



**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](mailto:rmic8cn00v@istruzione.it) pec [rmic8cn00v@pec.istruzione.it](mailto:rmic8cn00v@pec.istruzione.it)

codice univoco fatturazione elettronica: **UF1ZLY**

C.F. 97616430589 C.M. RMIC8CN00V



Roma, 13/02/2017

**OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTI RELATIVAMENTE AL PROGETTO**  
**“SAPERE I SAPORI”**

**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.l. 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 Arsial 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;

**DECRETA**

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;
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.

Le candidature dovranno pervenire a questo Istituto via mail all'indirizzo [rmic8cn00v@istruzione.it](mailto:rmic8cn00v@istruzione.it) o pec a [rmic8cn00v@pec.istruzione.it](mailto: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 selezione avverrà a seguito di comparazione di curricula.
4. 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;
5. 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.
6. 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.
7. 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.