



C.P.I.A. N. 2 SERRAMANNA

CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Corso Repubblica, 12 – 09038 Serramanna (SU) c.m. CAMM20300V

c.f. 91025590927 — codice IPA: cpiavs -c. un. uff. UFIC38

T.U. 319593-520 – c/c b. IT82J 01015 44011 000070414352 B. di Sardegna SPA

camm20300v@istruzione.it – camm20300v@pec.istruzione.it – tel. 0709138875

<http://www.cpia2serramanna.edu.it>

FOR.POP.AD. PLUS

CUP: C93C23001140006

Linea CHIAVE

2022-2023

CPIA 2 SERRAMANNA
Prot. 0000980 del 22/03/2023
VII-8 (Uscita)

Serramanna, 22-03-2023

Ai docenti del CPIA 2 di Serramanna

Ai docenti delle istituzioni scolastiche della provincia di Cagliari

All'Albo online

Al sito web istituzionale

Oggetto: Avviso pubblico per il reperimento di un **docente esperto** per il modulo di formazione **“Laboratorio sulla riscoperta degli antichi sapori”** nell’ambito del progetto finanziato **FOR.POP.AD PLUS 2022-2023 e 2022-2024** (annualità 2022-23) - **Linea Chiave** – rif. *Determinazione n. 148 prot. 3337 del 14-03-2023.*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto** l’Avviso pubblico **FOR.POP.AD. PLUS – Progetti formativi rivolti alla popolazione adulta** - pubblicato dalla Regione Autonoma della Sardegna nella *Determinazione n. 84/1439 del 10-02-2023*
- Visto** l’**allegato F “Riferimenti Normativi”** – facente parte integrante dell’avviso di cui sopra;
- Visto** il D.P.R. dell’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** il Decreto Interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018 *“Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche ai sensi dell’art. 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107”*;
- Visto** il D.Lgs 30 marzo 2001, n. 165 *“Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”*;
- Visto** il D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, *“Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell’assetto organizzativo didattico dei Centri d’istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell’art. 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133”*;
- Visto** il Decreto Interministeriale del 12 marzo 2015, *“Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell’autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l’istruzione degli adulti”*;
- Vista** la delibera n. 18 del 14 marzo 2023 del Collegio dei docenti che approva e integra nel Piano Triennale dell’Offerta Formativa il progetto FOR.POP.AD. Plus 2022-23;



C.P.I.A. N. 2 SERRAMANNA

CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Corso Repubblica, 12 – 09038 Serramanna (SU) c.m. CAMM20300V

c.f. 91025590927 — codice IPA: cpiavs -c. un. uff. UFIC38

T.U. 319593-520 – c/c b. IT82J 01015 44011 000070414352 B. di Sardegna SPA

cam20300v@istruzione.it – cam20300v@pec.istruzione.it – tel. 0709138875

<http://www.cpia2serramanna.edu.it>

- Vista** la **domanda di partecipazione** all'avviso di cui sopra, prot. n. 648 del 24-02-2023, presentata da questo istituto;
- Visto** l'**allegato B** – scheda progettuale – allegata alla domanda di partecipazione - per la realizzazione del progetto **Linea chiave** “*Recupero e valorizzazione dei saperi tradizionali e sviluppo di nuove competenze green, digitali e di cittadinanza attiva per coniugare sostenibilità ambientale, sociale e innovazione tecnologica*”;
- Viste** la nota n. 3348 del 14-03-2023 e la Determinazione n. 148 prot. 3337 del 14-03-2023 del Servizio Politiche Scolastiche – Direzione Generale delle Pubblica Istruzione – Assessorato delle Pubblica Istruzione, beni culturali, informazione, spettacolo e sport – Regione Autonoma della Sardegna - dalle quali si evince l'ammissione al finanziamento del progetto presentato da questo istituto;
- Vista** la comunicazione avvio anticipato del progetto “*Recupero e valorizzazione dei saperi tradizionali e sviluppo di nuove competenze green, digitali e di cittadinanza attiva per coniugare sostenibilità ambientale, sociale e innovazione tecnologica*”. prot. 888 del 15-03-2023;
- Considerato** che si necessita di individuare **un docente esperto** per la realizzazione del modulo formativo “*Laboratorio sulla riscoperta degli antichi sapori*”;
- Tenuto conto** della circ. n. 2 del 11 marzo 2008 del Dipartimento della Funzione pubblica riguardo le procedure di conferimento degli incarichi individuali che obbliga il Dirigente Scolastico di dare priorità al personale interno all'amministrazione; in secondo luogo al personale interno ad altra istituzione scolastica della provincia ed infine a personale esterno all'amministrazione

EMANA

le premesse sono parte integrante del presente avviso.

Il presente **Avviso pubblico per il reperimento di un docente esperto** per la realizzazione del modulo formativo “*Laboratorio sulla riscoperta degli antichi sapori*” nell'ambito del progetto finanziato di cui alla *Determinazione n. 84/1439 del 10-02-2023 – “Recupero e valorizzazione dei saperi tradizionali e sviluppo di nuove competenze green, digitali e di cittadinanza attiva per coniugare sostenibilità ambientale, sociale e innovazione tecnologica”*, di cui all'**Avviso pubblico FOR.POP.AD. PLUS – Progetti formativi rivolti alla popolazione adulta – Linea Chiave**.

OBBIETTIVI

Il modulo formativo laboratoriale prevede i seguenti argomenti: la riscoperta degli antichi sapori, le ricette dei nostri avi, la tradizione sarda in cucina, le antiche ricette isolate – riferite principalmente a quelle del territorio - i dolci sardi e l'arte di saperli fare. L'obiettivo è quello di salvaguardare e mantenere il nostro patrimonio culturale e cercare di sviluppare la cultura del “Km 0” (obiettivi 11 e 12 di Agenda 2030).



C.P.I.A. N. 2 SERRAMANNA

CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Corso Repubblica, 12 – 09038 Serramanna (SU) c.m. CAMM20300V

c.f. 91025590927 — codice IPA: cpiavs -c. un. uff. UFIC38

T.U. 319593-520 – c/c b. IT82J 01015 44011 000070414352 B. di Sardegna SPA

camm20300v@istruzione.it – camm20300v@pec.istruzione.it – tel. 0709138875

<http://www.cpia2serramanna.edu.it>

FINALITÀ

Il modulo concorre, insieme agli altri moduli formativi che costituiscono il progetto, alla riscoperta dei saperi tradizionali sviluppando nuove competenze - con particolare riferimento all'innovazione tecnologica, alle abilità nelle ICT, alla sostenibilità ambientale e sociale, allo sviluppo delle abilità nelle lingue straniere, e alla competenza di cittadinanza attiva e valorizzando le risorse presenti nel territorio.

COMPITI E FUNZIONI

Il docente esperto individuato dovrà svolgere le seguenti funzioni:

- attività di progettazione per un **massimo di 3 ore**;
- realizzazione di un corso della durata massima di **15 ore frontali** di lezione;
- tenuta di un registro presenze alunni;
- tenuta di un timesheet dove sarà indicato: data e ora di svolgimento del laboratorio; descrizione attività svolte;
- raggiungimento degli obiettivi e delle finalità indicate nei precedenti paragrafi;
- redazione di una Relazione finale di progetto.

Il corso di formazione si svolgerà:

- nella sede del CTP 21 di Serramanna – presso la sede dell'IPSAR di Villamar;
- nelle seguenti date: tutti i giovedì e venerdì dalle 14:30 alle 19:30 a partire dal 20 aprile al 4 maggio 2023; le date potranno subire modifiche in base alle esigenze dell'Istituzione scolastica;
- verterà sui seguenti argomenti:
 - la riscoperta degli antichi sapori, le ricette dei nostri avi, la tradizione sarda in cucina, le antiche ricette isolate – riferite principalmente a quelle del territorio - i dolci sardi e l'arte di saperli fare

REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ

Sono ammessi alla partecipazione del presente avviso i docenti interni o esterni a questa istituzione scolastica che siano in possesso di:



C.P.I.A. N. 2 SERRAMANNA

CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Corso Repubblica, 12 – 09038 Serramanna (SU) c.m. CAMM20300V

c.f. 91025590927 — codice IPA: cpiavs -c. un. uff. UFIC38

T.U. 319593-520 – c/c b. IT82J 01015 44011 000070414352 B. di Sardegna SPA

camm20300v@istruzione.it – camm20300v@pec.istruzione.it – tel. 0709138875

<http://www.cpia2serramanna.edu.it>

- Diploma in Enogastronomia e ospitalità alberghiera o abilitazione alla classe di concorso B19.

Inoltre gli aspiranti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere in possesso della cittadinanza in uno Stato dell'Unione Europea o di regolare permesso di soggiorno;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali passate in giudicato, né avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni, la costituzione del rapporto di lavoro con l'Autonomia scolastica;
- non essere interdetto dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- non essere stato dichiarato destituito o decaduto o dispensato o licenziato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, ai sensi della vigente normativa.

MODALITA' DI SELEZIONE DELLE FIGURE PROFESSIONALI

Nella valutazione dei candidati sarà data priorità al personale interno all'amministrazione, in secondo luogo al personale interno ad altra istituzione scolastica della provincia ed infine al personale esterno all'amministrazione, in possesso dei requisiti di cui al precedente paragrafo.

La valutazione verrà fatta dal Dirigente Scolastico tenendo conto dei titoli, della formazione e dell'esperienze dichiarate dal candidato, e che si evincono dal curriculum vitae.

In presenza di più di una candidatura verrà nominata una commissione giudicatrice che avrà il compito di attribuire un punteggio ad ogni candidato e di redigere una graduatoria secondo i seguenti parametri:

TITOLI E ESPERIENZE PROFESSIONALI	Punteggio
Laurea vecchio ordinamento e/o magistrale inerente la materia specificata nell'avviso	(Voto laurea)/11
Diploma quinquennale inerente la materia oggetto dell'avviso	(voto diploma 100esimi)/10 (voto diploma 60esimi)/6
Altri titoli di studio (ulteriori a quelli previsti per l'accesso) attinenti alla professionalità richiesta (max 8 punti)	4 punti per ogni titolo aggiuntivo
Corsi di formazione/aggiornamento attinenti alla professionalità richiesta (max due titoli)	4 punti per ogni corso



C.P.I.A. N. 2 SERRAMANNA

CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Corso Repubblica, 12 – 09038 Serramanna (SU) c.m. CAMM20300V

c.f. 91025590927 — codice IPA: cpiavs -c. un. uff. UFIC38

T.U. 319593-520 – c/c b. IT82J 01015 44011 000070414352 B. di Sardegna SPA

camm20300v@istruzione.it – camm20300v@pec.istruzione.it – tel. 0709138875

<http://www.cpia2serramanna.edu.it>

Esperienza di docenza nelle tematiche descritte nell'avviso (max 8 punti)	2 punti per ogni esperienza
Ulteriori esperienze professionali attinente l'oggetto dell'avviso (max 4 punti)	1 punto per ogni esperienza

La graduatoria così determinata sarà pubblicata all'albo on-line di questo istituto a cui sarà possibile effettuare ricorso entro 5 giorni dalla pubblicazione. Trascorso questo tempo, la graduatoria si riterrà definitiva. Il primo aspirante in graduatoria sarà destinatario dell'incarico.

Si procederà all'attribuzione dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura pervenuta.

DURATA DELL'INCARICO E COMPENSO

Il docente così individuato, se interno all'istituzione scolastica, sarà nominato dal Dirigente scolastico come incarico aggiuntivo; nel caso di personale esterno all'amministrazione ma interno ad altra istituzione scolastica sarà stipulato un contratto di collaborazione plurima; infine nel caso di personale esterno alla pubblica amministrazione sarà stipulato un contratto di prestazione d'opera.

Detto incarico sarà redatto per un **massimo di 3 ore funzionali di progettazione e di 15 ore frontali di docenza nel corso.**

Il compenso sarà determinato ai sensi delle tabelle contrattuali CCNL 2007, stabilito in **46,45 euro/h lordo stato** per le attività frontali, e di **23,23 euro/h lordo stato** per le attività funzionali; per un massimo totale di **euro 766,44** comprensivi di tutti gli oneri fiscali di legge.

Per i docenti esperti esterni sarà obbligatorio comunicare la tipologia di regime fiscale, la dichiarazione di tracciabilità dei flussi, patto d'integrità ed, in caso di possesso di partita iva, sarà obbligatoria l'emissione di fattura elettronica a 30 giorni ed essere in possesso di DURC in corso di validità.

Il compenso sarà corrisposto al termine delle attività, solo per le ore effettivamente svolte ed evidenziate dal registro del corso e dal timesheet dove sono specificate data, ora, tipologia attività (frontale o funzionale) e descrizione attività.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Gli aspiranti docenti dovranno presentare la propria candidatura compilando *l'Allegato 1 – avviso pubblico Laboratorio antichi sapori* – corredato da curriculum vitae dove si evincono i titoli e le esperienze dichiarate ed inviarlo alla mail istituzionale camm20300v@istruzione.it o alla PEC camm20300v@pec.istruzione.it entro e non oltre il **6 aprile 2023 ore 12:00**.



C.P.I.A. N. 2 SERRAMANNA

CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Corso Repubblica, 12 – 09038 Serramanna (SU) c.m. CAMM20300V

c.f. 91025590927 — codice IPA: cpiavs -c. un. uff. UFIC38

T.U. 319593-520 – c/c b. IT82J 01015 44011 000070414352 B. di Sardegna SPA

camm20300v@istruzione.it – camm20300v@pec.istruzione.it – tel. 0709138875

<http://www.cpia2serramanna.edu.it>

PRIVACY

Ai sensi del regolamento europeo n. 679/2016 i dati dichiarati dagli aspiranti saranno trattati nel rispetto della normativa vigente. Le informative sono pubblicate sul sito web istituzionale e reperibili al seguente link <https://trasparenza-pa.net/?codcli=SC29115&node=151599>

PUBBLICITA'

Il presente bando ed in seguito tutta la documentazione inerente lo stesso sono pubblicate, in data odierna e fino alla scadenza, sul sito web istituzionale nella sezione Albo on-line, reperibile al seguente link: <https://www.portaleargo.it/albopretorio/online/#/?customerCode=SC29115>

Il Dirigente Scolastico

ANDREA SCHIRRU

(firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate)