



I. C. SAN VITTORINO-CORCOLLE
C.F. 97616430589 C.M. RMIC8CN00V

A.O.O_RMIC8CN00 - Ufficio Protocollo
Prot. 0000634/U del 13/02/2017 10:08:57



TRINITY
COLLEGE LONDON
Provisional Exam Centre 59612



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

I.C. SAN VITTORINO - CORCOLLE

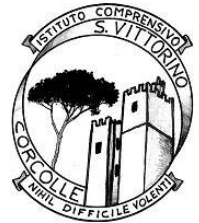
Via Spinetoli, 96 - 00132 - ROMA

☎062203507-fax062203507

e-mail rmic8cn00v@istruzione.it pec rmic8cn00v@pec.istruzione.it

codice univoco fatturazione elettronica: **UF1ZLY**

C.F. 97616430589 C.M. RMIC8CN00V



Roma, 13/02/2017

A

Albo istituto
Sito Web dell'Istituto

AVVISO PUBBLICO PER IL REPERIMENTO DI ESPERTI ESTERNI
PER IL PROGETTO

“Sapere i Sapori”

I.C. SAN VITTORINO - CORCOLLE
Rappresentato legalmente dal Dirigente Scolastico

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto l'art. 25, c. 2 del D.Lgs. 165/2001;
- Vista la Legge 241/1990;
- Vista la Legge 59/97;
- Visto il DPR 275/99;
- Visto il D.I. 44/01;
- Visto l'art. 7, c.6, del D.Lgs 30 marzo 2001, n. 165
- Vista la Circolare n. 2/08 del Dipartimento della Funzione Pubblica;
- Visto il Regolamento di Istituto per l'attività negoziale;
- Visto il PTOF aa.ss. 2016-19, con le integrazioni approvate dal Consiglio di Istituto in data 29/09/2016;
- Visto il Programma Annuale e.f. 2017 approvato dal Consiglio di Istituto in data 09/02/2017;
- Visto il Bando “Progetto Sapere i Sapori” della Regione Lazio, approvato con delibera n. 488 del 4 agosto 2016;

- Vista la comunicazione Arisial acquisita al ns prot. con n° 5803 A24 del 09/11/2016, con cui veniva comunicata a questo Istituto l'ammissione al finanziamento;
- Rilevata la necessità di stipulare contratto di prestazione d'opera con esperto per la realizzazione del progetto "Sapere i Sapori", in allegato alla presente;

COMUNICA

1. È avviato il procedimento amministrativo finalizzato all'individuazione di soggetti in possesso dei requisiti deliberati dal Consiglio di Istituto ai quali affidare l'incarico enunciato in premessa. Il progetto è allegato al presente avviso e l'esperto dovrà concordare con il Dirigente Scolastico o con il referente del progetto sedi, date e modalità di svolgimento dello stesso.
2. I requisiti che coloro i quali presenteranno candidatura dovranno possedere sono i seguenti:
 - 1) Studi specifici nel settore richiesto dal progetto: 40 punti (in caso di più candidati varrà il titolo di istruzione di livello superiore, in caso di parità la più alta votazione conseguita nell'esame finale del corso di studi).
 - 2) Esperienze professionali maturate nel campo richiesto dal progetto : 10 punti per ogni anno fino ad un massimo di 40 punti.
 - 3) Esperienze lavorative nel grado di scuola richiesto dal progetto: 10 punti per ogni anno fino ad un massimo di 20 punti.

I candidati, sia interni che esterni all'Amministrazione, dovranno inoltre dichiarare l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi. Tale dichiarazione verrà pubblicata sul sito della scuola ai sensi dell'art.53 c.14 del D. Lgs 165/2001, come modificato dall'art.1 c.42 lett. h) della L. 190/2012, unitamente al curriculum vitae.

In ogni caso per l'ammissione alla selezione per il conferimento dell'incarico occorre dichiarare sotto la propria responsabilità e con conseguenti sanzioni in caso di dichiarazioni mendaci:

- a) di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- b) di godere dei diritti civili e politici;
- c) di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- d) di essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali.

Si fa presente che il curriculum presentato sarà pubblicato sul sito dell'istituzione scolastica.

Le candidature dovranno pervenire a questo Istituto via mail all'indirizzo rmic8cn00v@istruzione.it o pec a rmic8cn00v@pec.istruzione.it entro il 20/02/2017, oppure consegnate a mano entro tale data. Farà fede la data di ricezione e non di invio. Hanno la precedenza ad essere valutate le candidature degli interni all'Amministrazione. In caso di assenza di adeguate competenze e disponibilità interne, verranno valutate le candidature di esperti esterni.

3. La domanda dovrà riportare:

a) i seguenti dati:

- dichiarazione in autocertificazione della veridicità delle informazioni contenute nella domanda;

- generalità;
- recapiti;
- codice fiscale;
- status professionale;
- curriculum vitae di colui/coloro i quali realizzeranno gli interventi;
- l'area didattica alla quale si intende partecipare;
- proprio progetto mediante il quale si intendono realizzare gli obiettivi indicati dal progetto "Crescere con lo sport";
- dichiarazione che in caso di necessità di rescissione del contratto da parte dell'esperto per sopraggiunti imprevisti motivi, questi svolgerà comunque le attività in corso, assicurando la continuità del servizio fino a stipula di nuovo contratto con un terzo;
- dichiarazione relativa all'accettazione di rescissione dal contratto da parte dell'Istituzione scolastica in ogni momento l'Ente lo ritenesse opportuno, senza richiesta di alcun tipo di risarcimento e preavviso;
- programma delle attività (comprensivo di proposta oraria) previste per i bambini/adulti contenente la scheda di spesa. Tale scheda di spesa dovrà anche contenere :
 - a) l'impegno a mantenere il costo inalterato per l'intero anno scolastico
 - b) la dichiarazione che il costo è onnicomprensivo e non darà adito ad ulteriori richieste a qualsiasi titolo previste
 - c) il numero minimo di alunni partecipanti richiesto per dare avvio all'attività
 - e) disponibilità oraria settimanale
 - f) l'impegno a collaborare con il referente per raccogliere e organizzare le adesioni delle classi
- di essere in possesso di cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali per delitti non colposi e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- di non avere procedimenti penali pendenti;
- l'autorizzazione al trattamento, anche in modo informatizzato, dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del DLgs 196 del 2003 (Codice sulla Privacy);
- firma originale.

b) Offerta tecnica ed economica

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità nel caso di dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del candidato o da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di recapito, né per eventuali disguidi postali o telegrafici, comunque imputabili a terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

Si precisa che questa Istituzione scolastica si riserva il diritto di invitare esperti e/o Associazioni di comprovata esperienza o qualità formativa di cui abbia avuta testimonianza in precedenti collaborazioni; questi, naturalmente, dovranno presentare sempre in busta chiusa quanto sopraindicato.

4. Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- pervenute oltre i termini previsti;
- pervenute con modalità diverse da quelle previste nel presente bando;

- sprovviste delle firme in originale dell'esperto e/o legale rappresentante azienda/associazione;
- sprovviste degli allegati previsti nel presente bando (Progetto, curriculum vitae);
- sprovviste anche parzialmente delle dichiarazioni richieste nei precedenti punti

5. La selezione avverrà a seguito di comparazione di curricula.

La scelta dei soggetti con cui stipulare contratto avverrà a insindacabile giudizio di una commissione costituita da Dirigente Scolastico, RUP e docente referente del progetto.

Il Dirigente Scolastico convocherà gli esperti individuati dalla commissione di cui al capo precedente, per conferire loro l'incarico mediante stipula di un contratto di prestazione d'opera o, se ricorrono gli estremi, di collaborazione a progetto o convenzione.

Il Dirigente Scolastico si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta pienamente rispondente alle esigenze progettuali o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

Gli aspiranti dipendenti della P.A. o da altra amministrazione dovranno essere autorizzati e la stipulazione del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

Il trattamento economico previsto sarà corrisposto per quanto effettivamente svolto, previa consegna dei registri e dei documenti di valutazione, su rilascio di fattura/dichiarazione ed a seguito dell'accreditamento dei fondi da parte di coloro che finanziano il progetto.

6. In caso di esperto esterno, il compenso per l'esperto, relativamente al progetto "Sapere i Sapori", sarà di Euro 1.200 (milleduecento/00) oneri inclusi. In caso di esperto interno il compenso, da calcolare in base alle tabelle allegate al CCNL di comparto, non potrà comunque superare Euro 1.200 (milleduecento/00) Lordo Stato. La tipologia del pagamento, il trattamento fiscale e previdenziale saranno secondo normativa. Il pagamento sarà disposto una volta che i fondi saranno accreditati sul conto dell'Istituto.

7. Il responsabile del procedimento, il direttore dell'esecuzione del contratto e il responsabile del trattamento dei dati sono individuati nella persona del Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi, contattabile presso la scuola.

8. Il presente provvedimento è pubblicato all'albo online dell'istituzione scolastica.

IL Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Biafora

Allegato

PROGETTO SAPERE SAPORI

L'ORTO INSEGNA

Obiettivo del progetto è l'educazione ad una corretta, e dunque sana, alimentazione con lo scopo di diffondere la conoscenza e la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione ai fini di una vita sana e del benessere della persona.

Le abitudini si formano nell'adolescenza ed è fondamentale acquisire fin da giovani un corretto stile di vita ed alimentare, limitando gli eccessi.

La scuola è tra i riferimenti più importanti e riconosciuti per questa attività, per la costruzione di basi di riferimento per individui che stanno creando un proprio percorso alimentare tramite il gusto e scelte nutrizionali più o meno razionali e utili al benessere della persona.

L'ambiente e le interazioni che i ragazzi hanno con esso nelle grandi città sono sporadici e legati solo alla fruizione delle aree verdi metropolitane. Coltivare come progetto educativo permette di imparare in una nuova ottica, consente infatti di conoscere il proprio territorio, il funzionamento della comunità, di sviluppare una manualità, di imparare il concetto di responsabilità e del "prendersi cura", di accogliere il concetto di diversità, di lavorare in gruppo, di far crescere l'attenzione verso l'educazione alimentare.

Gli orti didattici nelle scuole permettono di sviluppare un'educazione ecologica e hanno la capacità di riconnettere i ragazzi al ciclo della vita e alla stagionalità ricreando quei collegamenti tra agricoltura e cibo che la città rende difficoltosi.

Sulla base dei quattro percorsi formativi e delle 4 attività proposte dal bando si è ipotizzato di predisporre un progetto basato sul coinvolgimento dei ragazzi della scuola secondaria di primo grado.

I percorsi formativi verranno svolti da Dottori Agronomi e Forestali.

Finalità e obiettivi educativi

Di seguito i principali obiettivi perseguibili nelle strutture didattiche:

- avvicinare i ragazzi al mondo delle piante attraverso un contatto diretto e un approccio di tipo operativo;
- la conoscenza dei cicli produttivi, della stagionalità e delle modalità di consumo, la promozione di un'adeguata alimentazione che preveda anche il consumo di prodotti ortofrutticoli freschi;

- diffondere conoscenze sull'agricoltura e sui prodotti tipici della Regione Lazio contribuendo a sviluppare un approccio scientifico e abilità manuali;
- educare i ragazzi al prendersi cura di un bene comune e ad un uso corretto, responsabile e consapevole delle risorse naturali;
- educare alla collaborazione e al lavoro di gruppo.

Ragazzi coinvolti

Verranno coinvolti nel progetto formativo le 4 seconde della scuola secondaria di primo grado, I.C. San Vittorino Corcolle.

Realizzazione orto scolastico

Progettazione e realizzazione di un orto “fuori terra” in cassoni, dato che il terreno a disposizione è tutto terreno di riporto non adatto alla coltivazione. Verranno quindi acquistate delle sponde in modo da creare dei terrapieni adatti alla coltivazione. Per garantire a ciascun alunno di avere una personale parte dell’orto, verranno creati altri “cassoni” utilizzando dei pneumatici. Piante e terra verranno messi a disposizione da un azienda agricola situata nelle immediate vicinanze della scuola. Inoltre è previsto l’acquisto di dieci palette per la cura dell’orto.

Ciclo di 4 incontri x 4 classi

Gli incontri comprenderanno una breve lezione frontale e delle prove esperienziali nell’orto. Ogni attività formativa verrà replicata per ciascuna classe per consentire a tutti gli alunni della scuola un ottimale rapporto formatore/alunno. L’attività formativa sarà pari a 8 ore (2 ore per ogni incontro) e comprenderà la formazione di 2 classi, con la presenza di due agronomi. Gli incontri saranno i seguenti:

1- La stagionalità delle colture e la semina

Nel corso dell’attività sarà fatta un'introduzione ai prodotti orticoli e verranno affrontati i temi relativi alla stagionalità delle semine e come i semi riconoscono i tempi giusti per germinare, che cosa sono i semi e come le piante da orto hanno sviluppato strategie diverse di riproduzione oltre all’importanza in agricoltura di aspetti come la densità di semina, la profondità di semina e l’esposizione delle colture.

Seguirà poi l’esperienza in campo dove verranno messe in pratica tutte le informazioni ricevute durante la lezione frontale.

2 - Il trapianto - cosa è? perché si fa negli orti?

Il trapianto delle colture risulta importante perché permette la scelta di piante in buono stato e fa parte integrante per quanto riguarda le ortive della filiera. Come viene fatta e perché per alcune colture risulta presupposto per un buon risultato. Verranno messe a disposizione dei ragazzi alcune piante da trapiantare nei cassoni in modo poi da poter far osservare ai ragazzi la differenza di crescita nel corso del loro ciclo biologico e produttivo.

3 - La cura dell'orto e le strategie di lotta biologica

Verranno affrontate le tematiche di cura dell'orto e di operazioni colturali. Le strategie agronomiche e di lotta biologica e naturali che sfruttano la competizione tra le specie per mantenere l'agrosistema orto in uno stato di equilibrio senza utilizzare prodotti di sintesi. Una parte di queste verranno utilizzate all'interno dell'orto come il diradamento delle piante in modo da dare riscontro ai ragazzi delle conoscenze acquisite

4 - La raccolta e le filiere agricole

Verrà affrontata il tema della produzione dell'orto e del suo sviluppo e i ragazzi verranno portati materialmente a prendere i prodotti che loro stessi hanno coltivato inoltre nella lezione verranno spiegati i principali passaggi delle filiere agricole, ovvero come passa il prodotto dal campo alle loro case.

Visite didattiche esterne

I ragazzi svolgeranno una visita presso la fattoria didattica Cupidi (Via Vignarola, 9 - 01035 Gallese VT), il percorso si baserà sulla visita all'oliveto, al vigneto, agli allevamenti avicoli, osservazione degli impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili, visita al piccolo museo aziendale "storia dell'agricoltura". Inoltre all'interno della visita è previsto un laboratorio di cucina dove i ragazzi saranno coinvolti in una piccola attività pratica di cucina per realizzare pasta e biscotti con uova biologiche.