

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"
Regolamento (UE) n. 2021/1060
Regolamento (UE) n. 2021/1057



**BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA
PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE ESTERNO**

Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

VISTO

- ✓ Il DDG n.1095 dell'11/10/2023 con il quale è stato approvato l'Avviso pubblico n.7 2023 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia";
- ✓ I DDG n. 1210 del 31/10/2023 e n. 1319 del 17/11/2023 di revisione dell'Avviso 7/2023;
- ✓ L'Art. 3 dell'Atto di Adesione allegato al suddetto Avviso;
- ✓ Il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023
- ✓ l'Art. 6 dell'Avviso, il quale prevede che per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso, di seguito riportati:

Tabella n. 1 – Requisiti minimi dei docenti per attività formative

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	A	B	C
2 e 3	Minimo 40 % ore docenza	Massimo 60 % ore docenza	Massimo 25 % ore docenza
4 e 5	Minimo 45 % ore docenza	Massimo 55 % ore docenza	Massimo 20 % ore docenza
6 e 7	Minimo 60 % ore docenza	Massimo 40 % ore docenza	Massimo 15 % ore docenza

Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia, come di seguito rappresentato:

Esperienza professionale e didattica		
A	B	C
Maggiore o uguale a 5 anni	Maggiore o uguale a 3 anni	Minore di 3 anni

- ✓ il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.

Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

CONSIDERATO

- ✓ che **Green Life** Soc. Coop. ha richiesto l'inserimento nel "Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa" di corsi di formazione professionale da svolgersi presso le sedi di Agrigento, Favara (AG) e Sciacca (AG);
- ✓ che **Green Life** Soc. Coop. per lo svolgimento di suddetti corsi ha necessità di reclutare docenti formatori iscritti al SARF (Sistema Albo Registro Formatori), in possesso dell'esperienza didattica e professionale coerente con le materie oggetto di formazione

EMANA

Il presente bando per l'individuazione di personale docente con esperienza didattica e professionale come da tabelle di seguito indicate, da impegnare per la realizzazione di corsi nell'ambito delle attività finanziate a valere dell'Avviso 7/2023 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", presso le sedi di Agrigento, Favara (AG) e Sciacca (AG).

La **Green Life Soc. Coop.** si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione alle funzioni assegnate ed alle materie oggetto di formazione, pertanto i formatori dovranno dimostrare competenze professionali coerenti con le materie oggetto di formazione. Ai formatori verrà richiesto di autocertificare che le unità didattiche per le quali si candidano siano coerenti con le qualifiche e le competenze possedute e certificabili.

Nel rispetto di quanto previsto dall'Art. 6 dell'Avviso 7/2023, il presente bando è riservato prioritariamente agli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente ad altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF (Sistema Albo Registro Formatori) della Regione Siciliana.

La piattaforma SARF è aperta ed è possibile, per gli interessati, accreditarsi ed essere inseriti nel suddetto Elenco accedendo attraverso il seguente link: <https://sarf.formasicilia.it/>.

Per il personale da impegnare nella realizzazione dei percorsi formativi in oggetto, il presente bando di selezione prevede l'applicazione del CCNL della Formazione Professionale o contratti di prestazione individuale professionale o altre tipologie previste dalla normativa vigente.

Art. 1 – Oggetto del bando

Il presente bando è rivolto all'individuazione di personale docente per le seguenti unità didattiche, con esperienza didattica e professionale come di seguito indicato:

“PIZZAIOLO” (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG) – Durata: 654 ore di cui 240 ore di stage

COMPETENZA	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie	20	B
	Cereali e farine	50	A
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	20	A
	Intolleranze alimentari e allergeni	20	B
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	25	B
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Allestimento dell'ambiente di lavoro	15	C
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Strumentazioni e apparecchiature per il processo produttivo	20	B
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10	C
	Tecniche delle lavorazioni dei semilavorati	20	B
Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime	30	A
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	35	A
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Cottura e farcitura della pizza	60	A
	I vari tipi di pizza	35	A
Trasversali	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera - Inglese	30	C

“ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE”

Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG) – Durata: 654 ore di cui 240 ore di stage

COMPETENZA	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	25	C
	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	35	B
	Tecniche di comunicazione organizzativa e pianificazione del lavoro	35	B
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30	A
	Elementi di dietetica	35	A
	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	70	A
	I prodotti da forno	70	A
	Processi e cicli di lavoro del processo di produzione	30	A
	Tecnologie e metodi di stoccaggio	30	B
Trasversali	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

“COLLABORATORE DI CUCINA”

Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG) – Durata: 554 ore di cui 200 ore di stage

COMPETENZA	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio e terminologie tecniche di settore	25	B
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	35	B
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15	A
	Tecniche di comunicazione organizzativa e pianificazione del lavoro	35	B
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	30	A
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime	60	A
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	30	A
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	60	A
	Utensili per la preparazione dei cibi	10	A
Trasversali	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

“COLLABORATORE DI SALA E BAR”

Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG) – Durata: 554 ore di cui 200 ore di stage

COMPETENZA	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio e terminologie tecniche di settore	25	B
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	35	B
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15	A
	Tecniche di comunicazione organizzativa e pianificazione del lavoro	35	B
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Comunicazione con il cliente	30	A
	Tecniche di servizio base ed avanzate	35	A
	Tipologie di servizio banqueting	40	A
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	15	A
	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	25	A
	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	10	A
	Tecniche di servizio al tavolo	35	A
Trasversali	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

“TECNICO PER L'AMBIENTE – GESTIONE E RECUPERO DEL TERRITORIO”

Sedi: Agrigento e Sciacca (AG) – Durata: 854 ore di cui 320 ore di stage

COMPETENZA	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
Interpretare la normativa e gli ambiti specifici di riferimento	Elementi di VIA e pianificazione territoriale	30	A
	Normativa sui lavori pubblici e legislazione ambientale	20	C
Analizzare il territorio	Elementi di pedologia, geologia e geomorfologia	40	B
	Elementi di topografia e cartografia tematica	30	A
	Utilizzo di sistemi CAD e GIS	40	A
Contestualizzare i principi dello sviluppo sostenibile al territorio di riferimento	Elementi di ecologia e di sviluppo sostenibile	20	B
	Progettazione ecosostenibile	35	A
Interpretare le specifiche relative ai progetti di gestione e recupero	Elementi di diritto ambientale comunitario	15	C
	Tecniche di recupero ambientale e ingegneria naturalistica	50	A
	Gestione e manutenzione aree protette e aree verdi	50	A
	Bonifica di siti inquinati e recupero di aree degradate	35	A
	Procedure per opere pubbliche	20	B
Individuare metodologie analitiche e tecniche di campionamento	Interventi di recupero e ristrutturazione	40	A
	Metodiche e tecniche di campionamento	30	B
Trasversali	Elementi di chimica, biologia e microbiologia	25	B
	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

Art. 2 - Requisiti generali di accesso

I candidati dovranno possedere, alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo.

Art. 3 - Requisiti specifici di accesso

- Essere iscritti all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione ovvero, subordinatamente, essere iscritti all'Elenco Formatori 2° livello;
- Essere in possesso del titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti alle unità didattiche oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- Possedere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le unità didattiche oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia.

Art. 4 - Modalità di Presentazione delle Domande

I soggetti interessati alle selezioni dovranno presentare l'istanza di partecipazione al bando (allegato A) scaricabile dal sito www.coopgreenlife.it con allegata la seguente documentazione:

1. Copia documento di riconoscimento in corso di validità;
2. Copia Codice fiscale;
3. Curriculum vitae in formato europeo firmato in originale ed in autocertificazione ai sensi dell'art. 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 e liberatoria trattamento dei dati personali secondo vigente normativa;
4. Autocertificazione delle competenze (allegato B)
5. Scheda di autovalutazione titoli posseduti secondo lo schema (allegato C);
6. Eventuali altri titoli posseduti anche in forma di autocertificazione.

Le domande di candidatura, integralmente redatte secondo i suddetti modelli, dovranno pervenire, **entro e non oltre le ore 12 del 22/12/2023** esclusivamente secondo una della modalità indicate di seguito:

- via mail alla casella di posta elettronica info@coopgreenlife.it;
- a mezzo PEC all'indirizzo greenlife@pec.confcooperative.it.

Si precisa che le istanze non datate, non firmate, non complete in tutte le parti e non corredate di documentazione ed informazioni richieste saranno considerate nulle. Le candidature pervenute oltre la data prevista dal presente bando, purchè soddisfino tutti i requisiti richiesti, alimenteranno una graduatoria da cui attingere in caso di scorrimento ed esaurimento della graduatoria scaturita dal presente bando. Le date dei colloqui di selezione, qualora ne sia ravvisata la necessità e/o utilità, saranno pubblicate sul sito di Green Life dopo la scadenza del presente Bando di selezione. Tale pubblicazione varrà come convocazione ad ogni effetto di legge e pertanto la mancata presentazione dei candidati nel giorno e nell'ora stabilita comporterà l'esclusione.

Il presente bando, con relativi allegati A B e C, viene reso pubblico attraverso il sito dell'Ente www.coopgreenlife.it

Art. 5 - Modalità di Selezione

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento di eventuali colloqui selettivi, saranno effettuati da una apposita Commissione. La selezione si articolerà secondo la valutazione comparativa delle professionalità dei candidati e della idoneità degli stessi a ricoprire l'incarico sulla base della documentazione presentata e dei punteggi attribuiti secondo la seguente tabella; qualora la Commissione lo ritenga necessario, verrà effettuato un colloquio individuale di approfondimento, per verificare la coerenza tra il curriculum presentato e le competenze richieste dal bando.

TITOLI	PUNTEGGIO	MAX
Titolo di studio (indicare solo il titolo di studio più alto)	Diploma di maturità = 5 punti	30
	Laurea triennale = 10 punti	
	Laurea magistrale = 15 punti	
	Laurea specialistica inerente il profilo = 20 punti	
	Laurea specialistica inerente il profilo voto 110 e lode = 30 punti	
Titoli aggiuntivi specialistici: abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni)	1 punto per titolo fino a max 5 punti	5
Esperienza didattica e/o professionale coerente con l'attività proposta Fascia C: < 3 anni Fascia B: ≥ 3 e < 5 anni Fascia A ≥ 5 anni Fascia A: ≥ 5 anni	Fascia C: < 3 anni = 5 punti	30
	Fascia B: ≥ 3 e < 5 anni = 10 punti	
	Fascia A ≥ 5 anni = 20 punti	
	Fascia A > 10 anni = 30 punti	
Precedente collaborazione con l'Ente	1 punto per ogni anno di collaborazione max 5 punti	5
Eventuale colloquio della commissione esaminatrice	Ogni componente della commissione attribuirà un punteggio per valutazione delle conoscenze, abilità e competenze nella pratica di docenza e coerenza dei titoli dichiarati	30

A conclusione della valutazione comparativa delle domande in possesso dei requisiti minimi richiesti, a insindacabile decisione della Commissione, si procederà agli eventuali colloqui individuali. Tale colloquio verrà valutato con un punteggio massimo di 30 punti.

Sulla base delle risultanze delle valutazioni saranno formulate le graduatorie di merito, distinte per singole unità didattiche e profili professionali, che saranno pubblicate sul sito della Green Life www.coopgreenlife.it. La pubblicazione avrà valore di notifica agli interessati.

Eventuali ricorsi alle graduatorie potranno essere presentati entro 2 giorni dalla pubblicazione, nei modi e secondo la tempistica della normativa vigente.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum (per ciascuna delle unità didattiche) pienamente rispondente alle esigenze progettuali. Le disposizioni contenute nel presente bando hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale.

Ciascun docente dovrà programmare il lavoro e le attività inerenti la disciplina che gli sarà affidata, in accordo con la Direzione. Uno stesso docente può svolgere più di una unità didattica, è quindi possibile dichiarare la propria disponibilità per lo svolgimento di diverse unità, specificandolo nella Dichiarazione. Inoltre è possibile presentare la propria candidatura per tutte le sedi.

SI PRECISA CHE

- Gli incarichi verranno assegnati dando priorità al personale in possesso dei requisiti richiesti inserito nell'Albo Regionale dei formatori di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, e subordinatamente ad altri docenti, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF (Sistema Albo Registro Formatori) della Regione Siciliana
- La ricerca attivata dal presente bando è rivolta ad ambosessi (L. 903/77 e L. 125/91).
- Per motivi di carattere organizzativo e/o didattico si prevede la possibilità, a giudizio insindacabile dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per le singole unità didattiche tra più candidati risultati idonei.
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano la mancata attivazione o l'annullamento del progetto o di parte di esso.
- I candidati idonei, dipendenti della Pubblica Amministrazione dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

Per quanto non previsto si fa espresso riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Art. 6 - Attribuzioni degli incarichi e stipula del contratto

Ai candidati risultati idonei e vincitori, rispetto all'ordine di graduatoria, in presenza dei presupposti verrà applicato il CCNL, o altre tipologie previste dalla normativa vigente, con un compenso pari ad € 30,00 (trenta/00) per ogni ora di docenza effettivamente svolta, a lordo di: Imposte sul reddito delle persone fisiche (IRPEF e Ritenuta d'acconto), dell'intero ammontare del contributo previdenziale previsto per legge, dell'IVA e dell'IRAP nelle misure previste dalle leggi.

Art. 7 - informativa Privacy

Ai sensi del regolamento Ue 679/2016 e del D.Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. n. 10 agosto 2018, n. 101, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto. I dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 8 - Pubblicità

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Affissione all'albo della Green life Società Cooperativa;
- Affissione all'Albo del C.P.I di competenza;
- Pubblicazione sul sito internet www.coopgreenlife.it ;
- Invio al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale per la relativa pubblicazione sui siti istituzionali www.sicilia-fse.it e www.regione.sicilia.it/istituzioni/regione/strutture-regionali/assessorato-istruzione-formazione-professionale

CONTROLLI Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - DIPARTIMENTO REGIONALE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE – Unità Monitoraggio e Controllo.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

GREEN LIFE Soc. Coop. – Piazza Diodoro Siculo, 1 – 92100 Agrigento – Tel. 393.9290122

E-mail: info@coopgreenlife.it Pec: greenlife@pec.confcooperative.it

Allegati:

- ✓ Allegato A - Istanza di partecipazione al bando
- ✓ Allegato B – Istanza di partecipazione
- ✓ Allegato C - Scheda Autovalutazione titoli posseduti

Agrigento, 29/11/2023



Green Life