



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

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

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

FOR.POP.AD. PLUS

CUP: C93C23006380006

CLP: 1102016FSE+FA230002

Linea CHIAVE 2023-2024

Serramanna, 16 gennaio 2024

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 sul processo di produzione del pane: i processi della panificazione e i vari tipi di pane* nell'ambito del progetto finanziato **FOR.POP.AD PLUS 2022-2023 e 2022-2024 (annualità 2023-24) - Linea Chiave – rif. la Determinazione n. 912 prot. 14461 del 26-10-2023.**

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;
- Vista** la Determinazione del Direttore del Servizio Politiche Scolastiche n. 537/7724 del 21.06.2023 recante: "PR Sardegna FSE+ 2021-2027 al servizio della dignità" Priorità 2 - Istruzione, Formazione e Competenze. Codice 151 – Campo di intervento: Sostegno all'istruzione degli adulti. Obiettivo specifico ESO4.7. g). Avviso Pubblico FOR.POP.AD. PLUS annualità 2022/2023 – 2023/2024. Approvazione del documento "Linee Guida per la gestione e la rendicontazione dei progetti" e dei suoi allegati;
- Tenuto conto** che l'Avviso pubblico biennale FOR.POP.AD. PLUS, al punto 14, ha stabilito che per la seconda annualità 2023-2024 si dovesse presentare una seconda domanda nei tempi e con le modalità che sarebbero state indicate con successiva comunicazione inviata ai beneficiari che hanno partecipato alla prima annualità;
- Vista** la nota n. 13010 del 03.10.2023, con la quale, in ottemperanza a quanto stabilito nella determinazione sopra richiamata, sono state comunicate ai beneficiari del finanziamento del precedente anno 2022/2023, le modalità ed i termini per la presentazione del DDS completo e dei progetti per l'annualità 2023/2024;
- Vista** la **domanda di partecipazione** all'avviso di cui sopra, prot. n. 3300 del 20-10-2023, 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";



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

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

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

- Vista** la Determinazione n. 912 prot. 14461 del 26-10-2023 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, pari a **euro 32.070,00**;
- 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”;
- Considerato** che si necessita di individuare **un docente esperto** per la realizzazione del modulo formativo *laboratorio sul processo di produzione del pane: i processi della panificazione e i vari tipi di pane*;
- 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 sul processo di produzione del pane: i processi della panificazione e i vari tipi di pane*; nell’ambito del progetto finanziato di cui alla *Determinazione n. 912 prot. 14461 del 26-10-2023*.– “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**.

OBIETTIVI E FINALITÀ

Il modulo è un excursus delle varie tecniche utilizzate durante i vari processi di panificazione (impasto, lievitazione e cottura). Durante il corso, verranno illustrati i meccanismi di carattere fisico-chimico e tecnologico utilizzati per la realizzazione del pane. Inoltre, verranno acquisite le basi conoscitive e pratiche relative alle tecniche di impasto, lievitazione e produzione dei pani classici sardi, nazionali e internazionali e le loro caratteristiche organolettiche. Verranno altresì



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

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

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

trattate le tematiche relative alle intolleranze e alle allergie al glutine. Il percorso rientra nell'obiettivo numero 12 di Agenda 2030, “Consumo e produzioni responsabili”, in particolare “... fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura”.

COMPITI E FUNZIONI

Il docente esperto individuato dovrà svolgere le seguenti funzioni:

- attività di progettazione (funzionali) per un **massimo di 4 ore**;
- realizzazione di un corso della durata massima di **20 ore frontali** di lezione;
- tenuta di un registro presenze alunni;
- raggiungimento degli obiettivi e delle finalità indicate nei precedenti paragrafi;
- redazione di una Relazione finale di progetto.

Il corso di formazione si svolgerà:

- nel CTP 16 di San Gavino Monreale – presso la sede di Casa Circondariale **Is Arenas**
- nelle seguenti date: i martedì 09-16-23-30 aprile 2024 e 07-14- 21 maggio 2024. Le date potranno subire modifiche in base alle esigenze dell'Istituzione scolastica;
- verterà sugli argomenti in coerenza con gli obiettivi prefissati.

REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ

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

- Diploma in Enogastronomia o equivalenti.

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;



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

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

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

- non essere stato dichiarato destituito o decaduto o dispensato o licenziato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, ai sensi della vigente normativa.

MODALITÀ 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
Esperienza di docenza nelle tematiche descritte nell'avviso (max 8 punti)	2 punti per ogni esperienza
Ulteriori esperienze professionali attinenti 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 4 ore funzionali di progettazione e di 20 ore frontali di docenza nel 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

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

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

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 **23,22 euro/h lordo stato** per le attività funzionali; per un massimo totale di **euro 1021, 88** 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.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Gli aspiranti docenti dovranno presentare la propria candidatura compilando *l'Allegato 1 – laboratorio sul processo di produzione del pane: i processi della panificazione e i vari tipi di pane* – 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 **31 gennaio 2024**.

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>

PUBBLICITÀ

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)

ANDREA SCHIRRU

16.01.2024 08:39:35 UTC