



POR Marche F.S.E. 2014/2020 - AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AL FINE DELLA COSTITUZIONE DI UN ELENCO REGIONALE PER L'INDIVIDUAZIONE DI DOCENTI E PERSONALE NON DOCENTE DA INCARICARE NEL PROGETTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE cod. SIFORM2 n. 1086639 "AIUTO CUOCO" DA REALIZZARSI, MEDIANTE GESTIONE A REGIA DIRETTA, DAL SETTORE FORMAZIONE PROFESSIONALE, ORIENTAMENTO E AREE DI CRISI COMPLESSE.

1. Premessa

Mediante la D.G.R. n. 1562 del 18 dicembre 2017 la Regione Marche ha approvato le "disposizioni attuative per la gestione diretta di azioni formative da parte dei Servizi Territoriali Regionali per la Formazione" indicando, fra gli altri, l'attuazione di due percorsi formativi, da realizzarsi mediante gestione a "regia diretta", presso la casa di reclusione Barcaglione (via Colle Ameno n. 25 - Ancona).

Precedentemente, attraverso la D.G.R. n. 1385 del 27 novembre 2017, è stato approvato e sottoscritto un Protocollo tra Regione Marche, Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria dell'Emilia Romagna e Marche e Garante dei diritti di adulti e bambini-Ombudsman delle Marche (ora Garante regionale dei diritti della persona) finalizzato a "*promuovere azioni di formazione e di politica attiva per rafforzare l'occupabilità dei detenuti al termine della pena*".

Attraverso il DDS n. 1214/FOAC del 23/12/2022 è stata approvata l'azione formativa codice SIFORM2 n. 1086639 denominata "Aiuto Cuoco" - codice profilo 4000 EQF 3 Repertorio profili professionali - da realizzarsi presso la struttura <casa di reclusione Barcaglione (Ancona)> per 600 ore – 15 allievi.

La realizzazione di tale percorso è affidata, mediante gestione a "regia diretta", al Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse attraverso le articolazioni operative degli uffici di Pesaro e Ascoli Piceno, utilizzando allo scopo le risorse del P.O.R. Marche F.S.E. 2014/2020 Asse II P. inv. 9.1 R.A. 9.2, T.d.a. 9.1.B.

L'Azione formativa su indicata, identificata dal codice SIFORM2 n.1086639, si sviluppa su un monte ore complessivo pari a 600 ore, così suddivise:

<i>n. ore teorico/ pratiche</i>	<i>n. ore stage</i>	<i>n. ore esame finale</i>	<i>monte ore totale</i>
348	240	12	600

Per poter programmare, organizzare e gestire l'azione formativa sopra specificata, si rende pertanto necessario individuare le risorse umane alle quali affidare gli incarichi di docenza teorica e pratica e definire il personale non docente (tutor d'aula – organizzativo/gestionale, assistente stage) più idoneo per "accompagnare", durante il suo svolgimento, la particolare tipologia di utenza destinataria della proposta formativa.

Attraverso il presente Avviso, da cui scaturirà un apposito elenco regionale, si invitano perciò tutti coloro che, in possesso dei requisiti richiesti, siano interessati a collaborare all'attuazione dell'azione formativa di cui trattasi, presentando la propria candidatura per la selezione dei professionisti necessari.



2. Requisiti di ammissione del candidato: Requisiti Generali

Gli incarichi conferiti al termine della presente procedura riguarderanno esclusivamente prestazioni di *collaborazione professionale* (soggetti titolari di P.IVA) o di *lavoro autonomo occasionale*, nel rispetto dei parametri delle vigenti leggi in materia (*in primis* art. 2222 e segg. Codice Civile).

Le candidature proposte mediante l'effettuazione della specifica domanda di partecipazione quindi, redatte unicamente da persone fisiche e non da persone giuridiche, dovranno possedere i seguenti requisiti generali:

- cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea ovvero di essere cittadino non appartenente all'Unione Europea, regolarmente soggiornante sul territorio nazionale, ai sensi delle vigenti norme in materia;
- età non inferiore a 18 anni compiuti e non superiore all'età di collocamento a riposo d'ufficio alla data di scadenza, prevista dal presente bando, per la presentazione della domanda di partecipazione;
- pieno godimento dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali, né avere in corso procedimenti penali o amministrativi per l'applicazione di misure di sicurezza o di prevenzione, che impediscano, ai sensi delle normative vigenti, la costituzione di rapporti di collaborazione con Pubbliche Amministrazioni, salvo sia stata conseguita la riabilitazione alla data di pubblicazione al BUR Marche del presente Avviso;
- non essere stati destituiti o licenziati ovvero dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento, ovvero di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego pubblico a seguito dell'accertamento che l'impiego stesso è stato conseguito mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile;
- insussistenza delle cause di inconfirmità ed eventuale incompatibilità, ai sensi del D. Lgs. 8 aprile 2013, n. 39 rispetto agli incarichi del presente avviso;
- non incorrere, se dipendente di pubblica amministrazione, in situazioni, anche potenziali, di conflitto d'interesse ai sensi dell'art. 53, comma 14, D. Lgs. 165/2001;
- nel caso di dipendenti pubblici, disporre dell'autorizzazione (*nulla osta*) ad assumere l'incarico di cui trattasi da parte del datore di lavoro.

Tutti i requisiti generali sopra indicati debbono essere posseduti alla data di scadenza, fissata dal presente Avviso, per la presentazione delle candidature.

3. Requisiti di ammissione del candidato: Requisiti specifici

I requisiti specifici per la presentazione delle candidature, da possedere sempre alla data di scadenza fissata dal presente Avviso, sono riportati nel dettaglio al successivo paragrafo 6, a fianco di ciascuno dei profili professionali relativi alla specifica attività di docenza o alle altre funzioni programmate.

Assume invece il ruolo di requisito specifico essenziale al fine dell'ammissione alla valutazione della candidatura e di cui essere contemporaneamente in possesso:

- esperienza professionale/didattica di almeno tre anni negli ultimi otto anni di riferimento nella stessa materia o in quelle attinenti così come formulate nel successivo articolo 6.

4. Presentazione delle candidature

Ciascun candidato può presentare la propria manifestazione d'interesse per più tipologie di funzioni, fatta salva la compatibilità organizzativa e gestionale dell'azione corsuale, utilizzando il modulo di candidatura allegato al presente Avviso (Allegato A "*Modello di candidatura e di dichiarazione sostitutiva*").

La formale presentazione della propria candidatura, a pena di non ricevibilità, andrà presentata:



- ✓ entro e non oltre la scadenza fissata al successivo articolo 5. Si sottolinea che, ai fini del rispetto dei termini per la presentazione della candidatura, fa fede la data di ricezione o di consegna della domanda stessa al destinatario;
- ✓ utilizzando *esclusivamente* il modello allegato al presente Avviso – all. A - (munito di regolare marca da bollo ai sensi del DPR n. 642/1972 allegato A Tariffa art. 3 p. 1);
- ✓ redatta e compilata in ogni sua parte;
- ✓ corredata della documentazione come riportato nei successivi paragrafi;
- ✓ indirizzata a: *Regione Marche Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse c/o articolazione territoriale di Pesaro*, via Luca della Robbia 4, cap. 61121, Pesaro; indirizzo PEC: regione.marche.formazionepesarourbino@emarche.it;
oppure
indirizzata a: *Regione Marche Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse c/o articolazione territoriale di Ascoli Piceno*, via Kennedy 34, cap. 63100, Ascoli Piceno; indirizzo PEC: regione.marche.formazioneascolipiceno@emarche.it;
oppure
trasmessa a mezzo raccomandata A/R o consegnata a mano (in busta chiusa)¹ presso gli uffici del Settore Formazione Professionale, orientamento e aree di crisi complesse nelle sue articolazioni territoriali di Pesaro, Ascoli Piceno e presso la segreteria del Settore stesso (via Tiziano 44, cap. 60125 Ancona). L'Amministrazione Regionale non si assume alcuna responsabilità nel caso di dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatta o incompleta indicazione del recapito da parte degli aspiranti candidati o di mancata reperibilità del candidato causata da tardiva comunicazione dell'eventuale variazione dell'indirizzo indicato nella candidatura, né per eventuali disguidi imputabili a causa di terzi.

Sempre a pena di non ricevibilità della stessa, la candidatura dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- Curriculum vitae in formato europeo, come da modello allegato al presente Avviso – all. B-;
- copia leggibile di documento di identità in corso di validità al fine di rendere efficace le autocertificazioni prodotte con la candidatura. Può essere oggetto di sanatoria, su iniziativa dell'interessato o a richiesta della commissione di valutazione delle candidature presentate, la sostituzione della copia del documento di identità scaduto;
- nel caso di dipendenti pubblici, disporre dell'autorizzazione (*nulla osta*) ad assumere l'incarico di cui trattasi da parte del datore di lavoro, qualora ne ricorra la condizione (al fine di velocizzare la procedura per la presentazione delle candidature, alla stessa può essere dapprima allegata la richiesta di autorizzazione al datore di lavoro; in ogni caso, tale autorizzazione - *nulla osta* - dovrà essere presentata prima dell'eventuale affidamento dell'incarico).

5. Scadenza per la presentazione delle candidature

Le candidature per risultare ricevibili, nel rispetto delle prescrizioni contenute nei paragrafi precedenti, dovranno essere presentate o acquisite **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 15.02.2023**.

6. FIGURE PROFESSIONALI OGGETTO DI INCARICO

Le figure professionali oggetto di incarico per l'attuazione dell'azione formativa, oggetto del presente avviso, fanno riferimento a:

¹ Per l'accettazione delle candidature gli uffici sono aperti dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30; il martedì ed il giovedì anche dalle ore 15,00 alle ore 17,00.

Funzione: Docenze teoriche

Funzioni di <u>docenza</u>	Requisiti specifici di ammissione	Durata della prestazione	Compenso orario <i>(al lordo degli oneri di legge e di ogni tipo di rimborso e al netto d'IVA quando dovuta)</i>
UC 22 “Sistema di gestione della qualità. Tecnologie alimentari e igiene degli alimenti (HACCP)”	<ul style="list-style-type: none"> • Laurea (vecchio ordinamento) - Laurea specialistica • Accredитamento al rilascio della certificazione HACCP (Formatore HACCP) • <i>Esperienza didattica e/o professionale: almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore pertinente alla materia</i> 	40 ore	€. 35,00
UC 59 “Elementi di merceologia e dietologia”	<ul style="list-style-type: none"> • Laurea (vecchio ordinamento) - Laurea specialistica • <i>Esperienza didattica e/o professionale: almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore pertinente alla materia</i> 	10 ore	€. 35,00
UC 59 “Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti”	<ul style="list-style-type: none"> • Laurea (vecchio ordinamento) - Laurea specialistica • <i>Esperienza didattica e/o professionale: almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore pertinente alla materia</i> 	10 ore	€. 35,00

I programmi didattici delle singole materie possono essere visionabili presso le articolazioni territoriali di Pesaro e Ascoli Piceno della Regione Marche - Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse.

Funzione: Docenze teorico-pratiche professionalizzanti

Funzioni di <u>docenza</u>	Requisiti specifici di ammissione	Durata della prestazione	Compenso orario <i>(al lordo degli oneri di legge e di ogni tipo di rimborso e al netto d'IVA quando dovuta)</i>
UC 59 / UC 78 Docente di “Cucina (teoria e esercitazioni pratiche)” [preparazione preliminare delle materie prime / esercitazioni pratiche di cucina]	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma Istituto Professionale Alberghiero (5 anni) o Attestato di Qualifica Professionale <CUOCO> • <i>Esperienza didattica e/o professionale: <u>almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore pertinente alla materia</u></i> 	258 ore (58 h + 200 h)	€. 35,00
UC 59 / UC 78 <u>Codocente</u> di “Cucina (teoria e esercitazioni pratiche)” [preparazione preliminare delle materie prime / esercitazioni pratiche di cucina]	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma Istituto Professionale Alberghiero (5 anni) o Attestato di Qualifica Professionale <CUOCO> • <i>Esperienza didattica e/o professionale: <u>almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore pertinente alla materia</u></i> 	258 ore (58 h + 200 h)	€. 30,00
Docente di “Cucina” (realizzazione stage formativo professionalizzante) [assistente stage esterno]	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma Istituto Professionale Alberghiero (5 anni) o Attestato di Qualifica Professionale <CUOCO> • <i>Esperienza didattica e/o professionale: <u>almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore pertinente alla materia</u></i> 	240 ore	€. 30,00
Codocente di “Cucina” (realizzazione stage formativo professionalizzante) [assistente stage esterno]	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma Istituto Professionale Alberghiero (5 anni) o Attestato di Qualifica Professionale <CUOCO> • <i>Esperienza didattica e/o professionale: <u>almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento nel settore</u></i> 	240 ore	€. 27,00



	<u>pertinente alla materia</u>		
--	--------------------------------	--	--

I programmi didattici delle singole materie possono essere visionabili presso le articolazioni territoriali di Pesaro e Ascoli Piceno della Regione Marche - Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse.



Altre Funzioni a progetto

Funzioni programmate	Requisiti specifici di ammissione	Durata della prestazione	Compenso orario (al lordo degli oneri di legge e di ogni tipo di rimborso e al netto d'IVA quando dovuta)
Tutor d'aula / organizzativo gestionale – attività di coaching professionale	<ul style="list-style-type: none">• Laurea (vecchio ordinamento) - Laurea specialistica• Esperienza didattica e/o professionale: <u>almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento</u>	300 ore	€. 27,00
Tutor stage / Assistente stage esterno	<ul style="list-style-type: none">• Laurea (vecchio ordinamento) - Laurea specialistica• Esperienza didattica e/o professionale: <u>almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento</u>	100 ore	€. 23,00

Si specifica che, qualora in esito all'esperimento della presente procedura di "avviso pubblico per manifestazione di interesse", non sia stata presentata alcuna candidatura o non siano presenti candidature validamente costituite nelle distinte funzioni/materie riportate, è facoltà dell'Amministrazione regionale il conferimento diretto dell'incarico per quelle funzioni/materie di cui sopra, oggetto dell'avviso, senza apportare alcuna modifica sostanziale alle condizioni iniziali previste della proposta collaborativa.

7. Metodologia della selezione delle candidature

La valutazione delle candidature in riscontro dell'avviso pubblico per la presente manifestazione d'interesse sarà effettuata da una commissione tecnica appositamente nominata con DDS n. 1189/IFD del 20/12/2022 presso l'articolazione territoriale di Pesaro della Regione Marche - Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse.

Nei riguardi di ciascun candidato sarà esclusivamente oggetto di ammissione il possesso dei requisiti generali e di quelli specifici come dettagliatamente riportati ai precedenti articoli 2, 3 e 6.

Per quanto riguarda il "requisito specifico di ammissione: *Esperienza didattica e/o professionale: almeno 3 anni negli ultimi 8 anni di riferimento*" i potenziali candidati potranno essere ammessi a valutazione solamente se in possesso dell'esperienza didattica, formativa e/o dell'esperienza professionale richiesta, quantificata appunto in almeno tre anni rispetto agli ultimi otto anni presi in considerazione a far data dalla pubblicazione del presente Avviso Pubblico, come dichiarato dal candidato nell'apposito modulo di candidatura (Allegato A).

Nei riguardi di ciascun candidato saranno esclusivamente oggetto di valutazione il possesso dei titoli di studio, dell'esperienza didattica, formativa e/o dell'esperienza professionale come dichiarati nell'apposito modulo di candidatura (Allegato A).

Il punteggio verrà attribuito unicamente per gli ulteriori titoli e le esperienze dichiarate dall'interessato, all'interno della candidatura prescelta, che eccedono per durata quanto previsto nei requisiti specifici di



ammissibilità di ciascuna candidatura (cfr. colonne “*Requisiti specifici di ammissione*” delle tabelle dell’articolo 6).

Qualora l’esperienza didattica, formativa o professionale fosse indicata in ore, per l’assegnazione di un’annualità è necessario che siano state effettuate un numero di ore di prestazioni pari ad almeno n. 240 ore/anno (cfr. D.G.R. n. 802/04.06.2012 – Allegato “A” - cap. 2.3.3).

Al termine della procedura relativa alla presente manifestazione d’interesse e successivamente alla valutazione delle candidature validamente costituite verrà stilato un elenco riepilogativo per singola e distinta materia/funzione nel quale saranno inserite le medesime candidature sulla base del punteggio totale conseguito da ciascuna di esse.

In caso di parità di punteggio fra due o più candidati avrà la precedenza il candidato più giovane.

La graduatoria è articolata in sezioni tematiche per ogni incarico da affidare come preordinato ed elencato nell’articolo 6 del presente Avviso.

L’elenco in oggetto è formalmente approvato con decreto dirigenziale e sarà consultabile nel portale della Regione Marche www.regione.marche.it al seguente link: <https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Lavoro-e-Formazione-Professionale>.

Il sopra citato elenco resterà efficace per l’intera durata dell’azione formativa oggetto del presente Avviso e potrà essere utilizzato per eventuali sostituzioni dei professionisti che per lo stesso incarico rinunciano o per i quali si procede all’eventuale revoca dell’incarico stesso.

Al fine di preservare la corretta ed efficace realizzazione del progetto formativo, nell’intervallo di tempo necessario per il completamento dell’ eventuale procedura di sostituzione di docenti già incaricati o per temporanei ed imprevisti avvicendamenti del medesimo personale docente, il co-docente contemporaneamente incaricato potrà subentrare nello svolgimento della funzione di docenza risultante in quel momento scoperta, per le ore che si ritenessero strettamente necessarie onde evitare interruzioni all’attività formativa, mantenendo al contempo i contenuti contrattuali vigenti.

8. Punteggi attribuibili alle candidature per la creazione dell’elenco regionale

a) Funzioni: Docenze teoriche; Altre Funzioni a progetto

n.	Valutazione titoli	Elementi oggetto di valutazione	Punteggio massimo	Criteri per assegnazione dei punteggi
1	Titoli di studio attinenti alla materia/funzione di insegnamento	Qualora sia richiesta la laurea: <ul style="list-style-type: none">• Master;• Corsi di perfezionamento;• Dottorati di ricerca, corsi di formazione;	20 punti	Dottorato di ricerca: 8 punti; Corsi perfezionamento e Master di I Livello: 4 punti; Master di II Livello: 5 punti Corsi di formazione sup. 100 ore: 3 punti
2	Accreditamento di cui alla D.G.R. n. 1071/19.09.2005	Il periodo di possesso di tale titolo.	10 punti	10 punti: se posseduto da tre anni; 7 punti se posseduto da almeno 32 mesi; 5 punti se posseduto da almeno 24 mesi; 3 punti, se posseduto da



				<i>almeno 18 mesi; 2 punti se posseduto da almeno un anno.</i>
3	Esperienza professionale <i>attinente*</i> alla materia/funzione di insegnamento Esperienza didattica e/o formativa <i>attinente*</i> alla materia/funzione di insegnamento	Esperienza maturata in ambito lavorativo (dipendente e/o autonomo) a. solo per candidati alla docenza; b. <u>solo</u> per i candidati ad altre attività / funzioni (tutoraggio, assistenza stage)	70 punti	<i>Fino a 12 mesi: 16 punti Da 13 a 24 mesi: 32 punti Da 25 a 35 mesi: 48 punti Oltre 36 mesi: 70 punti</i>

* Qualora l'esperienza didattica, formativa o professionale fosse indicata in ore, per l'assegnazione di un'annualità è necessario che siano state effettuate un numero di ore di prestazioni pari ad almeno n. 240 ore/anno.

b) Funzione: Docenze teorico-pratiche professionalizzanti

<i>n.</i>	<i>Valutazione titoli</i>	<i>Elementi oggetto di valutazione</i>	<i>Punteggio massimo</i>	<i>Criteri per assegnazione dei punteggi</i>
1	Titoli di studio <i>attinenti</i> alla materia/funzione di insegnamento	Qualora sia richiesto il Diploma: <ul style="list-style-type: none"> • Laurea triennale o Magistrale; • Master in cucina; • Corsi di alta formazione, specializzazione e perfezionamento nella materia; • Corsi di aggiornamento; • Titoli/Attestati/Riconoscimenti attribuiti 	20 punti	<i>Laurea triennale o Magistrale: 3 punti Master, corsi di alta formazione, specializzazione e perfezionamento nella materia: 8 punti Corsi di aggiornamento: 4 punti Titoli/Attestati/Riconoscimenti attribuiti: 5 punti</i>
2	Accreditamento di cui alla D.G.R. n. 1071/19.09.2005	Il periodo di possesso di tale titolo.	10 punti	<i>10 punti: se posseduto da tre anni; 7 punti se posseduto da almeno 32 mesi; 5 punti se posseduto da almeno 24 mesi; 3 punti, se posseduto da almeno 18 mesi; 2 punti se posseduto da almeno un anno.</i>
	Esperienza professionale <i>attinente*</i> alla materia/funzione di	Esperienza maturata in ambito lavorativo (dipendente e/o autonomo):	70 punti	<i>Fino a 12 mesi: 16 punti</i>



3	insegnamento Esperienza didattica e/o formativa <i>attinente*</i> alla materia/funzione di insegnamento	sia per candidati alla docenza che per la funzione di codocenza;		<i>Da 13 a 24 mesi: 32 punti</i> <i>Da 25 a 35 mesi: 48 punti</i> <i>Oltre 36 mesi: 70 punti</i>
---	--	--	--	--

* Qualora l'esperienza didattica, formativa o professionale fosse indicata in ore, per l'assegnazione di un'annualità è necessario che siano state effettuate un numero di ore di prestazioni pari ad almeno n. 240 ore/anno.

La presenza all'interno dell'elenco riepilogativo, anche in posizione utile, non costituisce di per sé diritto all'incarico in quanto la richiesta di docenti e personale di altre funzioni relativamente alle diverse materie comprese nelle aree didattiche dipenderà dall'effettiva attivazione dell'azione formativa a cui il presente Avviso si riferisce e dalla programmazione gestionale più consona per la particolare tipologia corsuale in realizzazione.

La Regione Marche potrà esercitare, in ogni momento, il diritto di verificare le dichiarazioni contenute nella domanda e disporre con provvedimento motivato l'esclusione, per difetto dei requisiti di ammissibilità prescritti, e riconsiderare il punteggio assegnato qualora venisse riscontrata l'insussistenza dei titoli oggetto di valutazione.

9. Affidamento dell'incarico e modalità di pagamento.

L'affidamento dell'incarico è subordinato all'autorizzazione del Magistrato di sorveglianza competente per il regolare ingresso presso la struttura carceraria sede del corso.

L'incarico verrà affidato con specifica nota del Settore "Formazione Professionale, Orientamento e aree di crisi complesse" a coloro i quali risultano nella prima posizione di ciascuna delle sezioni in cui si articola l'elenco riepilogativo approvato.

Gli incarichi assegnati saranno conferiti in termini di prestazione professionale a soggetti titolari di P.IVA o di prestazione di lavoro autonomo occasionale (vedasi: D. Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" art. 7 comma 5-bis).

L'incarico esplicherà anche i termini della prestazione richiesta e le modalità di pagamento delle spettanze.

Copia della nota di incarico va firmata, in originale, dall'interessato per accettazione e restituita al responsabile del procedimento.

Il compenso verrà corrisposto al termine della prestazione effettivamente svolta, o proporzionalmente ridotto in base all'attività effettuata, dietro presentazione di fattura o di nota di addebito (nel caso di prestazione occasionale), a seguito di valutazione, da parte del responsabile del procedimento, del servizio prestato.

Resta nella piena facoltà degli uffici regionali deputati alla gestione dell'azione formativa in oggetto che, qualora per sopravvenute esigenze miranti ad un'efficace gestione organizzativa del percorso stesso ed in concomitanza con esigenze prioritarie connesse alla semplificazione delle procedure, le diverse figure professionali oggetto di incarico, riferite alla medesima funzione/materia, potranno essere affidate contemporaneamente a differenti candidati presenti nell'elenco regionale, suddividendo l'intera durata della prestazione prevista a livello progettuale in due o più prestazioni relative alla medesima funzione così come programmata.

10. Obblighi degli incaricati

L'accettazione dell'incarico di cui al presente Avviso comporta, da parte dell'interessato:

- la conoscenza ed il rispetto delle disposizioni di cui alla D.G.R. n. 19/20.01.2020;



- l'impegno a rispettare gli orari previsti dal calendario didattico per l'azione formativa a cui ci si riferisce o a comunicare con congruo anticipo (almeno 24 ore) la sopraggiunta impossibilità a svolgere la lezione programmata;
 - l'obbligo a partecipare a periodici incontri di coordinamento e di monitoraggio delle attività.
- Nel caso di reiterate, almeno 2 (due), inadempienze rispetto a quanto sopra indicato, riscontrate e segnalate per iscritto dal responsabile del procedimento, l'incarico può essere revocato. L'eventuale successiva rinuncia all'incarico conferito dovrà essere formalmente comunicata con un preavviso temporale di almeno 15 (quindici) giorni.

11. Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento di attuazione del presente Avviso è la dott.ssa Simona Giuliani, e-mail simona.giuliani@regione.marche.it, tel. 0721 6303803.

Per informazioni ci si può rivolgere al responsabile del procedimento di cui sopra, alla dott.ssa Giuseppina Galosi e-mail giuseppina.galosi@regione.marche.it, tel. 0736 352842 ed al dott. Marco Burani e-mail marco.burani@regione.marche.it, tel. 0722 373514.

12. Tutela della privacy - Informativa sul trattamento dei dati personali (ai sensi dell'art. 13, Regolamento 2016/679/UE - GDPR)

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del RGPD Regolamento UE n. 2016/679 "Regolamento generale sulla protezione dei dati", i dati richiesti dal presente Avviso e dalla modulistica allegata, saranno utilizzati esclusivamente per le finalità previste dall'Avviso stesso e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di strumenti informatici, nel pieno rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ai quali è tenuta la pubblica amministrazione. I dati a disposizione potranno essere comunicati a soggetti pubblici o privati, dove previsto da norme di legge oppure di regolamento, quando la comunicazione risulti necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali.

Il Titolare del trattamento dati è la Regione Marche - Giunta Regionale, con sede in via Gentile da Fabriano, 9 – 60125 Ancona.

Il Delegato al trattamento dati è il Dirigente del Settore Formazione Professionale, Orientamento e Aree di crisi complesse (massimo.rocchi@regione.marche.it).

Il Responsabile della Protezione dei Dati ha sede in via Gentile da Fabriano, 9 – 60125 Ancona.

La casella di posta elettronica, cui potrà indirizzare questioni relative ai trattamenti di dati che La riguardano, è: rpd@regione.marche.it.



ALLEGATO A
(Modello di candidatura e di dichiarazione sostitutiva)
MARCA DA BOLLO DA € 16,00

A Regione Marche Settore Formazione Professionale,
Orientamento e Aree di crisi complesse

Articolazione territoriale di Pesaro

Via Luca della Robbia, 4 - 61121 Pesaro (PU)

PEC: regione.marche.formazionepesarourbino@emarche.it

Articolazione territoriale di Ascoli Piceno

Via Kennedy, 34 - 63100 Ascoli Piceno (AP)

PEC: regione.marche.formazioneascolipiceno@emarche.it

Oggetto: PARTECIPAZIONE all'Avviso Pubblico per manifestazione d'interesse ai fini della costituzione di un elenco regionale per l'individuazione di docenti e personale non docente da incaricare nel progetto di formazione professionale cod. SIFORM2 n. 1086639 <AIUTO CUOCO> da realizzarsi presso la struttura "casa di reclusione Barcaglione" (Ancona).

1

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____ (Prov. _____), il _____,
residente a _____, (Prov. _____), in via _____, CAP _____,
CODICE FISCALE _____;
P.IVA n. _____ (questa informazione non è obbligatoria qualora il candidato ne sia privo e operi in termini di prestazione occasionale);

Indirizzo mail al quale inviare tutte le comunicazioni relative all' Avviso a cui, con la presente, si chiede di partecipare: _____ ;
Tel. / Cell. _____ ;
Indirizzo PEC: _____ (questa informazione non è obbligatoria qualora il candidato ne sia sprovvisto);

consapevole di quanto previsto dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere, nonché sulla responsabilità penale conseguente al rilascio di dichiarazioni mendaci e alla formazione e uso di atti falsi, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

- di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea (per i cittadini dell'U.E.);
- di godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza o di provenienza;
- di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione o di sicurezza, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale e di non essere sottoposto a procedimenti penali o a misure di prevenzione o di sicurezza;
- di non essere incorso nella destituzione, dispensa, decadenza o licenziamento nel corso di impieghi presso una Pubblica Amministrazione;
- di aver preso visione dell'Avviso Pubblico al quale chiede di partecipare e di essere consapevole degli altri adempimenti e degli ulteriori obblighi, contenuti nel medesimo documento, che è tenuto ad assolvere e a rispettare;
- di possedere i titoli di studio (il titolo di studio deve essere riconosciuto dallo Stato italiano) / attività esperienziale di cui a seguire che dichiara espressamente ai fini dell'individuazione dei requisiti d'ammissione e per l'eventuale successiva assegnazione dei punteggi previsti dall'Avviso per l'inserimento nell'Elenco regionale;
- (nel caso di dipendenti pubblici) di avere l'autorizzazione ad assumere l'incarico di cui trattasi da parte del datore di lavoro;

2

con la presente istanza

CHIEDE

di essere ammesso a partecipare alla procedura di selezione per la costituzione di un elenco regionale di cui all'Avviso richiamato in oggetto per il conferimento dell'incarico individuale per:

Funzione:

DOCENZA TEORICA: (barrare l'unità di competenza per cui ci si candida)

UC 22

“Sistema di gestione della qualità. Tecnologie alimentari e igiene degli alimenti (HACCP)”

[]

UC 59

“Elementi di merceologia e dietologia”

UC 59

“Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti”

ALTRE FUNZIONI A PROGETTO: *(barrare la funzione per cui ci si candida)*

Tutor d’aula / organizzativo gestionale -
attività di coaching professionale

Tutor stage / Assistente stage esterno

a) Requisiti di ammissione

Titolo di studio/Attestati specifici previsti nell'Avviso

Titolo di studio	Indicare il titolo di studio, l'anno di conseguimento e l'istituto/Università che l'ha rilasciato

3

Esperienza professionale/didattica di 3 anni negli ultimi 8 anni (coerente con la materia e/o funzione per cui ci si candida) *[indicare l'esperienza pregressa per ogni materia e/o funzione per cui ci si candida]*

Principali mansioni svolte	Durata dell'incarico	Periodo di svolgimento (dal..... al.....)	Descrizione attività professionale, didattica, formativa svolta	Ente, Istituto Scolastico, Agenzia formativa, azienda, società, ecc. presso cui è stato svolto l'incarico

b) Valutazione titoli per attribuzione punteggio

Titoli di studio attinenti/Attestati specifici valutabili

(cfr. art. 8 Avviso - riga "punto 1" tabella: *elementi oggetto di valutazione - punteggio massimo*)

<p><i>Titoli di studio <u>attinenti</u> alla materia di insegnamento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dottorati di Ricerca</i> • <i>Corsi di perfezionamento</i> • <i>Master I livello</i> • <i>Master II livello</i> • <i>Corsi di formazione</i> 	(descrizione)
	<i>Indicare il titolo di studio, l'anno di conseguimento e l'istituto/Università che l'ha rilasciato</i>

Standard minimi di competenze professionali certificate

(cfr. art. 8 Avviso - riga "punto 2" tabella: *elementi oggetto di valutazione - punteggio massimo*)

Accreditamento di cui alla D.G.R. n. 1071/19.09.2005	<i>Riportare gli Estremi del conseguimento e tipologia di accreditamento</i>
---	--

Esperienza didattica e/o professionale valutabile

(cfr. art. 8 Avviso - riga "punto 3" tabella: *elementi oggetto di valutazione - punteggio massimo*)
esclusa l'esperienza didattica e/o professionale indicata nei requisiti di ammissione

Principali mansioni svolte	Durata dell'incarico	Periodo di svolgimento (dal..... al.....)	Descrizione attività professionale, didattica, formativa svolta	Ente, Istituto Scolastico, Agenzia formativa, azienda, società, ecc. presso cui è stato svolto l'incarico

DOCENZA TEORICA-PRATICA PROFESSIONALIZZANTE: barrare l'unità di competenza per cui ci si candida

UC 59 / UC 78

Docente di “Cucina (teoria e esercitazioni pratiche)”

**[preparazione preliminare delle materie prime /
esercitazioni pratiche di cucina]**

UC 59 / UC 78

Codocente di

“Cucina (teoria e esercitazioni pratiche)”

**[preparazione preliminare delle materie prime /
esercitazioni pratiche di cucina]**

Docente di “Cucina”

(realizzazione stage formativo professionalizzante)

[assistente stage esterno]

Codocente di “Cucina”

(realizzazione stage formativo professionalizzante)

[assistente stage esterno]

c) Requisiti di ammissione

Titolo di studio/Attestati specifici previsti nell'Avviso

Titolo di studio	<i>Indicare il titolo di studio, l'anno di conseguimento e l'istituto/Università che l'ha rilasciato</i>

Esperienza professionale/didattica di 3 anni negli ultimi 8 anni (coerente con la materia per cui ci si candida)

Principali mansioni svolte	Durata dell'incarico	Periodo di svolgimento (dal..... al.....)	Descrizione attività professionale, didattica, formativa svolta	Ente, Istituto Scolastico, Agenzia formativa, azienda, società, ecc. presso cui è stato svolto l'incarico

d) Valutazione titoli per attribuzione punteggio

Titoli di studio attinenti/Attestati specifici valutabili

(cfr. art. 8 Avviso - riga “punto 1” tabella: *elementi oggetto di valutazione - punteggio massimo*)

<p><i>Titoli di studio <u>attinenti</u> alla materia di insegnamento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Laurea triennale o magistrale</i> • <i>Master in cucina</i> • <i>Corsi di alta formazione, specializzazione e perfezionamento nella materia;</i> • <i>Corsi di aggiornamento</i> • <i>Titoli/ attestati/ riconoscimenti attribuiti</i> • <i>Corsi di formazione</i> 	(descrizione)
	<i>Indicare il titolo di studio, l'anno di conseguimento e l'istituto/Università che l'ha rilasciato</i>

Standard minimi di competenze professionali certificate

(cfr. art. 8 Avviso - riga “punto 2” tabella: *elementi oggetto di valutazione - punteggio massimo*)

Accreditamento di cui alla D.G.R. n. 1071/19.09.2005	<i>Riportare gli Estremi del conseguimento e tipologia di accreditamento</i>
---	--

Esperienza didattica e/o professionale valutabile

(cfr. art. 8 Avviso - riga “punto 3” tabella: *elementi oggetto di valutazione - punteggio massimo*)

esclusa l'esperienza didattica e/o professionale indicata nei requisiti di ammissione

Principali mansioni svolte	Durata dell'incarico	Periodo di svolgimento (dal..... al.....)	Descrizione attività professionale, didattica, formativa svolta	Ente, Istituto Scolastico, Agenzia formativa, azienda, società, ecc. presso cui è stato svolto l'incarico

Il/la sottoscritto/a _____

- allega, a pena di esclusione, copia di un valido documento di identità o di riconoscimento e Curriculum Vitae *in formato europeo*;
- dichiara, sotto la propria responsabilità, consapevole di quanto previsto dal D.P.R. n. 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere, nonché alla responsabilità penale conseguente al rilascio di dichiarazioni mendaci e alla formazione e uso di atti falsi, che tutto quanto dichiarato e sottoscritto nella domanda è veritiero e verificabile.
- autorizza affinché i dati personali forniti possano essere trattati nel rispetto del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del RGPD Regolamento UE 2016/679 “Regolamento generale sulla protezione dei dati” per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Il/La sottoscritto/a chiede infine che ogni comunicazione inerente alla procedura in oggetto gli/le venga recapitata all'indirizzo sotto riportato sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità in caso di irreperibilità del destinatario:

7

Luogo e Data

Firma

Allegati:

- copia di documento di identità in corso di validità;
- curriculum vitae in formato europeo, debitamente datato e sottoscritto.

**FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**



MODULO EuroCurr

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome [Cognome, Nome, e, se pertinente, altri nomi]
Indirizzo [Numero civico, strada o piazza, codice postale, città, paese]
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità

Data di nascita [Giorno, mese, anno]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) [Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto.]
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

- Date (da – a) [Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo.]
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

[**Indicare la madrelingua**]

ALTRE LINGUA

[**Indicare la lingua**]

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

[Indicare il livello: eccellente, buono, elementare.]

[Indicare il livello: eccellente, buono, elementare.]

[Indicare il livello: eccellente, buono, elementare.]

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

*Musica, scrittura, disegno
ecc.*

**ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE**

*Competenze non
precedentemente indicate.*

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

DICHIARAZIONE

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 196/2003 e del RGPD n. 2016/679 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Data,

Firma

.....