione clienti stranieri, accoglienza di persone con allergie simulazioni in contesto affollato o serale, gestione reclami.

Il laboratorio permetterà l'organizzazione di attività a rotazione in cui studentesse e studenti sperimenteranno i diversi ruoli addetto di sala - cliente - supervisore con restituzione dei feedback digitali e valutazione dei diversi comportamenti







Sede dove è previsto il modulo	AVRH040011
Importo	€ 56.950,00







MODULO			
Tipo modulo	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera		
Titolo modulo	L'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera nelle sedi di Visconti e di Valle ad Avellino: potenziamento ed adeguamento dei laboratori di settore, laboratori scientifici e dei laboratori all'aperto (Atelier Eureka e Parco Ri-Generazione)		







#### Descrizione

I laboratori di settore

Presso le sedi di Avellino sono dislocati i laboratori di enogastronomia dei settori cucina – bar sala e vendita. Per questi sono necessari interventi relativi all'adeguamento di impianti elettrici ed idrici e allo smaltimento delle attrezzature obsolete. Le dotazioni tecnologiche principali riguarderanno strumentazioni smart ed interattive, stazioni cocktail e drink list digitali; - interfacce vocali per ordinazioni simulate con riconoscimento vocale in più lingue; - assistenti virtuali Al per interazione cliente-operatore in ambienti simulati, - palmari e tablet da sala e arredi tecnici come armadio porta-bicchieri e stoviglie. Per gli arredi tecnici, saranno sostituiti i piani cottura a gas con quelli ad induzione e tavoli da lavoro mobili.

I laboratori scientifici

Presso le sedi di Avellino sono dislocati i laboratori scientifici che necessitano di adeguamenti negli impianti, nelle dotazioni tecnologiche e di potenziamento degli arredi tecnici. In particolare, nella sede di Valle, dovrà essere incrementato il numero dei lavelli, delle postazioni e le sedute ergonomiche per le studentesse e studenti e i punti presa dell'impianto. Sarà necessario un ambiente climatizzato con bassa polverosità e assenza di vibrazioni o correnti d'aria, più cappe aspiranti per solventi e reagenti, piani di lavoro resistenti ai solventi e banchi antivibranti per bilance analitiche. Tutti gli adequamenti impiantistici dovranno essere progettati, realizzati e collaudati in conformità al DM 37/2008. Tra gli strumenti da acquistare, bilancia pesa persona meccanica con altimetro a colonna per le misure antropometriche, un bioimpedenziometro e preparati per microscopio ottico quali cellule vegetali e animali, tessuti, batteri, muffe e lieviti.

Per la sede di Visconti, dove sono dislocati l'aula STEM e il laboratorio di Scienze Integrate.

Il primo ambiente è dotato del sistema HPLC UVVIS per la cromatografia liquida ad alta prestazione, che consente di utilizzare nella pratica didattica una tecnica analitica utilizzata per separare, identificare e quantificare i componenti di una miscela liquida, e trova ampie applicazioni anche nell'analisi di matrici alimentari. Si prevede l'acquisto di postazioni complete, distanziate e con aspirazione per vapori, sistema per acqua deionizzata, doccia di emergenza, lavaocchi, kit di pronto soccorso, cappa chimica con armadio sottostante, armadio per solventi infiammabili, colonne cromatografiche, bilance analitiche, spettrofotometro, centrifuga refrigerata, siringhe HPLC.







	Per il secondo ambiente sarà necessario realizzare impianto di climatizzazione ed acquistare bilancia pesapersona meccanica con altimetro a colonna per le misure antropometriche, un bioimpedenziometro, un sistema per acqua deionizzata, un liofilizzatore e preparati per microscopio ottico quali cellule vegetali e animali, tessuti, batteri, muffe e lieviti.  I laboratori all'aperto  L'Atelier Eureka, orti verticali idroponici con spazio attrezzato con tavolo studio dotato di mini pond per piante acquatiche, nella sede di Visconti, e il Parco Ri-Generazione orto acquaponico nel giardino di Valle rappresentano un modello di economia circolare: dal riciclo dei rifiuti nella compostiera alla trasformazione degli scarti organici in compost per nutrire gli orti e la serra idroponica che produce ortaggi raccolti e utilizzati nelle cucine della scuola. Con la recente acquisizione del bollino ministeriale SAFI, l'Istituto intende potenziare questi ambienti di apprendimento multidisciplinare, con l'acquisto di ulteriori attrezzature tecnologiche e digitali, che andranno a completare il setting d'aula per configurare e gestire i sistemi di coltivazione, comprendere le dinamiche della filiera corta e della produzione sostenibile, e integrare direttamente i prodotti coltivati nelle preparazioni culinarie.
Sede dove è previsto il modulo	AVRH04000X
Importo	€ 56.950,00







MODULO			
Tipo modulo	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera		
Titolo modulo	L'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera a Montoro: il nuovo laboratorio di sala del ristorante didattico e l'Aula Magna		
Descrizione	Per la sede di Montoro, acquisita per effetto del dimensionamento 2024-2025, si propone di realizzare interventi su più ambienti, quelli che per priorità vanno scelti per una maggiore visibilità con la comunità di riferimento sia in termini di attrezzature digitali che in termini di arredi tecnici particolarmente importanti per l'indirizzo di studio.  A servizio del ristorante didattico, sarà realizzata la sala, con interventi edilizi per il miglioramento degli spazi a disposizione e l'acquisto di arredi tecnici e dispositivi per la simulazione del servizio di sala e bar, e dotazioni conformi alle normative HACCP. In particolare, dotazioni tecnologiche quali stazioni cocktail e drink list digitali; - interfacce vocali per ordinazioni simulate con riconoscimento vocale in più lingue; - assistenti virtuali Al per interazione cliente-operatore in ambienti simulati, - palmari e tablet da sala per gestione ordini, comandi e simulazione event-driven e arredi tecnici come armadio porta-bicchieri e stoviglie, tavolo dimostrativo docente per esercitazioni guidate , attività cooperative e briefing pre-simulazione, tavoli da simulazione ristorante/bar, sedute, totem digitale mobile per drink list e storytelling.  Una delle risorse più importanti e rappresentative della sede di Montoro è senza dubbio l'Aula Magna realizzata dalla Provincia, attualmente completamente spoglia e priva di qualunque attrezzatura tecnica. La scelta pertanto è quella, data la particolare importanza che riveste un simile luogo di accoglienza per la comunità scolastica e il suo territorio di riferimento, di provvedere all'acquisto di una pedana in legno lamellare modulare e relativo tavolo in legno con leggio, kit di elettrificazione, e relative sedute per il pubblico. Saranno installati pannelli fono-assorbenti ed impianto di casse acustiche.		
Sede dove è previsto il modulo	AVRH040022		
Importo	€ 56.950,00		

## **DICHIARAZIONI**







☑ Si	i dichiara di	i essere in p	ossesso de	ell'approvaz	zione del d	conto con	suntivo/re	ndiconto rel	ativo
all'ulti	imo anno di	i esercizio ι	ıtile a garan	zia della ca	apacità ge	estionale (	dei sogget	ti beneficiar	i
richies	sta dai Reg	golamenti d	ei Fondi Stru	utturali Euro	opei				

Si dichiara che i laboratori e le relative attrezzature non sono state oggetto di finanziamento sul PNRR

### **CRITERI DI VALUTAZIONE AVVISO**

#### Domanda criterio - "Coerenza con il PN e il PTOF"

Il progetto è coerente con gli obiettivi del Programma Nazionale 21-27 e del PTOF dell'Istituzione Scolastica?

Risposta:

- SI

# Domanda criterio - "Attenzione a spazi di apprendimento inclusivi e all'accessibilità e alla fruibilità delle strutture da parte di persone diversamente abili"

È assicurata l'accessibilità e l'inclusività degli ambienti di apprendimento per persone diversamente abili?

Risposta:

- SI

## Domanda criterio - "Parità di accesso e pari opportunità"

Il progetto garantisce parità di accesso e pari opportunità? Risposta:

- SI