





Pasticceria Cappello s.r.l.

PO FSE 2014-2020 SICILIA - Avviso 10/2016 Progetto Titolo "**SPRIGIONIAMO SAPORI**" n. (CIP) 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0028 – CUP G77H18000550006

BANDO DI SELEZIONE RISORSE UMANE ESTERNE PER IL PROGETTO "SPRIGIONIAMO SAPORI"

Finanziato a valere dell'avviso pubblico n. 10/2016 pubblicato in GURS n. 34 del 04 Agosto 2018

Con il presente avviso si comunica che l'ATS composta da **Associazione I.D.E.A.**, **Associazione Orizzonti onlus** e **Pasticceria Cappello s.r.l.**, realizza il progetto denominato "SPRIGIONIAMO SAPORI", selezionato nel quadro del Programma Operativo FSE Sicilia 2014-2020 cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo – Avviso 10/2016.

Il progetto, è finalizzato all'inclusione socio-lavorativa di soggetti (uomini e donne) in esecuzione penale interna ed esterna.

Pertanto, dovendo procedere all'attuazione dell'*Azione 2 – "Formazione"* prevista in progetto, l'ATS di progetto, in conformità a quanto previsto dall'art. 16 del suddetto avviso:

RENDE NOTO

che è indetta una procedura di selezione comparativa per titoli, volta a selezionare le risorse umane necessarie per lo svolgimento delle attività prevista nell'*Azione 2 – "Formazione"*.

Quest'azione, sarà rivolta a un massimo di 40 destinatari e prevede la realizzazione di un percorso formativo di 600 ore rivolto a 8 allievi e finalizzato al rilascio di attestato di qualifica professionale, 2° livello dell'European Qualification Framework (EQF) e di quattro percorsi formativi da 150 ore ciascuno rivolti a 8 allievi per classe (per complessivi 32 allievi), finalizzati all'acquisizione di competenze di base e/o tecnico-professionali specifiche.

Il percorso formativo di "Addetto panificatore-pasticcere" della durata di 600 ore è finalizzato alla formazione di una figura, il panificatore-pasticcere, capace di realizzare prodotti con metodologie artigianali e tecnologie specifiche.

















Pasticceria Cappello s.r.l.

PO FSE 2014-2020 SICILIA - Avviso 10/2016 Progetto Titolo "**SPRIGIONIAMO SAPORI**" n. (CIP) 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0028 – CUP *G77H18000550006*

I 4 corsi brevi, della durata di 150 ore e 8 allievi ciascuno, hanno una configurazione più specialistica e strettamente collegata ai prodotti scelti:

- Assistente alla preparazione di dolci tradizionali: "Cannolo siciliano"
- Assistente alla preparazione di dolci tradizionali: "Torrone"
- Assistente alla preparazione di dolci tradizionali: "Pupa di zucchero"
- Assistente alla preparazione di dolci tradizionali: "Pasta reale"

I quattro corsi hanno un'analoga struttura ma ognuno di essi si caratterizza per la realizzazione del prodotto finale che fa da protagonista per ogni singolo intervento.

L'azione, come previsto in progetto, sarà realizzata e coordinata dall'Associazione I.D.E.A.

RISORSE UMANE RICERCATE E TITOLI MINIMI DI ACCESSO

PERSONALE DOCENTE

CORSO	MODULO FORMATIVO	ORE IMPEGNO	PROFILO
Assistente alla preparazione di dolci tradizionali: "Torrone"	Presentazione generale del prodotto e del suo iter realizzativo	16	Docente/professionista con almeno 10 anni di esperienza professionale e/o didattica coerenti con le materie oggetto di formazione
	Utilizzo attrezzature, materie prime e sistema di lavoro in gruppo	12	
	Ciclo di realizzazione del prodotto, tecniche e metodologie	110	
Assistente alla	Presentazione generale del prodotto e del suo iter realizzativo	16	Docente/professionista con almeno 10 anni di
preparazione di dolci tradizionali:	Utilizzo attrezzature, materie prime e sistema di lavoro in gruppo	12	esperienza professionale e/o didattica coerenti con
"Pupa di zucchero"	Ciclo di realizzazione del prodotto, tecniche e metodologie	110	le materie oggetto di formazione

Si specifica che è <u>requisito fondamentale</u>, per i candidati, <u>non aver riportato condanne penali e non essere</u> <u>destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e</u> <u>di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa.</u>

Si precisa che l'incarico sarà assegnato previo nulla osta da parte dell'amministrazione penitenziaria per l'accesso in istituto.

LUOGO DI SVOLGIMENTO

Le attività in presenza dei destinatari si svolgeranno presso la Casa Circondariale "Pagliarelli - Antonio Lorusso" di Palermo.

















Pasticceria Cappello s.r.l.

PO FSE 2014-2020 SICILIA - Avviso 10/2016 Progetto Titolo "**SPRIGIONIAMO SAPORI**" n. (CIP) 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0028 – CUP *G77H18000550006*

MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata da parte di una Commissione appositamente nominata. La procedura selettiva si articolerà nelle seguenti fasi:

- controllo delle domande pervenute entro i termini tassativi di scadenza, della documentazione obbligatoria allegata e dei requisiti di ammissibilità;
- valutazione comparativa delle professionalità dei candidati che sarà effettuata sulla base della documentazione presentata. I punteggi saranno attribuiti secondo la tabella sotto riportata:

Criteri	Punteggio
Valutazione comparativa dei curricula: (Max punteggio valutazione comparativa dei curricula secondo scheda di autovalutazione dei candidati)	
Eventuale Colloquio motivazionale	Max 30
TOTALE MAX PUNTEGGIO	100

Tabelle per autovalutazione comparativa dei curricula:

Sotto criteri	Punteggio				
Valutazione comparativa dei curricula					
Descrizione titoli	Punteggio	Punteggio max			
Diploma	5 punti	5			
Laurea	10 punti	10			
Possesso di altri titoli specifici attinenti le attività di progetto (master, corsi di specializzazione, abilitazioni, ecc.)	5 punti per ogni titolo	20			
esperienza professionale coerente con le materie oggetto di formazione superiore a 10 anni	5 punti per esperienza oltre i 10	5			
esperienza didattica coerente con le materie oggetto di formazione superiore a 10 anni	5 punti per esperienza oltre i 10	5			
Esperienza in progetti rivolti a soggetti in esecuzione penale	SI: 10 punti	10			
e/o soggetti svantaggiati	NO: 0 punti				
Precedenti rapporti di lavoro con gli Enti componenti	li lavoro con gli Enti componenti SI: 15 punti				
dell'ATS in occasione di altre attività progettuali	casione di altre attività progettuali NO: 0 punti				
Max punteggio Valutazione comparativa dei curricula					

















Pasticceria Cappello s.r.l.

PO FSE 2014-2020 SICILIA - Avviso 10/2016 Progetto Titolo "**SPRIGIONIAMO SAPORI**" n. (CIP) 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0028 – CUP G77H18000550006

Al termine della valutazione comparativa, la commissione deciderà se procedere ad eventuale colloquio individuale, conoscitivo e motivazionale, volto ad approfondire le informazioni curriculari e a verificare l'effettiva disponibilità dei candidati in rapporto alle esigenze connesse alla realizzazione del programma di lavoro e la loro motivazione rispetto gli obiettivi previsti dal Progetto.

In tal caso il calendario dei colloqui sarà pubblicato sul sito internet dell'ente, la mancata presentazione al colloquio sarà considerata rinuncia alla candidatura.

Al colloquio saranno assegnati massimo punti 30.

A conclusione dell'attività di selezione, verrà formulata la graduatoria da parte della Commissione nominata.

DOCUMENTAZIONE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Alla Domanda di candidatura, scaricabile dal sito della capofila Associazione I.D.E.A. – <u>www.assoidea.org</u> - dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- a) Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- b) Fotocopia del codice fiscale;
- c) curriculum vitae dettagliato in formato europeo, firmato in originale, con autocertificazione delle informazioni contenute e liberatoria al trattamento dei dati;
- d) Scheda di autovalutazione possesso requisiti e titoli;

La suddetta documentazione dovrà essere inviata a: **Associazione I.D.E.A.**, tassativamente **entro e non oltre le ore 13.00 del 28/02/2020** con le seguenti modalità:

- a) raccomandata A/R (non fa fede il timbro postale accettante) all'indirizzo: via San Lorenzo, 291f 90146 Palermo
- b) posta elettronica certificata (pec) all'indirizzo: assoidea@pcert.it;
- c) a mano in busta chiusa (Lun./Ven. dalle ore 9:00 alle ore 13:00) presso la sede direzionale sita in **via**San Lorenzo, 291f 90146 Palermo

Non saranno ritenute accoglibili le domande:

- 1. pervenute oltre i termini previsti dal presente bando;
- 2. non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica;
- 3. non corredate della documentazione richiesta.

L'Associazione I.D.E.A., inoltre, non assume alcuna responsabilità per i casi di mancato o tardivo recapito della domanda, dei titoli, delle comunicazioni relative alla selezione, dovute a disguidi postali o telegrafici, a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore. L'Associazione I.D.E.A. si riserva la facoltà di riaprire i termini del presente bando qualora fosse ritenuto necessario.

L'Associazione I.D.E.A., potrà richiedere copia delle certificazioni ed attestazioni dichiarate nella domanda di partecipazione e nei curriculum vitae.

Il presente bando ed il Format della domanda saranno inviati all'Assessorato Regionale della Famiglia delle Politiche Sociali e del Lavoro per la pubblicazione anche sul sito del FSE Regione Sicilia www.sicilia-fse.it.

















Pasticceria Cappello s.r.l.

PO FSE 2014-2020 SICILIA - Avviso 10/2016 Progetto Titolo "**SPRIGIONIAMO SAPORI**" n. (CIP) 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0028 – CUP *G77H18000550006*

FORMA DI CONTRATTO E COMPENSO PREVISTO

Gli incarichi che verranno assegnati ai vincitori della valutazione comparativa e saranno stipulati nelle forme previste e inquadrati nel profilo e livello previsti nel CCNL Formazione Professionale e secondo le disposizioni richiamate dall'Avviso pubblico e dal Vademecum per l'attuazione del PO FSE 2014-2020 Regione Sicilia.

E' esclusa l'ipotesi di instaurazione di rapporti di impiego subordinato a tempo indeterminato, di qualunque natura.

Ciascun incarico sarà svolto secondo le esigenze organizzative legate alla specificità dei destinatari, resta facoltà dell'Ente per esigenze connesse al progetto poter stipulare più contratti con diversi soggetti.

Il compenso orario riconosciuto ai collaboratori selezionati sarà parametrato in base al budget di progetto e comunque nel rispetto della disciplina comunitaria, nazionale, al CCNL Formazione Professionale e secondo le disposizioni richiamate dall'Avviso pubblico e dal Vademecum per l'attuazione del PO FSE 2014-2020 Regione Sicilia.

Qualora, per qualsivoglia motivo, si dovessero verificare riduzioni o sospensioni dell'attività relativa all'incarico conferito, il compenso sarà rapportato alle ore di collaborazione effettivamente svolte.

La spesa graverà interamente sui fondi del progetto.

Qualora venga meno la necessità, la convenienza o l'opportunità, l'Ente può non procedere al conferimento dell'incarico.

<u>Si ribadisce, che l'incarico sarà assegnato previo nulla osta da parte dell'amministrazione penitenziaria per l'accesso interno all'istituto.</u>

COMUNICAZIONI

L'esito della procedura comparativa sarà pubblicato sul sito dell'Associazione I.D.E.A. e trasmesso per la pubblicazione sul sito www.sicilia-fse.it. La pubblicazione della graduatoria sul sito dell'Associazione I.D.E.A. ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisassero gli estremi, potranno produrre reclamo scritto tramite raccomandata A/R o PEC entro giorni 2 dalla pubblicazione. Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum se pienamente rispondente alle esigenze progettuali.

Le disposizioni contenute nel presente bando hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale. Per quanto non previsto si fa espresso riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati trasmessi dai candidati, con le domande di partecipazione alla presente valutazione comparativa, saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione della procedura selettiva e nel rispetto dei principi e delle disposizioni sulla protezione dei dati personali e sulla tutela della riservatezza stabiliti dal Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n.196 e s.m.i.

Palermo, 06/02/2020

Per ulteriori informazioni: Associazione I.D.E.A. - Email: assoidea@gmail.com









