



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

**"ANTONIO ZANELLI"**

*Sezione Tecnica Agraria*

*(Produzioni e trasformazioni - Gestione ambiente e territorio- Viticoltura ed enologia)*

*Sezione Tecnica Chimica, materiali e biotecnologie sanitarie*

*Sezione Professionale Servizi per l'agricoltura*

*Sezione Liceo Scientifico ad opzione scienze applicate*

Via F.lli Rosselli 41/1 - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522 280340 - Fax 0522 281515

E-mail: itazanelli@itazanelli.it - E-mail Pec: zanelli@pec.it

URL <http://www.zanelli.gov.it> - Codice fiscale 80012570356



Prot. N°8694/C15b

Reggio Emilia, 6 dicembre 2017

**Oggetto: Bando di selezione enologo e viticoltore esperto per A.S. 2017-2018**

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**VISTA** la revisione annuale Piano dell'Offerta Formativa per l'A.S. 2017-2018 dell'Istituto "Antonio Zanelli", che prevede la realizzazione di attività di ampliamento dell'offerta formativa per gli alunni dell'Istituto e attività di formazione specifica per i docenti;

**VISTO** l'art. 40 del D.I. n. 44/2001, che consente la stipula di contratti d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, per sperimentazioni didattiche ed ordinamentali e per l'ampliamento dell'offerta formativa;

**VISTO** il D.P.R. 275/1999 "Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art.21 della Legge 15 Marzo 1997, n. 59";

### **EMANA**

Il presente bando per la selezione e il reclutamento di complessivi N. 1 Docente Esperto di Enologia per la realizzazione di un corso di base di enologia **da tenersi presso la sede dell'I.I.S. "Antonio Zanelli" in date da concordare con l'istituto stesso e in orario antimeridiano**, con i seguenti obiettivi:

- Abilità: saper gestire un vigneto con forme di agricoltura a basso impatto. Saper effettuare e interpretare le principali analisi enologiche di tipo chimico e microbiologico. Saper gestire le principali tecniche di vinificazione dei più importanti vini prodotti nel territorio reggiano.
- Contenuti:
  - Linee guida per una viticoltura sostenibile in Emilia Romagna.
  - Principali tecniche colturali a basso impatto applicabili in un vigneto coltivato nel territorio reggiano.
  - Tecniche di meccanizzazione in viticoltura.
  - I lieviti del vino, loro caratteristiche e loro impiego nelle principali tecniche di fermentazione.
  - I processi di vinificazione: tecniche classiche e tecniche innovative.
  - Tecnologie di vinificazione dei lambruschi.

- Principali analisi chimiche dei mosti e dei vini
- Controllo della qualità.
- Metodologie: lezione frontale, discussione e laboratori di analisi.

Le attività saranno come segue articolate:

1. Lezioni-potenziamento di viticoltura (Linee guida per una viticoltura sostenibile in Emilia Romagna. Principali tecniche colturali a basso impatto applicabili in un vigneto coltivato nel territorio reggiano. Tecniche di meccanizzazione in viticoltura).
2. Lezioni-potenziamento di biotecnologie vitivinicole (I lieviti del vino, loro caratteristiche e loro impiego nelle principali tecniche di fermentazione).
3. Lezioni-potenziamento di viticoltura (I processi di vinificazione: tecniche classiche e tecniche innovative. Tecnologie di vinificazione dei lambruschi. Principali analisi chimiche dei mosti e dei vini. Controllo della qualità).

## **Art. 2 – REQUISITI DI ACCESSO**

Titolo di studio, culturale, professionale nell'ambito enologico, della trasformazione dei prodotti, della chimica agraria, di scienze agronomiche.

La commissione, nominata dal Dirigente Scolastico, valuterà la documentazione prodotta e selezionerà i curricula presentati, sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

### **Titoli di accesso:**

Laurea o diploma riferibili al tipo di collaborazione richiesto:

- voto da 66 a 80 Punti 22;
- voto da 81 a 90 Punti 24;
- voto da 91 a 100 Punti 26;
- voto da 100 a 110 Punti 28;
- voto 110/110 e lode Punti 30 ;

Altri titoli: di studio, culturali, professionali ed accademici:

- diploma di livello universitario Punti 15;
- abilitazione all'insegnamento negli ambiti sopra citati Punti 5;
- insegnamento presso la formazione regionale in base agli anni di esperienza Punti 3 fino a un massimo di Punti 6;
- diplomi di perfezionamento Punti 3 fino a un massimo di Punti 6;
- pubblicazioni Punti 3 per ogni pubblicazione fino ad un massimo di punti 12.

### **Esperienza lavorativa:**

- Esperienza lavorativa nel campo in oggetto;
- Possesso del brevetto/abilitazione professionale richiesta o di più brevetti;
- Esperienza pregressa in ambito scolastico nella presente istituzione o in altre istituzioni scolastiche;
- Competenze psico-pedagogiche documentate tramite diplomi o certificazioni di enti accreditati;
- Competenze di formatore anche nell'ambito della formazione regionale.

### **Valutazione Esperienze lavorative:**

- incarichi annuali di collaborazione presso istituti statali o parificati Punti 5 per ogni anno fino ad un massimo di punti 20;

- incarichi annuali presso Università italiane o estere in ambito agroalimentare, punti 5 per ogni annualità fino ad un massimo di punti 30.

A parità di punteggio verrà preferito il candidato più giovane.

La graduatoria provvisoria di merito verrà approvata con determina del Dirigente Scolastico e resa pubblica mediante affissione all'albo dell'istituto e pubblicazione al sito web istituzionale, all'indirizzo <http://www.zanelli.gov.it>

Avverso la graduatoria provvisoria sarà ammesso reclamo, da formalizzarsi per iscritto, entro i termini di cinque giorni dalla data di pubblicazione della stessa e da consegnare brevi manu presso la Segreteria dell'Istituto "Antonio Zanelli" di Reggio Emilia.

La graduatoria definitiva verrà pubblicata successivamente all'Albo dell'Istituzione scolastica.

Avverso la graduatoria definitiva sarà ammesso esclusivamente ricorso al TAR o Ricorso straordinario al Capo dello Stato entro i termini rispettivamente di 60 e 120 giorni dalla data di pubblicazione.

Resta convenuto che si procederà al conferimento dell'incarico anche in presenza di un solo curriculum, purché completamente rispondente ai requisiti richiesti con il presente bando.

### **Art. 3 - COMPENSI**

Il compenso lordo destinato all'Esperto è fissato in 35,00 euro ora onnicomprensivo. Qualora i corsi siano sospesi o non avviati per la mancanza di un adeguato numero di iscrizioni ovvero per ogni altra circostanza che determini la mancata effettuazione dei corsi, nulla sarà dovuto dall'Amministrazione agli Esperti per la mancata prestazione dell'opera concordata.

### **Art. 4 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

Tutti gli interessati potranno presentare la loro candidatura **entro il termine perentorio delle ore 12,00 del 23 dicembre 2017** in uno dei seguenti modi:

- a) brevi manu presso la Segreteria di Reggio Emilia, sita in via Fratelli Rosselli 41/1 Reggio Emilia;
- b) mezzo posta, indirizzata al DS dell'IIS "Antonio Zanelli" via Fratelli Rosselli 41/1 42123 Reggio Emilia, (NON farà fede la data del timbro postale, ma la data di protocollo di arrivo), in busta chiusa indicando espressamente, oltre i dati del mittente, **la dicitura "Selezione Esperto Enologia e viticoltura"**;
- c) via PEC, all'indirizzo REIS00900L@pec.istruzione.it.

Non saranno prese in considerazione le istanze pervenute a mezzo fax, per e-mail ordinaria, ovvero oltre il termine prefissato e quelle che risulteranno difformi rispetto alle indicazioni o incomplete.

I documenti richiesti per la candidatura sono i seguenti:

- a) Domanda di partecipazione utilizzando il modello allegato (ALLEGATO A).
- b) Curriculum vitae;
- c) Fotocopie di un documento di riconoscimento in corso di validità debitamente firmato.

### **ART. 5 – NORME FINALI E DI SALVAGUARDIA**

I dipendenti della P.A. o di altra Amministrazione dovranno essere autorizzati dall'Amministrazione di appartenenza e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

Le istanze pervenute prima della pubblicazione del bando non saranno prese in considerazione.

Tutti gli incarichi saranno assegnati esclusivamente ad personam; saranno pertanto escluse le domande pervenute da Associazioni, Società, ecc.

Con i candidati selezionati sarà stipulato un contratto di prestazione d'opera che potrà essere revocato in qualunque momento e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongano l'annullamento dell'attività concorsuale. Le disposizioni contenute nel presente Bando hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale.

Per quanto non esplicitamente previsto nel presente bando, si applicano le disposizioni previste dal disciplinare relativo al conferimento dei contratti di prestazione d'opera, alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi della Legge 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni, e il Responsabile del trattamento dei dati, ai sensi del Decreto Legislativo 196/03, è il D.S. dell'Istituzione Scolastica, Dott.ssa Rossella Crisafi.

Fanno parte integrante e sostanziale del presente bando i seguenti allegati:

- ALLEGATO A – Domanda di partecipazione

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

(Dott.ssa Rossella Crisafi)

[Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del Dlgs n. 39/1993]

Al Dirigente Scolastico  
dell'I.I.S. "Antonio Zanelli"  
via fratelli Rosselli 41/1

OGGETTO: Istanza di ammissione alla gara per incarico di "ESPERTO ESTERNO ENOLOGIA e VITICOLTURA"

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_

in via \_\_\_\_\_

nr. tel: \_\_\_\_\_

indirizzo di posta elettronica: \_\_\_\_\_

cittadinanza \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_

partita iva (se titolare) nr. \_\_\_\_\_

#### CHIEDE

di partecipare alla **gara per la selezione e il reclutamento di n. un ESPERTO ENOLOGIA**, indetta dall'istituto Scolastico in indirizzo tramite avviso pubblicato all'albo dell'istituto in data 1 dicembre 2017.

A tal fine e per ottemperare alla primaria condizione richiesta (requisiti minimi per assunzione in pubbliche amministrazioni), consapevole della responsabilità penale e della decadenza di qualsivoglia beneficio in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art.46, 75,76 del DPR 445/2000,

#### DICHIARA

sotto la propria responsabilità di:

- a) essere in possesso dei titoli e/o requisiti obbligatori di accesso richiesti nell'avviso pubblico;
- b) godere dei diritti civili e politici;
- c) 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) essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- e) di essere dipendente della seguente P.A. \_\_\_\_\_ / ovvero di non essere dipendente da altre Pubbliche Amministrazioni (*cancellare la dizione non appropriata*);

Dichiara inoltre di impegnarsi a svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario concordato con il docente referente del progetto.

Il/La sottoscritto/a dichiara altresì di essere consapevole che la Scuola può utilizzare i dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione (Dlgs. 30 giugno 2003 nr.196 e Decreto MPI 07/12/2006 nr. 305 "Codice in materia di protezione dei dati personali).

Allega alla presente il proprio **Curriculum Vitae**, redatto in formato europeo, del quale, consapevole della responsabilità penale e della decadenza di qualsivoglia beneficio in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art.46, 75,76 del DPR 445/2000, dichiara la **veridicità dei contenuti**, completi, a pena di esclusione, delle informazioni che ne consentono la verifica da parte dell'amministrazione:

- nel C.V. i titoli sono completi dell'indicazione dell'**Istituto / Università** e dell'**anno** in cui sono stati **conseguiti**.
- nel C.V. le attività sono complete dell'indicazione di Istituto / Ditta / Ente promotore, anno di svolgimento e durata (ove prevista dalla tabella di valutazione).

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_\_  
(luogo) (data)

in fede, \_\_\_\_\_