



IRIPA SICILIA

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE ESTERNO

a valere dell'Avviso Pubblico n.8/2016 per la “ *Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia*”

L'IRIPA SICILIA, con sede legale in Palermo, Via Galileo Galilei n. 159, Codice di Accreditemento CIR ABW475,

VISTI

- Il D.D.G. n. 2895 del 13/06/2016 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso Pubblico n. 8/2016 per la “*Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupazione in Sicilia*”.
- Il D.D.G. n. 139/F.P. del 18/08/2020 avente per oggetto l'approvazione della rimodulazione dell'agguaduatoria definitiva delle istanze di concessione dei contributi a valere sull'Avviso Pubblico n. 8/2016 riguardante la “*Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupazione in Sicilia- Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014 – 2020*”, in esecuzione alle sentenze del Consiglio di Giustizia Amministrativa per la Regione Siciliana.
- il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020.
- il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori, nelle parti tuttora vigenti.
- il D.D.G. n. 193 del 12/03/2021 avente come oggetto il decreto di revisione ed aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018.
- Il D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020, avente come oggetto il decreto di aggiornamento dell'Elenco degli operatori della formazione professionale di cui al D.D.G. n. 7657 del 20/12/2018.
- La L.R. 23 del 14/12/2019.
- L'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della Formazione Professionale siglato tra OO.SS. e Associazioni Datoriali, in data 28/01/2021;
- Il Comunicato del Dipartimento Formazione Professionale prot. n 2702 del 27/01/2021 avente come oggetto “Avviso 8/2016 – reclutamento personale docente e non docente”.
- il D.D.G. n. 337 del 24/05/2021 che approva le procedure di selezione per il reclutamento del personale.

DISPONE

Il presente Bando per la formazione di graduatorie, mediante titoli e colloquio, di personale da utilizzare col ruolo di Formatore, a valere sull'Avviso 8/2016 per la “*Realizzazione di percorsi*”

formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", nell'ambito delle seguenti azioni formative:

ID PROGETTO: 255

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
518	1730	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	PALERMO
518	1740	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	CAMPOFELICE DI ROCCELLA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. Didattica	Esp. Professionale	
Coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole	-Elementi fertilizzanti del suolo (5 ore) -Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni (5 ore) -Esigenze nutrizionali (5 ore) -Fertilizzanti e concimi (10 ore) -Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici (10 ore) -Principali sistemi e forme di produzioni (15 ore) -Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante (20 ore) Principali tecniche di raccolta dei prodotti (20 ore)	90	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
518	1750	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	PALERMO

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica	Esp. Professionale	
Uso delle macchine, attrezzi ed impianti in agricoltura	-Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi (25 ore) -Tecniche di approntamento (25 ore) -Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi (35 ore)	85	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Manutenzione e cura delle macchine, attrezzi	-Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture (25 ore)	85	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

ed impianti in agricoltura	- Elementi di idraulica legati al settore (15 ore) -Elementi di meccanica legati al settore (15 ore) -Forme di alloggiamento (15 ore) -Forme di ricoveri (15 ore)				
Predisposizione e cura degli ambienti di lavoro	-Elementi di ergonomia (30 ore) -Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino (60 ore)	90	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole	-Elementi fertilizzanti del suolo (5 ore) -Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni (5 ore) -Esigenze nutrizionali (5 ore) -Fertilizzanti e concimi (10 ore) -Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici (10 ore) -Principali sistemi e forme di produzioni (15 ore) -Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante (20 ore) Principali tecniche di raccolta dei prodotti (20 ore)	90	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO:562

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
943	5741	ADDETTO BANCONIERE – INDIRIZZO MACELLERIA	GANGI

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTAL I	FASCIA PROFESSIONALE *		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattic a anni	Esp. Professiona le anni	
Trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. I profili normativi di igiene	Conservanti (10 ore) -Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione (25 ore) -Normativa di igiene alimentare (10 ore) -Tecniche di stoccaggio e conservazione (20 ore) -Tecniche di controllo e di analisi (15 ore)	80	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diplom a/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area

Il funzionamento del punto vendita	-Elementi di organizzazione delle vendite(25 ore) -Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino (20 ore) -Sicurezza - rischi specifici (20 ore) -La gestione degli approvvigionamenti (25 ore)	90	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Cura e presentazione delle merci	-Tecniche di confezionamento (45 ore) -Tecniche espositive (45 ore) -Elementi di igiene-HACCP (15 ore)	105	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Preparazione delle carni e dei semilavorati	-Anatomia animale (20 ore) -Caratteristiche delle carni (15 ore) -Principali tagli delle carni (25 ore) -Tecniche di lavorazione delle carni (25 ore) Tecniche di preparazione e conservazione dei semilavorati (30 ore)	115	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO: 749

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1146	2219	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	CASTELBUONO

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica	Esp. Professionale	
Pianificazione delle fasi dell'intervento	-I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro (10 ore) -tecniche di pianificazione e controllo del lavoro (10 ore) - Elementi di agronomia (20 ore) -Elementi di botanica (20ore) -Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria (40 ore)	100	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Tecniche d'impianto, coltivazione e manutenzione di orti e frutteti	-Tecniche di lavorazione del terreno (30ore) -Tecniche di coltivazione (35 ore) -Tecniche di compostaggio (25 ore)	110	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

	-Tecniche di raccolta e conservazione (20 ore)				
Tecniche di allestimento di giardini ed aree verdi	-Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto (30 ore) -Tecniche di preparazione delle piante e del terreno (30 ore) -Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi(30 ore) -Tecniche di conservazione e distribuzione (20 ore)	110	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1146	2221	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	PALERMO

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica	Esp. Professionale	
Tecniche d'impianto, coltivazione e manutenzione di orti e frutteti	-Tecniche di lavorazione del terreno (30ore) -Tecniche di coltivazione (35 ore) -Tecniche di compostaggio (25 ore) -Tecniche di raccolta e conservazione (20 ore)	110	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Tecniche di allestimento di giardini ed aree verdi	-Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto (30 ore) -Tecniche di preparazione delle piante e del terreno (30 ore) -Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi(30 ore) -Tecniche di conservazione e distribuzione (20 ore)	110	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO:840

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1333	2577	COLLABORATORE DI CUCINA	CAMPOFELICE DI ROCCELLA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Organizzazione e pianificazione attività e tempi di lavoro	-Attrezzature di servizio (15 ore) -Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore (10 ore) -Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti (15 ore) -Principali terminologie tecniche di settore (15 ore) -Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo (70 ore) -Tecniche di comunicazione organizzativa (10 ore) -Tecniche di pianificazione (15 ore)	150	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Individuazione materie prime nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	-Elementi di gastronomia (30 ore) -Utensili per la preparazione dei cibi (25 ore)	55	0-5 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1481	2987	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	CASTELDACCIA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Le operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	-Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative (40 ore) -Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi (60 ore)	80	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
		20	0-5 anni	Sopra 10 anni	

La gestione delle comunicazioni e le relazioni interne e esterne	-Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale (50 ore) -Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni (50 ore) -Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy (40 ore)	90	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
		50	0-5 anni	Sopra 10 anni	
Le operazioni adatte a garantire la funzionalità, il decoro e l'igiene della struttura ricettiva e ristorativa	-Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari (25 ore) -Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione (65 ore)	90	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma
Lingua inglese		20	Sopra 10 anni	Sopra 10 anni	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

Art.1

(Profili professionali richiesti e relative graduatorie)

Per adempiere appieno al mandato istituzionale di cui alla normativa indicata in premessa, si ravvisa l'esigenza di avvalersi di graduatorie relative a specifici profili, immediatamente operativi, caratterizzata elevati livelli di professionalità.

Art.2

(Profilo professionale richiesto)

La professionalità richiesta, con il presente Bando è quella di: Formatore.

Art. 3

(Procedura e riserva)

Il presente Avviso è riservato, prioritariamente, al personale proveniente dall'Albo Regionale del personale docente di corsi di Formazione Professionale, di cui all'art. 5 della L.R 10/2018.

In ossequio a quanto previsto dal comma 2 dello stesso art. 5 della L.R. 10/2018, qualora non si reperissero i profili ricercati all'interno dell'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale aggiornate al D.D.G. n. 193 del 12/03/2021, saranno valutate, in subordine, le candidature dei soggetti iscritti nell'Elenco degli operatori della formazione professionale aggiornato con D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020.

Nell'ipotesi di non reperimento dei profili ricercati, sia all'interno dell'Albo che dell'Elenco, l'Ente prevede la possibilità di individuare l'eventuale personale al di fuori delle succitate riserve.

Art. 4

(Requisiti di ordine generale e specifici di accesso)

Per l'ammissione alla selezione, è necessario che il candidato sia in possesso di tutti i requisiti di seguito indicati, pena l'esclusione:

Requisiti generali di accesso:

- essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;

- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali, anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;

Requisiti specifici di accesso:

- essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale di cui al D.D.G. n.193 del 12/03/2021, avente come oggetto il decreto di revisione ed aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018; ovvero di essere iscritto all'Elenco di cui al D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020, avente come oggetto il decreto di aggiornamento dell'Elenco degli operatori della formazione professionale di cui al D.D.G. n. 7657 del 20/12/2018, ai sensi del secondo periodo del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo richiesto;
- stato di occupazione.
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto previsto dal D.D.G. n. 966 del 19/03/2013

Tali requisiti di ammissione devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande di partecipazione alla selezione.

IRIPA SICILIA può disporre in ogni momento l'esclusione dalla procedura per difetto dei requisiti prescritti, previo accertamento.

Art. 5

(Presentazione delle domande – termini e modalità)

Il candidato dovrà produrre la propria domanda di candidatura (Allegato 1), entro e non oltre il **giorno 21 ottobre 2021** compilando l'apposito modulo on-line accessibile dal sito internet dell'IRIPA SICILIA all'indirizzo <https://www.ripasicilia.it>;

Il candidato dovrà allegare alla domanda di candidatura:

- dettagliato curriculum vitae, in formato europeo (EUROPASS), sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, che metta in risalto l'esperienza ed i titoli posseduti considerati maggiormente significativi ed attinenti al presente bando, datato e sottoscritto dal candidato.
- dettagliata elencazione dei titoli posseduti (Allegato 2, modello accessibile sul sito: <https://www.ripasicilia.it>).
- copia di un documento di identità in corso di validità e copia del codice fiscale;
- Informativa privacy (Allegato 3).

L'IRIPA SICILIA non assume alcuna responsabilità in caso di smarrimento di comunicazioni dipendenti da inesatta o incompleta indicazione dell'indirizzo riportato nella domanda da parte del candidato ovvero da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento dello stesso, né per disguidi informatici comunque imputabili a terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Gli aspiranti, infine, dovranno esprimere il consenso al trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità di cui alla vigente normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Dovrà essere specificato che si tratta di candidatura per il presente avviso, indicando la/e azione/i formativa/e il/i modulo/i e l'/gli argomento/i per i quali si concorre.

Saranno considerate valide esclusivamente le domande debitamente compilate, complete della documentazione sopra descritta ed inviate:

-a mezzo posta raccomandata A/R, in busta chiusa, al seguente indirizzo: IRIPA SICILIA, Via

Galileo Galilei n. 159 - 90145 Palermo. Non farà fede il timbro postale e l'Ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non imputabile direttamente all'Ente stesso;

O

-alla posta elettronica certificata **pa@pec.iripasicilia.com** esclusivamente da un indirizzo di posta certificata.

O

-brevi manu in busta chiusa, al seguente indirizzo: IRIPA SICILIA, Via Galileo Galilei 159 - 90145 Palermo (Pa).

Art.6

(Criteri di valutazione e modalità di selezione)

Si procederà prioritariamente all'esame della completezza documentale delle istanze pervenute. Successivamente la valutazione delle candidature sarà effettuata da una Commissione interna appositamente nominata da IRIPA SICILIA, secondo i seguenti criteri di cui infra, sulla base dei titoli risultanti dal curriculum e di un colloquio, finalizzato ad accertare l'attitudine e la professionalità del candidato con riferimento alle specifiche attività di docenza che sarà chiamato a svolgere, anche con modalità informatiche (cd. FAD) per conto di IRIPA SICILIA. I criteri per la formazione della graduatoria sono i seguenti:

TITOLI	Punteggio	Punteggio max
Diploma di scuola secondaria	3	30
Laurea triennale	7	
Laurea Specialistica per il profilo richiesto	voto da 80 - 100 = punti 10	
	voto da 101 - 105 = punti 15	
	voto da 106 - 110 = punti 20	
lode = 5 punti		
Titoli aggiuntivi specifici: seconda laurea, abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con il profilo	1 punto per titolo fino a un max di 5 punti	
Esperienza professionale coerente con il modulo per cui si presenta la candidatura	da 1 anno a 5 anni = punti 3	7
	da 6 anni a 10 anni = punti 4	
	oltre 10 anni = punti 7	
Esperienza didattica coerente con il modulo per cui si presenta la candidatura	da 1 anno a 5 anni = punti 6	13
	da 6 anni a 10 anni = punti 10	
	oltre 10 anni = punti 13	
Precedente collaborazione con IRIPA SICILIA	Per collaborazioni inferiori o pari ad un anno: 0,16 punti/mese	20
	Per collaborazioni pari o superiori ad un anno: 2 punti per ogni anno di collaborazione	
Colloquio		30

NON VERRANNO VALUTATI ALTRI TITOLI DIVERSI DA QUELLI SOPRA INDICATI.

IRIPA SICILIA potrà richiedere al candidato la documentazione attestante il possesso dei requisiti dichiarati.

L'Ente, comunicherà la data di effettuazione delle prove di selezione orale (colloquio) ,mediante pubblicazione sul sito internet: www.iripasicilia.it.

L'Ente, entro e non oltre 10 giorni dalla data di effettuazione delle prove di selezione, pubblicherà sul sito internet: www.iripasicilia.it, gli esiti delle selezioni.

Detta pubblicazione sul sito internet www.iripasicilia.it ha valore di notifica ufficiale a tutti gli effetti di legge nei confronti dei soggetti interessati.

Art. 7
(Cause di esclusione)

Non saranno considerate valide le candidature nei casi di seguito indicati:

- ricezione della documentazione in data successiva al termine ultimo indicato al precedente art. 5;
- documentazione non sottoscritta con firma autografa;
- documentazione non completa;
- documentazione pervenuta con modalità diverse da quelle indicate.

Art. 8
(Incarico)

L'assunzione avverrà con contratto di lavoro subordinato secondo il C.C.N.L. della Formazione Professionale e/o con contratti di altre tipologie, previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali obbligatorie.

Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, IRIPA SICILIA verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dall'Ente.

La formalizzazione dell'incarico, attraverso un contratto, avverrà solo ed esclusivamente dopo che l'Amministrazione Regionale competente avrà prodotto il relativo decreto di finanziamento.

Con il presente bando, IRIPA SICILIA, pertanto, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli assunti successivamente all'eventuale sottoscrizione del contratto di lavoro.

L'Ente si riserva, altresì, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano l'interruzione del percorso formativo.

L'Ente, nel caso di dichiarazioni false, rese dai candidati inerenti il possesso dei requisiti e dei titoli, qualora dovesse essere oggetto di rilevazioni dal parte dell'A.d.G., in fase di rendicontazione, potrà agire nei confronti dei soggetti interessati anche attraverso la decurtazione prodotta dall'Autorità di Gestione.

Art. 9
(Trattamento dei dati)

Ai sensi del regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai candidati saranno raccolti e trattati presso IRIPA SICILIA, trattamento giuridico ed economico del personale per le finalità di gestione della presente procedura e per la formazione di eventuali ulteriori atti alla stessa connessi, anche con l'uso di procedure informatizzate, nei modi e limiti necessari per perseguire tali finalità.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini dell'accertamento del possesso dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione da detta procedura.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui al regolamento UE 2016/679.


Il titolare del trattamento dei dati personali è IRIPA SICILIA.

Art. 10
(Clauseole di salvaguardia)

L'IRIPA SICILIA si riserva in ogni caso la possibilità, in qualunque momento, di modificare, sospendere o non dare seguito alla presente procedura selettiva ove sopravvengano variazioni di disposizioni normative e/o circostanze che, a suo insindacabile giudizio, siano valutate ostative al prosieguo della stessa.

Il presente bando sarà pubblicato sul sito internet dell'IRIPA SICILIA, all'indirizzo <https://www.iripasicilia.it>.

Benedetta Casullo
Legale Rappresentante IRIPA SICILIA



ID PROGETTO:	SEDE/I CORSO/ALE/I:
--------------	---------------------

CS	ED	TITOLO AZIONE FORMATIVA	MODULO	ARGOMENTO	ORE

ID PROGETTO:	SEDE/I CORSO/ALE/I:
--------------	---------------------

CS	ED	TITOLO AZIONE FORMATIVA	MODULO	ARGOMENTO	ORE

A TAL FINE DICHIARA:

(ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

- Di aver preso visione del Bando pubblico di selezione per il reclutamento di personale docente esterno.
- Di essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea.
- Di godere dei diritti civili e politici.
- Di non avere riportato condanne penali, anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo.
- Di essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale di cui al D.D.G. n.193 del 12/03/2021, avente come oggetto il decreto di revisione ed aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018.
- Di essere iscritto all'Elenco di cui al D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020, avente come oggetto il decreto di aggiornamento dell'elenco degli operatori della formazione professionale di cui al D.D.G. n. 7657 del 20/12/2018, ai sensi del secondo periodo del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018).
- Di non essere iscritto né all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale di cui al D.D.G. n. 193 del 12/03/2021, né all'Elenco di cui al D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020.
- Di possedere n.anni di esperienza didattica coerente con il profilo/modulo prescelto.
- Di possedere n.anni di esperienza professionale coerente con il profilo/modulo prescelto.
- stato di occupazione.....

Alla presente allega:

1. Copia documento di riconoscimento in corso di validità.
2. Copia codice fiscale.
3. Dettagliata elencazione dei titoli posseduti (Allegato 2).
4. Curriculum vitae aggiornato in formato *Europass*.
5. Informativa privacy (allegato 3).

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE

(sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. con allegato documento di identità)

Autorizzazione al trattamento dei dati personali (art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 – Regolamento U.E. 2016/679)

Il/La sottoscritto/a autorizzo/a al trattamento dei miei dati personali per le finalità e gli adempimenti relativi al progetto in oggetto.

FIRMA _____

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DEI TITOLI

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il ___/___/___
a _____ (___) residente in _____
Via/Piazza _____
CF _____

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n. 445; ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000; sotto la propria responsabilità

DICHIARA:

di avere conseguito i seguenti titoli:

- _____ nell'a
nno
_____/_____/_____ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.

- _____ nell'a
nno
_____/_____/_____ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.

- _____ nell'a
nno
_____/_____/_____ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.

- _____ nell'a
nno
_____/_____/_____ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.

Il sottoscritto dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n.196 del 30 giugno 2003, di essere stato informato che i dati personali contenuti nella presente dichiarazione saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e Data

Il dichiarante _____

La presente dichiarazione sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. La firma non va autenticata, né deve necessariamente avvenire alla presenza dell'impiegato dell'Ente che ha richiesto il certificato. In luogo

All. 2

dell'autenticazione della firma si allega copia fotostatica del documento di identità. La presente dichiarazione ha validità per 6 mesi (art. 41 D.P.R. 445/2000); se i documenti che sostituisce hanno validità maggiore ha la stessa validità di essi. Tale dichiarazione può essere trasmessa via fax o con strumenti telematici (art. 38 D.P.R. 445/2000). La mancata accettazione della presente dichiarazione costituisce violazione dei doveri d'ufficio (art. 74 comma 1 D.P.R. 445/2000). Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 445/2000.

INFORMATIVA RESA AI SENSI DELL'ART.13 DEL GDPR – REGOLAMENTO UE 2016/679

In osservanza al nuovo Regolamento Europeo 2016/679 (GDPR) in materia di protezione dei dati personali, ai sensi dell'Art. 13 dello stesso, desideriamo informarLa che i dati personali da Lei forniti saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata.

Il Titolare del trattamento è l'ente di formazione professionale IRIPA SICILIA, con sede legale in via Galileo Galilei, n 159 - Palermo.

Il Responsabile del trattamento dei dati personali per conto del titolare nell'ambito del contratto/mandato conferito per la consulenza legale è l'Avv. Graziana Morina (MRNGZN85M60C342I), con studio in Catania, via Francesco Crispi, 247, p.e.c. graziana.morina@pec.ordineavvocaticatania.it – mail: graziana.morina@outlook.it

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali che informatici e telematici nel rispetto delle norme in vigore e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza, completezza e non eccedenza, esattezza e con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità perseguite e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati trattati, nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche nel rispetto di quanto previsto dall'Art. 32 del GDPR 2016/679 oltre che di eventuali normative che dovessero impattare sul trattamento dati.

Tali misure saranno di volta in volta implementate ed incrementate anche in relazione allo sviluppo tecnologico per garantire riservatezza, disponibilità ed integrità dei dati trattati.

Per le finalità espresse nella presente informativa saranno trattati solo dati personali e particolari come meglio specificato per ottemperare agli obblighi contrattuali, in ambito salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, previdenza ed assistenza, diritto sindacale e ambito giuslavoristico oltre che per ottemperare ad eventuali norme nazionali o dell'Unione Europea che dovessero impattare sulla gestione del personale.

Finalità del trattamento

I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti finalità: partecipazione, iscrizione, selezione a progetti di formazione e orientamento professionale presentati, organizzati e gestiti dall'Iripa Sicilia, stipula di contratti di lavoro, servizi, forniture, adempimenti degli obblighi di legge connessi alla gestione didattica/amministrativa/organizzative delle attività dell'Ente.

L'eventuale rifiuto di fornire tali dati preclude la possibilità di presentare la propria candidatura per la partecipazione ai progetti gestiti dall'Ente.

La **base giuridica del trattamento** si può individuare negli obblighi contrattuali, norme fiscali, sindacali, in ambito previdenziale ed assistenziale e più in generale tutte le norme che impattano sul rapporto di lavoro (art. 6 lett. b, c per quanto concerne i dati personali e art.9 lett. b per quanto riguarda i dati particolari).

Conservazione.I dati forniti saranno conservati per tutto il periodo di esecuzione del rapporto di lavoro e per un periodo di 10 anni a decorrere dalla cessazione del rapporto di lavoro.

Il mancato conferimento per la presente finalità ha come conseguenza l'impossibilità di ottemperare correttamente agli obblighi tipici del contratto di lavoro.

Diffusione, Eventuali destinatari o categorie di destinatari dei dati

Diffusione. I dati non saranno diffusi

Destinatari. I dati forniti saranno trattati esclusivamente da persone autorizzate al trattamento ed opportunamente istruite, oltre che tramite responsabili del trattamento legati al titolare da specifico contratto ad esempio: commercialista, consulente del lavoro, consulente legale, enti di formazione, ed altri professionisti che fornendo beni o servizi, operano per conto del Titolare (Responsabili o Incaricati).

In tema salute e sicurezza sul luogo di lavoro le sue informazioni potranno essere trattate anche dal medico competenze il quale opera come titolare autonomo.

Resta inteso che i dati trattati saranno esclusivamente quelli necessari per il raggiungimento della specifica finalità, ne consegue che i dati gestiti tramite terzi saranno limitati alla specifica necessità. I dati non saranno comunque trasferiti fuori dal territorio UE.

I dati potranno altresì essere comunicati a Enti Pubblici, Inps, Inail, Forze di Polizia o altri Soggetti Pubblici e Privati, ma esclusivamente al fine di adempiere ad obblighi contrattuali, di legge, regolamento o normativa comunitaria.

L'elenco aggiornato con gli estremi identificativi di tutti i Responsabili del Trattamento, potrà essere da Lei richiesto in qualunque momento al Titolare, che provvederà immediatamente a renderlo disponibile.

Diritti dell'interessato Artt. 15, 16, 17, 18, 20 e 21 del GDPR

Lei può esercitare nei confronti del Titolare del trattamento, i diritti previsti dagli artt. 15v e seguenti del GDPR e con precisione al diritto di accesso ai dati personali, di rettifica, di cancellazione "diritto all'oblio", di limitazione di trattamento, di portabilità dei dati e di opposizione in qualsiasi momento al trattamento dei dati personali che La riguardano.

La informiamo, inoltre, che Lei ha il diritto di revocare il consenso al trattamento dei Suoi dati in qualsiasi momento, senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca (art. 7, comma 3, del GDPR).

Ai sensi dell'art. 77 del Regolamento, Le è riconosciuto il diritto di proporre reclamo ad un'autorità di controllo, segnatamente nello Stato membro in cui risiede abitualmente, lavora oppure nel luogo ove si è verificata la presunta violazione.

Inoltre Lei può richiedere di conoscere gli estremi identificativi degli amministratori di sistema nominati e dei gestionali all'interno dei quali sono presenti i dati di Sua competenza.

Lei potrà esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata al titolare anche tramite mail all'indirizzo graziana.morina@outlook.it

Il sottoscritto/a dichiara di aver ricevuto l'informativa che precede ed a tal fine:

esprime il consenso NON esprime il consenso

Al trattamento dei suoi dati personali, inclusi quelli considerati come categorie particolari di dati.

esprime il consenso NON esprime il consenso

Alla comunicazione dei suoi dati personali ad enti pubblici e società di natura privata per le finalità indicate nell'informativa.

esprime il consenso NON esprime il consenso

Cognome e nome _____

Data di nascita ___/___/____ Luogo di nascita _____

Residenza _____ Via/piazza _____

Luogo e data _____

Firma per conoscenza e accettazione _____