

**Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale
Dipartimento Regionale della Formazione Professionale**



15 APR. 2024

SIAPA

Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.

sede legale: Contrada Cuccubello, 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME)
Tel. 0941.701667 – 090.9797817 – 090.7386412 – 0921.996638
Email: info@siapa.it PEC: formazione@siapa.legalmail.it
P.IVA 02633070830

**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**

**BANDO AD EVIDENZA PUBBLICA PER LA
SELEZIONE DEL PERSONALE DOCENTE
E NON DOCENTE
2° Edizione**

L'ente di formazione professionale Siapa s.r.l., ente di formazione accreditato presso la Regione Siciliana,

PREMESSO

- che con il D.D.G. n° 1095 del 11/10/2023 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" del PR Sicilia FSE* 2021-2027, e relativi allegati;
- che con il D.D.G. n° 1210 del 31/10/2023 è stata pubblicata la revisione dell'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" e relativi allegati;
- che con il D.D.G. n° 1319 del 17/11/2023 è stata pubblicata la revisione dell'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" e relativi allegati;
- che la Siapa ha presentato a valere sull'avviso 7/2023 l'istanza di inserimento a catalogo (allegato 3) numero 438 del 15/12/2023;
- che in data 27 dicembre 2023 Siapa ha emanato un "Bando ad evidenza pubblica per la selezione del personale docente e non docente in riferimento all'istanza di cui sopra";
- che in data 04 marzo 2024 la Siapa ha provveduto alla prenotazione delle risorse previa presentazione della relativa progettazione esecutiva;
- che con nota prot. 6905 del 14 marzo 2024, il Dipartimento della Formazione Professionale, comunicava l'ammissione a finanziamento definitiva per n. 5 percorsi formativi;

VISTO

- l'istanza di inserimento a catalogo (allegato 3) numero 438 del 15/12/2023 presentata da Siapa s.r.l.;
- Il Vademecum per l'attuazione del Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 nella versione 1.0 del 26/07/2023;
- L'art. 3 del patto d'integrità allegato al suddetto Avviso 7/2023;
- L'Art. 6 dell'Avviso 7/2023 nella parte in cui si 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:

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

Fascia A = esperienza didattica e/o professionale maggiore o uguale a 10 anni

Fascia B = esperienza didattica e/o professionale maggiore o uguale a 5 anni

Fascia C = esperienza didattica e/o professionale minore di 5 anni

- l'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 dai percorsi formativi, già inseriti nel registro Elenco formatori rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.";

CONSIDERATO

- che L'ente di formazione professionale Siapa s.r.l. ha necessità di reperire personale, aggiuntivo a quello in organico e/o già selezionato, adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni necessari alla realizzazione delle attività di cui all'Avviso 7/2023,

tutto ciò premesso, visto e considerato, l'ente di Formazione Professionale Siapa s.r.l.,

EMANA

il presente bando di selezione ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente e non docente.

ART. 1 - FINALITÀ DELL'INTERVENTO

L'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" prevede la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia in grado di coniugare i fabbisogni formativi dei destinatari con le esigenze di competenze espresse dalle imprese e dall'economia regionale. L'Avviso si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana.

ART. 2 – FIGURE RICERCATE

Il presente Bando, ESCLUSIVAMENTE rivolto agli iscritti nelle sezioni Albo oppure Elenco del Sistema Albo Registro Formatori della Regione Siciliana (<https://sarf.formasicilia.it/>), è diretto alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale DOCENTE E NON DOCENTE, da impegnare nella realizzazione dei percorsi formativi.

Figure ricercate: 3.1 FORMATORE - 3.2 FORMATORE/TUTOR

Possono presentare domanda di partecipazione solo i candidati in possesso dei requisiti minimi previsti, indicati all'art. 5. Ai fini del conferimento dell'incarico, i dipendenti di una Pubblica Amministrazione devono produrre improrogabilmente all'atto del conferimento l'autorizzazione rilasciata dall'amministrazione di appartenenza.

ART. 3 – PERCORSI FORMATIVI

ID Corso	Denominazione profilo professionale	EQF	Certificazione	Sede corsuale
CS 3802 ED 10502	Addetto amministrativo segretariale	2	qualifica	Sant'Agata di Militello (ME)
CS 3802 ED 10503	Addetto amministrativo segretariale	2	qualifica	Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
CS 3804 ED 10509	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	2	Qualifica	Messina (ME) – sede trasferita
CS 3804 ED 10511	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	2	Qualifica	Barcellona pozzo di Gotto (ME)
CS 3804 ED 10512	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	2	Qualifica	Messina

ART. 4 – COMPETENZE, MODULI E CONOSCENZE ESSENZIALI

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS 3802 ED 10502

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	N. ORE
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Tecniche di segreteria 	90
2	Collaborare alla gestione amministrativa	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di tecnica commerciale 	60
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<ul style="list-style-type: none"> Grammatica e vocabolario base Conversazione 	30

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS 3802 ED 10503

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	N. ORE
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d'ufficio 	180
2	Collaborare alla gestione amministrativa	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento 	120
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<ul style="list-style-type: none"> Grammatica e vocabolario base Conversazione 	30

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS 3804 ED 10509

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	N. ORE
------------	--------	-----------------------	--------

1	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative • Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi • Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici 	120
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni • Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy 	120
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	<ul style="list-style-type: none"> • Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro • Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari • Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione • Manutenzione ordinaria degli strumenti 	120
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Conoscere le principali normative di sicurezza negli ambienti di lavoro	12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione Informatica	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base del computer • Concetti fondamentali della rete • Elaborazione testi - Word • Foglio di calcolo elettronico - Excel 	12
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<ul style="list-style-type: none"> • Grammatica e vocabolario base • Conversazione 	30
Totale ore aula			414
Totale ore stage			240
Totale ore complessi ve corso			654

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS 3804 ED 10511

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	N. ORE
1	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative • Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi • Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici 	120
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni • Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy 	120
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	<ul style="list-style-type: none"> • Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro • Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari • Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione • Manutenzione ordinaria degli strumenti 	120
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<ul style="list-style-type: none"> • Grammatica e vocabolario base • Conversazione 	30
Totale ore aula			414
Totale ore stage			240
Totale ore complessi ve corso			654

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS 3804 ED 10512

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	N. ORE
1	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative • Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi • Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici 	120
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni • Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy 	120
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	<ul style="list-style-type: none"> • Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro • Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari • Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione • Manutenzione ordinaria degli strumenti 	120
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Conoscere le principali normative di sicurezza negli ambienti di lavoro	12

Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione Informatica	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base del computer • Concetti fondamentali della rete • Elaborazione testi - Word • Foglio di calcolo elettronico - Excel 	12
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<ul style="list-style-type: none"> • Grammatica e vocabolario base • Conversazione 	30
Totale ore aula			414
Totale ore stage			240
Totale ore complessive corso			654

ART. 5 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di 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;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3
- Possedere competenze didattiche e professionali coerenti con le materie oggetto di candidatura;
- Essere in possesso di almeno titolo di istruzione Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale per la docenza;
- Iscrizione al Sarf Sistema Albo Registro Formatori Sicilia.

ART. 6 - MODALITA' E TEMPI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il presente avviso di selezione viene emanato con procedura d'urgenza (5 giorni), in relazione ai tempi di avvio dei percorsi formativi previsti dal Dipartimento Regionale Formazione Professionale. La domanda di candidatura, redatte secondo i modelli allegati (Allegato 1, Allegato 2, Allegato 3), scaricabili dal sito istituzionale www.siapa.it, dovranno pervenire entro le ore **12:00 del 19/04/2024** esclusivamente nelle seguenti modalità:

- A mezzo PEC all'indirizzo amministrazione@pec.siapa.it riportante nell'oggetto "**Candidatura per la selezione docenti - Avviso 7/2023**";
- A mezzo raccomandata A/R all'indirizzo: C. da Cuccubello n. 41/A – 98076 S. Agata di Militello (ME), riportante all'esterno del plico la dicitura "**Candidatura per la selezione docenti - Avviso 7/2023**".
- Brevi manu presso la sede legale di C. da Cuccubello n. 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME), in alternativa, presso le unità operative di via Pitagora n. 49 - 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (ME) e/o di Viale San Martino n. 62 – 98123 Messina, riportante all'esterno del plico la dicitura "**Candidatura per la selezione docenti- Avviso 7/2023**".

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate per posta o consegnate a mano sarà accertata dall'Ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data e l'ora di acquisizione e farà fede la sola data di arrivo della domanda e non la data del timbro postale o di consegna al servizio postale anche se ricadente nell'arco temporale previsto dal bando.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite PEC avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

A pena esclusione, dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Specifica istanza di partecipazione, utilizzando esclusivamente **l'Allegato 1** (scaricabile dal sito istituzionale www.siapa.it);
- **Allegato 2** – autocertificazione attestante gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte (scaricabile dal sito istituzionale www.siapa.it);
- **Allegato 3** - dichiarazione di autovalutazione dei titoli posseduti per il reclutamento di personale, compilata e sottoscritta (scaricabile dal sito istituzionale www.siapa.it);

- Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità di svolgere l'incarico.

Non saranno ritenute ammissibili le domande:

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

Le dichiarazioni contenute nell'istanza e nel curriculum andranno rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

L'Ente SIAPA s.r.l. si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/annullare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale – Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

ART. 7 – MODALITA' DI SELEZIONE E VALUTAZIONE DEL PUNTEGGIO

La selezione dei candidati che hanno presentato regolare domanda di partecipazione, sarà effettuata mediante valutazione comparativa dei curricula, dei titoli dichiarati, dall'eventuale altra documentazione prodotta da ciascun candidato e dall'eventuale risultato del colloquio, volto ad approfondire le esperienze, le competenze maturate e la motivazione.

La Commissione interna, appositamente nominata, a suo insindacabile giudizio, verificherà l'ammissibilità delle candidature presentate e l'effettivo possesso dei requisiti minimi previsti e procederà, alla comparazione dei curricula e dei titoli dichiarati, pervenuti secondo i criteri specificati nella successiva "Tabella di valutazione Personale docente".

TABELLA DI VALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE

	TITOLI CULTURALI E PROFESSIONALI	PUNTI	MAX
Titolo di accesso (*)	DIPLOMA	10	20 PUNTI
	LAUREA TRIENNALE	15	
	LAUREA SPECIALISTICA, MAGISTRALE	20	
Titoli culturali	Titoli aggiuntivi specifici: Abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con la tipologia della disciplina d'insegnamento (Master, Dottorati, Pubblicazioni)	1 punto per titolo fino a un max di 5 punti	5 PUNTI
Esperienze lavorative	Esperienza didattica coerente con l'attività proposta Da 0 a <5 anni (Fascia C) Da >=5 a <10 anni (Fascia B) Da >=10 anni (Fascia A)	1 punto per ogni anno di esperienza nell'incarico di docenza fino ad un max di 10 punti	10 PUNTI
	Esperienza professionale coerente con l'attività proposta Da 0 a <5 anni (Fascia C) Da >=5 a <10 anni (Fascia B) Da >=10 anni (Fascia A)	1 punto per ogni anno di esperienza professionale fino ad un max di 10 punti	10 PUNTI
Iscrizione all'Albo	Iscrizione all'albo regionale dei formatori di cui alla L.R. 24/1976 e s.m.i.	5	5 PUNTI
Colloquio		Da 0 a 50 punti	50 PUNTI
		TOTALE	100 PUNTI

CRITERI DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	LIVELLI DI VALORI
Capacità Comunicativa	10 Punti	2 - INSUFFICIENTE
		4 - SUFFICIENTE
		6 - DISCRETO
		8 - BUONO
		10 - OTTIMO
Competenze Relazionali	10 Punti	2 - INSUFFICIENTE
		4 - SUFFICIENTE
		6 - DISCRETO
		8 - BUONO
		10 - OTTIMO
Competenze Organizzative	10 Punti	2 - INSUFFICIENTE
		4 - SUFFICIENTE
		6 - DISCRETO
		8 - BUONO
		10 - OTTIMO
Leadership	10 Punti	2 - INSUFFICIENTE
		4 - SUFFICIENTE
		6 - DISCRETO
		8 - BUONO
		10 - OTTIMO
Motivazione	10 Punti	2 - INSUFFICIENTE
		4 - SUFFICIENTE
		6 - DISCRETO
		8 - BUONO
		10 - OTTIMO

Al termine delle operazioni di istruttoria la Commissione attribuirà, per ogni "competenza/modulo" di ogni singolo percorso formativo, un punteggio per ogni candidato ritenuto idoneo.

In seguito a ciò, la Commissione procederà all'audizione dei candidati. **A tal fine tutti i candidati dovranno presentarsi il giorno 19 aprile 2024 alle ore 17:00 presso gli uffici della SIAPA srl, siti in Barcellona Pozzo di Gotto (ME) – Via Pitagora, 49.**

A conclusione dei colloqui, la Commissione stilerà la graduatoria finale degli idonei.

A parità di punteggio fra più soggetti in esito alla complessiva procedura di selezione e valutazione sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo dei formatori di cui alla L.R. 24/1976 e ss.mm.ii.

Gli esiti delle selezioni saranno resi pubblici mediante pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente all'indirizzo www.siapa.it e affissione nella bacheca della sede legale dell'ente.

L'affissione e la relativa pubblicazione sul sito dell'Ente SIAPA s.r.l. costituiscono a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione. Pertanto, non sarà data alcuna comunicazione individuale. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del percorso formativo.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di tre giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria.

L'incarico conferito non potrà essere, in nessun caso, riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale.

L'Ente attuatore dei corsi formativi si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione, nonché, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qual ora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico al personale dipendente all'Ente che a qualsiasi titolo, nel frattempo, si sia reso disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nel progetto.

In caso di rinuncia, mancata accettazione e/o impedimento, eventualmente riscontrabili dal candidato prescelto, prima o durante l'espletamento dell'incarico, si procederà all'eventuale scorrimento della graduatoria, sempre nel rispetto dei parametri di esperienza didattica e professionale stabiliti.

Il giudizio della commissione è insindacabile.

ART. 8 - CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

I candidati che avranno superato le selezioni dovranno fornire all'Ente attuatore del corso Siapa s.r.l. la documentazione necessaria per la formalizzazione dell'incarico (che sarà subordinata all'effettivo finanziamento dei percorsi indicati in premessa) secondo le forme contrattuali previste dalla normativa vigente. Qualora si dovessero verificare riduzioni o sospensioni dell'attività dell'incarico conferito, per motivi didattici e/o organizzativi, il compenso sarà rapportato alle ore di collaborazione effettivamente svolte. I pagamenti del compenso dovuto avverranno, compatibilmente agli accrediti ricevuti dall'Amministrazione regionale, previa predisposizione della documentazione giustificativa prevista dal succitato Vademecum.

ART. 9 - SEDI E STRUTTURE

Le attività si svolgeranno presso le sedi dell'Ente di formazione professionale Siapa s.r.l., sedi di erogazione occasionali e/o presso le aziende sedi di tirocinio. L'Ente Centro Studi e Ricerche Siapa, si riserva la facoltà di ricorrere alla formazione e-learning in caso di effettiva necessità.

ART. 10 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati e le informazioni fornite da ogni aspirante candidato saranno trattati esclusivamente dagli Enti per i fini istituzionali e per quelli connessi agli adempimenti previsti dal presente Bando ai sensi del GDPR 2016/679 e dal D. Lgs 181/2018. Il trattamento sarà effettuato anche con l'utilizzo di procedure informatizzate nel rispetto dei principi sanciti dal citato Regolamento e potrà comprendere l'eventuale comunicazione a terzi. L'interessato avrà il diritto di far rettificare aggiornare, completare o cancellare i dati errati, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché di opporsi per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano. A tale scopo, il candidato potrà rivolgersi agli Enti, contitolari del Trattamento dei dati.

ART. 11 - PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Pubblicazione sul sito web www.siapa.it, nonché affissione presso le sedi operative di Centro Studi e Ricerche Siapa;
- Trasmissione al Dipartimento Regionale della Formazione professionale, per gli adempimenti di competenza FSE;
- Trasmissione ai Centri per l'Impiego competenti.

Il presente Bando vale quale comunicazione ufficiale di convocazione degli aspiranti candidati.

ART. 12 - RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

ENTE: Siapa s.r.l.

Segreteria legale: Contrada Cuccubello n. 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME)

Telefono 0941.703040- E-mail: info@siapa.it - mail PEC: amministrazione@pec.siapa.it

Sant'Agata di Militello, 15.04.2024

Siapa
Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.
(L'Amministrazione Regionale)



A tal fine si allega:

Allegato 1 - Istanza di partecipazione;

Allegato 2 - autocertificazione attestante anni di esperienza professionale e anni di esperienza didattica;

Allegato 3 - dichiarazione di autovalutazione dei titoli posseduti.



Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.

sede legale: Contrada Cuccubello, 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME)
Tel. 0941.701667 – 090.9797817 – 090.7386412 – 0921.996638
Email: info@siapa.it PEC: formazione@siapa.legalmail.it
P.IVA 02633070830

**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**

ALLEGATO 1

**DOMANDA DI CANDIDATURA
SELEZIONE PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE**

Spett.le
SIAPA s.r.l.
c.da Cuccubello n. 41/A
98076 – SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)

Il/la sottoscritto/a

COGNOME*	NOME*			
Luogo di nascita*	Provincia *	Data di nascita*		
Codice Fiscale *	Comune di residenza *		Provincia*	
Via*	N. *	CAP*	Telefono*	Cellulare
E-mail*	PEC			
Domicilio in (solo se diverso dalla residenza)	Via/Piazza		CAP	

I campi contrassegnati da () sono da intendersi obbligatori.*

CHIEDE

di partecipare al bando di selezione, per il reclutamento di personale docente e non docente da impegnare nei percorsi formativi 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”:

Indicare con una X la conoscenza essenziale per la quale si propone la candidatura in qualità di personale docente

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS 3802 ED 10502

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Tecniche di archiviazione <input type="checkbox"/> Tecniche di segreteria
2	Collaborare alla gestione amministrativa	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<input type="checkbox"/> Grammatica e vocabolario base <input type="checkbox"/> Conversazione

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS 3802 ED 10503

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Tecniche di archiviazione <input type="checkbox"/> Corrispondenza commerciale <input type="checkbox"/> Tecniche di segreteria <input type="checkbox"/> Funzionalità del software applicativo d’ufficio
2	Collaborare alla gestione amministrativa	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale <input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<input type="checkbox"/> Grammatica e vocabolario base <input type="checkbox"/> Conversazione

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS 3804 ED 10509

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI
1	Collaborare con l’equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	<input type="checkbox"/> Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative <input type="checkbox"/> Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi <input type="checkbox"/> Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	<input type="checkbox"/> Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni <input type="checkbox"/> Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all’igiene della struttura ricettiva	<input type="checkbox"/> Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro <input type="checkbox"/> Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione <input type="checkbox"/> Manutenzione ordinaria degli strumenti

Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	<input type="checkbox"/> Conoscere le principali normative di sicurezza negli ambienti di lavoro
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione Informatica	<input type="checkbox"/> Concetti di base del computer <input type="checkbox"/> Concetti fondamentali della rete <input type="checkbox"/> Elaborazione testi - Word <input type="checkbox"/> Foglio di calcolo elettronico - Excel
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<input type="checkbox"/> Grammatica e vocabolario base <input type="checkbox"/> Conversazione

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS 3804 ED 10511

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI
1	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	<input type="checkbox"/> Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative <input type="checkbox"/> Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi <input type="checkbox"/> Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	<input type="checkbox"/> Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni <input type="checkbox"/> Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	<input type="checkbox"/> Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro <input type="checkbox"/> Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione <input type="checkbox"/> Manutenzione ordinaria degli strumenti
Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<input type="checkbox"/> Grammatica e vocabolario base <input type="checkbox"/> Conversazione

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS 3804 ED 10512

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI
1	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	<input type="checkbox"/> Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative <input type="checkbox"/> Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi <input type="checkbox"/> Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	<input type="checkbox"/> Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni <input type="checkbox"/> Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	<input type="checkbox"/> Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro <input type="checkbox"/> Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione <input type="checkbox"/> Manutenzione ordinaria degli strumenti
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	<input type="checkbox"/> Conoscere le principali normative di sicurezza negli ambienti di lavoro
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione Informatica	<input type="checkbox"/> Concetti di base del computer <input type="checkbox"/> Concetti fondamentali della rete <input type="checkbox"/> Elaborazione testi - Word <input type="checkbox"/> Foglio di calcolo elettronico - Excel

Modulo obbligatorio	Lingua straniera	<input type="checkbox"/> Grammatica e vocabolario base <input type="checkbox"/> Conversazione
---------------------	------------------	--

Indicare con una X la conoscenza essenziale per la quale si propone la candidatura in qualità di personale non docente "Tutor"

ID Corso	Denominazione profilo professionale	Sede corsuale
<input type="checkbox"/> CS 3802 ED 10503	Addetto amministrativo segretariale	Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
<input type="checkbox"/> CS 3804 ED 10509	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Messina (ME) – sede trasferita
<input type="checkbox"/> CS 3804 ED 10511	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Barcellona pozzo di Gotto (ME)
<input type="checkbox"/> CS 3804 ED 10512	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Messina

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.

DICHIARA

- Di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Di godere dei diritti civili e politici;
- Di non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da impiego presso Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Di possedere comprovata esperienza didattica in contesti coerenti con i ruoli e/o i moduli oggetto della candidatura pari ad anni _____;
- Di avere preso visione dell'avviso relativo alla selezione di cui in oggetto e di essere a conoscenza dei requisiti richiesti per partecipare alla selezione;
- Di possedere i requisiti di cui al sopracitato Avviso;
- Di essere iscritto all'albo dei formatori;
- Di essere iscritto all'elenco Formatori;

DICHIARA ALTRESI'

Ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegati sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.

Si allega alla presente:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Curriculum Vitae in formato europeo, sottoscritto in originale, con l'autocertificazione sulla veridicità delle informazioni contenute (art. 76 del D.P.R. n. 445/2000) e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali (Reg. 2016/679/UE e s.m.i.), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie.



Luogo e data



Firma del Dichiarante



Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.

sede legale: Contrada Cuccubello, 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME)
Tel. 0941.701667 – 090.9797817 – 090.7386412 – 0921.996638
Email: info@siapa.it PEC: formazione@siapa.legalmail.it
P.IVA 02633070830

**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**

ALLEGATO 2

**AUTOECRTIFICAZIONE ATTESTANTE GLI ANNI DI ESPERIENZA
PROFESSIONALE E DIDATTICA
SELEZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE**

Spett.le
SIAPA s.r.l.
C.da Cuccubello n. 41/A
98076 – SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)

Il/la sottoscritto/a

COGNOME*	NOME*			
Luogo di nascita*	Provincia *	Data di nascita*		
Codice Fiscale *	Comune di residenza *		Provincia*	
Via*	N. *	CAP*	Telefono*	Cellulare
E-mail*	PEC			
Domicilio in (solo se diverso dalla residenza)	Via/Piazza		CAP	

I campi contrassegnati da () sono da intendersi obbligatori.*



Soluzioni Integrate per l'Azienda e la P.A.

sede legale: Contrada Cuccubello, 41/A – 98076 Sant'Agata di Militello (ME)
Tel. 0941.701667 – 090.9797817 – 090.7386412 – 0921.996638
Email: info@siapa.it PEC: formazione@siapa.legalmail.it
P.IVA 02633070830

**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**

ALLEGATO 3

**DICHIARAZIONE DI AUTOVALUTAZIONE DEI TITOLI
SELEZIONE DEL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE**

Spett.le
SIAPA s.r.l.
C.da Cuccubello n. 41/A
98076 – SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)

Il/la sottoscritto/a

COGNOME*		NOME*		
Luogo di nascita*		Provincia *		Data di nascita*
Codice Fiscale *	Comune di residenza *		Provincia*	
Via*	N. *	CAP*	Telefono*	Cellulare
E-mail*		PEC		
Domicilio in (solo se diverso dalla residenza)		Via/Piazza		CAP

I campi contrassegnati da () sono da intendersi obbligatori.*

In riferimento alla propria domanda di partecipazione al bando di reclutamento di personale docente e non docente nell'ambito dell' 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", emesso dall'Ente SIAPA s.r.l., sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

di possedere i titoli e le sperienze professionali e didattiche riportati nella tabella sottostante:

TABELLA DI VALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE

TITOLI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO DAL CANDIDATO	PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CANDIDATO (parte riservata all'Ente)
Titolo di studio (*) (*) N.B. – I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto	Diploma 10 punti		
	Laurea triennale 15 punti		
	Laurea specialistica 20 punti		
Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con la tipologia della disciplina d'insegnamento (Master, Dottorati, Pubblicazioni)	1 punto per titolo fino a un max di 5 punti		
Esperienza didattica coerente con l'attività proposta Da 0 a <3 anni (Fascia C) Da >=3 a <5 anni (Fascia B) Da >=5 anni (Fascia A)	1 punto per ogni anno di esperienza nell'incarico di docenza fino ad un max di 10 punti	Fascia di appartenenza: _____	
Esperienza professionale coerente con l'attività proposta Da 0 a <3 anni (Fascia C) Da >=3 a <5 anni (Fascia B) Da >=5 anni (Fascia A)	1 punto per ogni anno di esperienza nell'incarico di docenza fino ad un max di 10 punti	Fascia di appartenenza: _____	
Iscrizione all'albo regionale dei formatori	5 punti		
Colloquio	Da 0 a 50 punti		
TOTALE PUNTEGGI			



Luogo e data



Firma del Dichiarante