



La domanda di *high skills* per la ricerca applicata: l'esperienza di Porto Conte Ricerche

Tonina Roggio, Porto Conte Ricerche

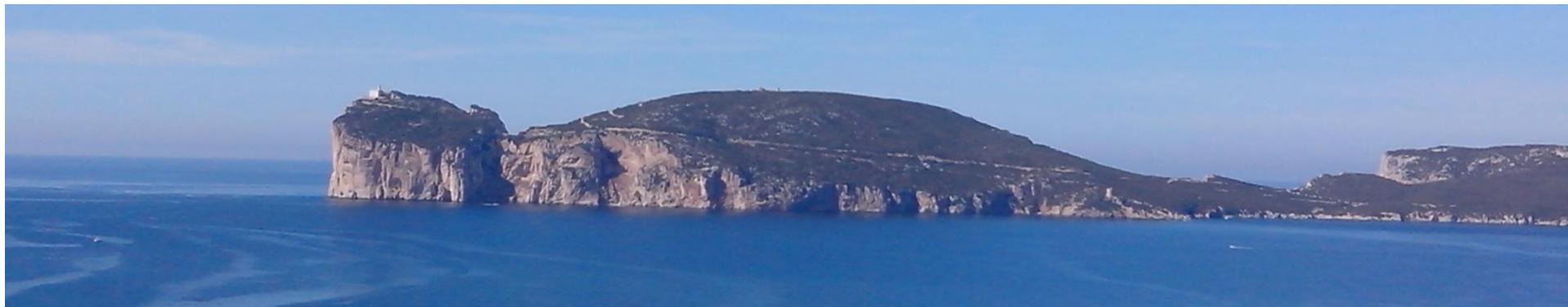
#UPDATE2030

UN NUOVO SOFTWARE PER IL TERRITORIO



Porto Conte Ricerche S.r.l.

- **Organismo di ricerca**
- **Società a totale capitale pubblico (socio unico Sardegna Ricerche)**
- **Due settori Ricerca:**
 - Biotecnologie applicate
 - Tecnologie alimentari
- **Settore amministrativo**
- **Settore tecnico**





Porto Conte Ricerche S.r.l.

- **Personale ricerca 22:** 2 responsabili+19 ricercatori + 1 tecnico
 - 15 Laurea magistrale o c.u.+ dottorato
 - 5 Laurea magistrale o c.u.
 - 1 Laurea triennale
 - 1 diploma istruzione secondaria

Dal 2022 a seguito del processo di stabilizzazione del personale
(11 unita)

- 19 a tempo indeterminato + 3 tempo determinato





Ambiti di ricerca

- Agroalimentare
 - Salute e benessere umano e animale
 - Transizione ecologica
-
- ✓ **Sempre in collaborazione con le imprese**
 - ✓ Incrementare la competitività
 - ✓ Valorizzare le eccellenze
 - ✓ Incrementare la circolarità e la sostenibilità ambientale
 - ✓ Sviluppare nuovi prodotti e processi
 - ✓ Alimenti destinati a classi specifiche di consumatori
 - ✓ Nuovi composti bioattivi

Ultimi 5 anni: progetti con oltre 80 imprese





Progetto di ricerca





Figure professionali

- **Esperto in analisi degli alimenti e delle materie prime**
 - Attività da svolgere:
 - Preparazione dei campioni analitici da matrici di varia natura;
 - Analisi cromatografiche (GC-FID, GC-MS, HPLC) di metaboliti a basso peso molecolare;
 - Interpretazione e Analisi dei dati;
 - Stesura di report intermedi e finali.

- Per la selezione in oggetto si chiedono pertanto:
 - Esperienza nelle tecniche di analisi cromatografica;
 - Esperienza nella preparazione di campioni destinati all'analisi mediante cromatografia liquida e gassosa





Figure professionali

- Esperto in analisi degli alimenti e delle materie prime

Anno	Avvisi	Posizioni	Contratti stipulati	In organico
2022	1	2	0	0
2020	3	1+1+2	3	1
2019	2	1+1	2	0
	6	8		

- Poche figure
- Concorrenza (UNI, Enti di ricerca)
- Concorsi

Posizione aperta: 2023





Figure professionali

- **Esperto in processi alimentari**
 - Conoscenza tecnologie e processi alimentari
 - Utilizzo impianti alimentari
- **Formazione - Porto Conte Ricerche**
 - Impianti pilota di trasformazione
 - Microbirrificio
 - Panificio /pastificio
 - Impianto di acquacoltura e nutrizione
 - Impianti innovati (ohmico)
 - Diversi sistemi di confezionamento





Figure professionali

- Esperto in processi alimentari

Anno	Posizioni	Contratti stipulati	In organico
2020	1	1	0
2019	2	0	0
2018	5	5	3
2017	1	1	0

Competitor: le imprese alimentari

- 2 caseifici
- 1 pasta e prodotti da forno
- 1 impresa mangimistica
- 1 imprenditore





Acquisto beni e servizi

Domanda: quando tempo ci vuole per acquistare 5 litri di etanolo?

Risposta: troppo/molto

Tutti gli enti pubblici per l'acquisto di beni e servizi devono utilizzare procedure ad evidenza pubblica

Codice degli appalti (oggi D.lgs 50/16 dal **01.07.2023 D.lgs 36/23**)

Totale di 229 articoli + 38 allegati





Acquisto beni e servizi

Figure professionali

- **Responsabile Unico di Progetto**
- **Responsabile Unico di Procedimento**
- **La struttura di supporto**

- **Personale:**
 - **Richiesta enorme a fronte di poche figure formate**
 - **Centri e enti di ricerca, università, tutte le PA**
 - **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza**



Piano Nazionale
di Ripresa e Resilienza



Ricercatori e RUP

Ricercatore

Laurea
Pubblicazioni
Partecipazione a convegni
Errore

RUP

Laurea
Sentenze
Partecipazione corsi di formazione
Errore punibile

Formazione

- Professionalizzante
- Continua





Formazione appalti

Formazione continua

- Nazionale
- In FAD con rilascio attestato
- 5 aree

Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili

PIANO NAZIONALE DI FORMAZIONE PER L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Italiano (it)

USERNAME
Username

PASSWORD
Password

Login

Crea un account

Hai dimenticato lo username o la password?

Login instructions

Il browser deve avere i cookie abilitati
Non sei collegato.
Home

Powered by Moodle Workplace

Benvenuto sulla piattaforma e-learning per la professionalizzazione degli appalti pubblici.

Questa piattaforma è di supporto all'attuazione del Piano nazionale di formazione per la professionalizzazione del responsabile unico del procedimento.

L'azione formativa, prevista dall'art.7 comma 7bis della legge 120/2020, è promossa dal Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili con l'obiettivo di accrescere le competenze e le capacità operative delle stazioni appaltanti e delle centrali di committenza nella gestione delle procedure di affidamento ed esecuzione dei contratti pubblici, per accelerare l'attuazione degli investimenti pubblici.

Consulta il Piano.

ITACA Istituto per l'innovazione e trasparenza degli appalti e la compatibilità ambientale

SNA Presidenza del Consiglio dei Ministri Scuola Nazionale dell'Amministrazione

IFEL

con la collaborazione della Rete degli Osservatori regionali dei contratti pubblici

Edizione Sud e Isole= 800-1000 online



Formazione appalti

Master I e II livello

- Pochi nazionali
- Ministero Infrastrutture e trasporti+ ITACA+ IFEL+ SNA
 - **procedura per la ricerca e la selezione di master universitari di II livello in materia di contratti pubblici**
- Sardegna – nessun Master





Formazione appalti



SARDIGNA CHIRCAS
SARDEGNA RICERCHE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Formazione continua

- Seminari, workshop e laboratori didattici
- Platea estesa (presenza+online)
- Master II livello in **Management degli approvvigionamenti e appalti pubblici**
 - Riservato a residenti in Sardegna (20 posti)
 - Dipendenti di PA e imprese
 - Diverse edizioni (AA 2020-2021)



Ricapitolando

RICERCATORI

- Esperto in processi alimentari
- Esperto in analisi degli alimenti e delle materie prime

APPALTI PUBBLICI

- Responsabile Unico di Progetto
- Responsabile Unico di Procedimento
- La struttura di supporto





Grazie

roggio@portocontericerche.it

