



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
TECNICO – PROFESSIONALE  
[www.iiscastelnovomonti.edu.it](http://www.iiscastelnovomonti.edu.it)



*Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica*

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347 FAX 0522/612377

Email: [iiscastelnovomonti@gmail.com](mailto:iiscastelnovomonti@gmail.com) - Email: [reis014004@istruzione.it](mailto:reis014004@istruzione.it) PEC: [reis014004@pec.istruzione.it](mailto:reis014004@pec.istruzione.it)



Castelnovo ne' Monti, 05/02/2020

**AVVIO PROCEDURA SELEZIONE PER INDIVIDUAZIONE ESPERTO ESTERNO  
PROGETTO IeFP Rif. PA 2019-REIS014004  
“ MEAT-LAB ”**

All'Albo del sito web  
dell'Istituto

Agli atti

VISTO la Delibera della Giunta regionale n. 2123 del 22/11/2019 “Quantificazione, assegnazione e assunzione impegno di spesa delle risorse agli istituti scolastici per la realizzazione dell'azione regionale per l'integrazione progettuale e operativa di supporto al sistema regionale dell'istruzione e formazione professionale l.r. 5/2011 e s.m.i., in attuazione di quanto previsto dalla propria deliberazione 1322/2019.

Le risorse, così come quantificate dall'applicazione dei criteri di attribuzione definiti nella propria citata deliberazione n.1322/2019, dovranno permettere alle Istituzioni scolastiche di attivare esclusivamente gli interventi previsti, in funzione dei diversi obiettivi, nella stessa deliberazione ed in particolare:

- 1) supportare il successo formativo e l'acquisizione di una– qualifica professionale: azioni di arricchimento dell'offerta curricolare
- 2) sostenere i passaggi tra i percorsi di istruzione– professionale e i percorsi di istruzione e formazione professionale e viceversa;
- 3) supportare l'acquisizione del certificato di qualifica– professionale: formalizzazione e certificazione delle competenze.

VISTO il Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

VISTO il DPR n.275/99 “Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'art.21, della legge 15 marzo 1999, n.59”;

Visto il Decreto del 28 agosto 2018, n. 129 – Regolamento recante istruzioni sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107;

**Firmato digitalmente da monica giovanelli**

VISTO l'art. 44, comma 4 del Decreto del 28 agosto 2018, n. 129, "Nel caso in cui non siano reperibili tra il personale dell'istituto specifiche competenze professionali indispensabili al concreto svolgimento di particolari attività negoziali, il dirigente, nei limiti di spesa del relativo progetto e sulla base dei criteri di cui all'art.45, comma 2, lettera h), può avvalersi dell'opera di esperti esterni";

CONSIDERATO che l'art. 45, comma 2, lettera h), prevede che "l'istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività di insegnamenti";

CONSIDERATO che per l'attuazione dei Progetti leFP necessitano esperti;

### **INDICE**

la procedura di individuazione di docenti formatori nell'ambito dei Progetti leFP di cui alla Delibera della Giunta regionale n. 2123 del 22/11/2019, mediante avviso pubblico per la presentazione di candidature per l'affidamento di incarico rivolto al personale esterno all'Istituzione Scolastica per la sotto elencata formazione:

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| n. 1 formatore<br>per corso<br>"Meat Lab" | ore formazione<br><b>15 ORE PER LE<br/>CLASSI TERZE</b> | Argomento:<br><b>formazione<br/>sull'utilizzo delle<br/>varie tipologie di<br/>carni nella<br/>ristorazione</b> | Periodo:<br><b>DA FEBBRAIO<br/>2020 A MAGGIO<br/>2020</b> | Compenso totale<br><b>€. 525,00<br/>(IVA compresa)</b> |
|---|---|---|---|--|

Il progetto ha finalità di elargire competenze tecnico-professionali, attraverso attività laboratoriali e una intensificazione della pratica professionale si prefigge di stimolare l'acquisizione di abilità, conoscenze, capacità dell'alunno.

### **PREMESSA**

La scuola, soprattutto in montagna è uno dei pochi presidi socio-culturali presenti sul territorio attento ai mutamenti ma soprattutto capace di interagire nell'immediato con le persone e le istituzioni più vicine ai cittadini per cercare di intercettare problematiche, disagi, richieste di aiuto e provare a incidere in modo significativo sul territorio con proprie iniziative.

E' indubbio che oggi viviamo in una società *complessa* caratterizzata dalla *globalizzazione*, da profondi mutamenti socio-economici e politici, dal rapido cambiamento dei valori di riferimento, ma anche dall'eterogeneità e dalla contraddizione delle proposte e dei modelli culturali contemporaneamente presenti nel sociale che disorientano e rendono più fragili i ragazzi che hanno meno strumenti per difficoltà loro o per povertà del contesto da cui provengono.

L'obiettivo è l'aumento della motivazione degli alunni alla frequenza scolastica.

Si ritiene che proponendo attività che abbiano un alto livello laboratoriale, con l'intervento di esperti del settore enogastronomico ed il tutoraggio di docenti interni, sia possibile migliorare le professionalità dei ragazzi oltre che stimolare interesse e partecipazione.

### **OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI**

*Chimica e biologia della carne e attrezzatura per lavorare correttamente la carne:*

Spiegazione della composizione e della struttura della carne (in particolare la composizione chimica quindi: acqua, proteine, grassi, carboidrati, vitamine e minerali),

analisi della struttura fisica e dei vari tessuti. Capire in base a cosa cambia il colore della carne e perché possiamo trovare carni rosse e bianche.

*Valorizzazione delle frattaglie e ricette tipiche.*

Cosa e quali sono le frattaglie? Inoltre, quali frattaglie si possono usare per il consumo umano e quali sono vietate?

*Carne bovina, frollatura e cottura a bassa temperatura.*

Razze bovine di pregio, grasso giallo e grasso bianco e marezzatura.

L'esperto esterno aiuterà e guiderà gli studenti nella comprensione dell'utilizzo delle varie tipologie di carne più utilizzate e ricercate nel mondo della ristorazione.

#### - **Modalità di presentazione delle domande**

Per manifestare il proprio interesse, gli aspiranti dovranno far pervenire la relativa domanda con allegata tutta la documentazione richiesta, pena l'inammissibilità, entro le ore 9:00 DEL 20/02/2020.

ESCLUSIVAMENTE da una casella di posta elettronica certificata, al seguente indirizzo PEC: [reis014004@pec.istruzione.it](mailto:reis014004@pec.istruzione.it), in alternativa all'indirizzo [reis014004@istruzione.it](mailto:reis014004@istruzione.it).

Le offerte pervenute via PEC/PEO, anche se anticipatamente rispetto alla scadenza del bando, saranno aperte tutte nello stesso momento dalla Commissione dopo la scadenza del bando stesso. Le offerte pervenute in modalità differente a quanto sopraindicato, verranno scartate a priori, in quanto viziate nella forma.

### **ESPERTI ESTERNI**

La candidatura sarà ammissibile solo se perverranno in tempo utile i seguenti documenti completi in ogni parte:

**a) Domanda di ammissione** (Modello allegato obbligatorio)

**b) \*Curriculum Vitae** in forma sintetica secondo modulistica europea con la dichiarazione del studio di cui è in possesso e la data di conseguimento degli stessi, tutti i titoli di cui si richiede la valutazione in relazione ai criteri

fissati nel presente bando opportunamente evidenziati per una corretta valutazione; \* NB: nel curriculum NON DEVONO COMPARIRE DATI PERSONALI (C.F., residenza, telefono, email, ecc) in quanto lo stesso verrà pubblicato sul sito dell'Istituto così come previsto dall'art. 15 del D.Lgs.33/2013 (decreto trasparenza).

**c) Specifica dichiarazione di possedere le competenze** tecnico-professionali per svolgere il ruolo di esperto per la realizzazione del progetto

**d) Fotocopia di documento di identità in corso di validità**

#### - **Apertura delle buste/e-mail, valutazione delle offerte ed aggiudicazione**

Le buste delle offerte saranno aperte da una Commissione composta dal Dirigente Scolastico, il Direttore dei S.G.A. e un docente di staff, che procederà al controllo di validità dei documenti contenuti nelle singole buste.

La Commissione stessa provvederà alla valutazione delle offerte e dei curriculum a proprio insindacabile giudizio.

Ai fini della valutazione saranno presi in esame:

- a. Titoli culturali (max 20 punti)
- b. Esperienze già maturate nell'ambito specifico (max 30 punti)

L'Amministrazione si riserva di procedere all'affidamento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura purché rispondente ai requisiti richiesti. L'Amministrazione, in caso di affidamento di incarico, richiederà la documentazione comprovante i titoli dichiarati. La non veridicità delle dichiarazioni rese è motivo di rescissione del contratto.

**- Incompatibilità alla candidatura**

Nella domanda i candidati devono, inoltre indicare sotto la propria responsabilità: di non avere condanne penali, né procedimenti penali in corso, non essere stati destituiti da Pubbliche Amministrazioni e di essere in regola con gli obblighi di legge in materia fiscale, di essere in possesso di certificata competenza e/o esperienza professionale maturata nel settore richiesto, prima della pubblicazione del seguente avviso ed eventuali altre indicazioni e/o requisiti coerenti con il profilo prescelto, personali per i fini e gli scopi relativi all'incarico, ai sensi del D.Lgs.vo 196/03 e a quanto disposto dal Regolamento UE 2016/679 (General Data Protection Regulation - GDPR).

Gli aspiranti dipendenti da Pubbliche amministrazioni o da altre Amministrazioni dovranno essere autorizzati per iscritto dal proprio Dirigente Scolastico o Datore di lavoro e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio dell'autorizzazione.

**- Trattamento economico**

La misura del compenso sarà contenuta entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata ed ammessa al finanziamento e precisamente €525,00 (CINQUECENTOVENTICINQUE/00 ) onnicomprensivo di oneri e contributi da rendicontarsi. La liquidazione del compenso avverrà alla conclusione delle attività e a seguito dell'effettiva acquisizione del budget assegnato a questa Istituzione Scolastica. Pertanto nessuna responsabilità in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima. Per gli incarichi dipendenti della P.A. il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto. Sul compenso spettante saranno applicate le ritenute previdenziali e fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

**- Disposizioni finali**

L'Istituto di Istruzione Superiore "Nelson Mandela" si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando ai sensi del D.Lgs.vo 196 del 30/06/2003 e a quanto disposto dal Regolamento UE 2016/679 (General Data Protection Regulation - GDPR).

Le disposizioni contenute nel presente avviso hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale. Per quanto non previsto si fa espresso riferimento alla normativa nazionale, comunitarie ed al Regolamento negoziale dell'Istituto.

Il presente avviso è pubblicato all'albo del sito web dell'Istituto all'indirizzo: [www.iiscastelnovonemonti.edu.it](http://www.iiscastelnovonemonti.edu.it)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Dott.ssa Monica Giovanelli  
(firmato digitalmente)