



Istituto di Istruzione Superiore “Mattei – Fortunato” Eboli (SA)

Via Serracapilli, 28/A 84025 Eboli (SA) tel. **0828-333167**
pec sais067002@pec.istruzione.it peo sais067002@istruzione.it
Cod. fisc. 91053360656. P.IVA 05183650653
Codice meccanografico **SAIS067002**
www.iismatteifortunato.edu.it

Al Direttore S.G.A.
Al Sito web- Amministrazione Trasparente
Albo Pretorio

ATTI SEDE

OGGETTO: Avviso di Selezione Pubblica per il conferimento di incarico di Esperto enologo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTI E RICHIAMATI

- il D. Lgs. n. 165/2001, art. 7, comma 6, relativo al conferimento di incarichi individuali di lavoro autonomo ad esperti di particolare e comprovata specializzazione;
- il D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici), per quanto compatibile con la natura dell'incarico;
- il Regolamento d'Istituto per il conferimento di incarichi a esperti esterni di cui alla Delibera del Consiglio di Istituto n. 41 del 18.01.2022 e ss.mm.ii.;
- il PTOF vigente;
- il Programma Annuale 2026, approvato con Delibera del Consiglio di Istituto n. 33 del 09.02.2026;
- la delibera del Consiglio d'Istituto n. 5 del 20.10.2023, con la quale l'Organo collegiale ha autorizzato il Dirigente Scolastico - fino ad espressa revoca- alla stipula di contratti pluriennali;
- la Decisione Dirigenziale prot.n. 7487 del 10.07.2026;
- l'Avviso Pubblico Prot.n. 7488 del 10.07.2026;
- il proprio provvedimento di nomina della Commissione di valutazione delle Istanze Prot.n. 7748 del 30.07.2026;
- il Verbale della detta Commissione, in atti al Prot.n. 7778 del 03.08.2026;

RENDE NOTO

che l'Istituto di Istruzione Superiore “Mattei-Fortunato” di Eboli (Sa), in ragione della presenza della Cantina Didattica presso l'I.T.A. “G. Fortunato” alla Località san Giovanni di Eboli (Sa) e stante la mancanza di professionalità interne specifiche nel settore enologico, **indice una procedura comparativa pubblica per il conferimento di un incarico di Esperto Enologo**, ai sensi dell'art. 7, co. 6, D. Lgs. n. 165/2001.

L'incarico ha ad oggetto le attività di supervisione tecnica, consulenza professionale, controllo qualitativo, supporto didattico e gestione delle produzioni vitivinicole dell'Azienda Agraria c/o I.T.A. “G. Fortunato”.

1. Durata dell'incarico

L'incarico decorre dalla stipula del contratto e termina il 1 Settembre 2027, con possibilità di proroga, previa valutazione del Dirigente Scolastico.

2. Compenso

Il compenso base è definito nella misura di Euro 4.000,00 complessivi (diconsi Euro quattromila/00).

Il pagamento dello stesso avverrà a conclusione dell'annualità, previa presentazione di relazione finale e documentazione fiscale.

3. Requisiti di ammissione

3.1 Requisiti obbligatori

Gli aspiranti dovranno essere in possesso, alla data di pubblicazione del presente Avviso, dei seguenti requisiti:

- Laurea Magistrale LM-69 Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, o titolo equipollente/equiparato;
- Assenza di condanne penali e procedimenti ostativi alla stipula di contratti con la Pubblica Amministrazione;
- Assenza di cause di incompatibilità previste dal D. Lgs.n. 165/2001 e dal D. Lgs.n. 36/2023 (Nuovo Codice dei Contratti Pubblici).

3.2 Requisiti preferenziali

Gli aspiranti dovranno essere in possesso, alla data di pubblicazione del presente Avviso, dei seguenti requisiti:

- Esperienza didattica o laboratoriale in istituzioni scolastiche, nonché pubblicazioni o attività di ricerca nel settore enologico;
- Iscrizione all'Albo degli Enologi/Enotecnici;
- Non essere titolare, co-titolare, gestore o socio di attività vitivinicola, né esercitare attività imprenditoriali nel settore

4. Presentazione delle domande di partecipazione

Le domande di partecipazione dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 17 Agosto 2026**, a mezzo inoltro ad indirizzo di posta elettronica certificata sais067002@pec.istruzione.it, ovvero consegna brevi manu in busta chiusa presso gli Uffici di Segreteria della sede dell'I.I.S. "Mattei-Fortunato" di Eboli (Sa), alla Via Serracapilli, 28/A.

Alla domanda di partecipazione, compilata secondo lo schema di cui all'Allegato A, vanno allegati:

- Copia di curriculum vitae firmato (in formato integrale ed in formato privacy), contenente espressa autorizzazione al trattamento dei dati personali ex D. Lgs.n. 96/2023, così come modificato e integrato dal D. Lgs.n. 101/2018;
- Copia di documento di riconoscimento in corso di validità;
- Dichiarazione sostitutiva ex D.P.R. n. 445/2000 in ordine all'assenza di cause di incompatibilità e/o conflitti di interesse;
- Proposta tecnico-operativa;
- Eventuali titoli utili alla valutazione.

5. Valutazione delle domande di partecipazione

Le domande di partecipazione pervenute saranno valutate da apposita Commissione, nominata con Provvedimento del Dirigente Scolastico. Atto consequenziale alla valutazione delle istanze è la pubblicazione di graduatoria provvisoria.

L'Istituzione Scolastica darà seguito alla procedura selettiva anche in presenza di unica istanza di partecipazione.

6. Criteri di valutazione

I criteri di valutazione delle istanze pervenute sono di seguito riepilogati:

Criterio di valutazione	Descrizione	Punteggio massimo	Criteri di attribuzione
1. Titoli di studio e abilitazioni	Valutazione dei titoli accademici e professionali coerenti con l'incarico	Max 20 punti	
Laurea in Enologia, Viticoltura ed Enologia o titolo equipollente	Titolo richiesto per l'accesso	fino a 8 punti	Laurea triennale: 5 punti; Laurea magistrale/specialistica o vecchio ordinamento: 8 punti
Abilitazione all'esercizio della professione di Enologo	Iscrizione all'Albo	4 punti	Iscrizione Albo
Titoli post-laurea	Master universitari, corsi di perfezionamento, dottorato, specializzazioni attinenti	fino a 6 punti	Dottorato: 6 punti; Master II livello: 4 punti; Master I livello o corso di perfezionamento ≥1500 ore: 2 punti (massimo 6 punti complessivi)
Certificazioni e formazione specialistica	Corsi specialistici su qualità, sicurezza alimentare, sostenibilità, analisi sensoriale, HACCP, certificazioni vitivinicole, ecc.	fino a 2 punti	0,5 punti per ciascun corso pertinente (max 2 punti)

Esperienze professionali – max 45 punti	Punteggio
fino a 2 anni	8 punti
oltre 2 e fino a 5 anni	16 punti
oltre 5 e fino a 8 anni	24 punti
oltre 8 e fino a 10 anni	32 punti
oltre 10 anni	45 punti

Ulteriori elementi di valutazione	Punteggio
Non essere titolare, co-titolare, gestore o socio di attività vitivinicola, né esercitare attività imprenditoriali nel settore	5 punti

Proposta tecnico-operativa (max 10 punti)	Punteggio massimo
Coerenza con gli obiettivi dell'incarico	3 punti
Qualità tecnico-scientifica della proposta	3 punti
Innovatività e sostenibilità delle soluzioni proposte	2 punti
Chiarezza espositiva, metodologia e cronoprogramma	2 punti

7. Compiti dell'Esperto incaricato

L'Esperto enologo, incaricato al termine della procedura valutativa, dovrà:

- Sovrintendere alle attività di raccolta delle uve, vinificazione, conservazione, imbottigliamento;
- Garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza;
- Monitorare l'andamento fitopatologico dei vigneti aziendali di circa un ettaro, in accordo con i Direttori dell'Azienda Agraria e del Responsabile del Laboratorio di Cantina Didattica, oltre che con il Personale addetto dell'Istituzione Scolastica;
- Supportare le attività didattiche dell'I.T.A. "Fortunato";
- Coordinarsi con il Responsabile del Laboratorio di Cantina Didattica, nonché con i Referenti dell'Ufficio Tecnico per tutti gli interventi/ forniture/ richieste acquisizione materiali relativi alle esigenze dell'attività vitivinicola;
- Curare il rispetto del prodotto, del packaging, degli obblighi informativi al consumatore a tutta la normativa vigente, seguendo ogni connessa attività.

8. Trattamento dei dati personali

I dati personali saranno trattati ai sensi del D. Lgs.n. 96/2023, così come modificato e integrato dal D. Lgs.n. 101/2018.

9. Responsabile del Procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il Dott. Massimiliano Rago, Direttore S.G.A. di questa Istituzione Scolastica.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Patrizia Campagna
Firmato digitalmente