



PROGRAMMA LEADER + SICILIA 2000-2006

G.A.L. ETNA A.T.S.

BANDO DI GARA ASTA PUBBLICA FORMAZIONE PROFESSIONALE PER IL PROGETTO "ITACA" *MISURA 1.4 – POTENZIAMENTO E RIQUALIFICAZIONE DELLE RISORSE UMANE*

CORSO PER: IMPRENDITRICE/ORE AGROALIMENTARE

1. **Ente appaltante:** GAL Etna A.t.s., Via Aurelio Spampinato, 28 95031 Adrano (CT).
2. **Categoria di servizio e descrizione:** Categorie di riferimento ex all. 2 D. Lgs. 157/1995. Cat. 24 CPC 92
MISURA Formazione professionale per il progetto "Itaca"
Misura 1.4 – Potenziamento e riqualificazione delle risorse umane
CORSO PER: IMPRENDITRICE/ORE AGROALIMENTARE
Vedasi allegata scheda (all. n.1)
3. **Importo del servizio posto a base di gara IVA compresa:** € 142.883,16 comprensivo di I.V.A., se dovuta, ed ogni altro onere;
4. **Luogo di esecuzione :** Comune di Adrano, Biancavilla, Bronte, S.M. Licodia, Ragalna
5. **Disposizione normative:** D.Lgs. n.157/95 e successive modifiche e integrazioni;
6. **Divisioni in lotti:** Non è ammessa la facoltà di presentare offerte per una sola parte dei servizi in questione.
7. **Varianti :** Non ammesse.
8. **Durata del contratto:** Il servizio avrà la durata di 12 mesi decorrenti dalla data di consegna del servizio.
9. **Richiesta Documenti:** La documentazione relativa al servizio in oggetto insieme al disciplinare di gara possono essere scaricati dal sito internet www.comune.adrano.ct.it.
10. **Termine per la presentazione della richiesta:** Entro il 23 febbraio 2005.
11. **Termine per il ricevimento delle offerte:** ore 13,00 del giorno di cui al punto 10.
12. **Indirizzo:** Le offerte devono pervenire all' indirizzo di cui al punto 1.
13. **Lingua:** Italiana.
14. **Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte:** Un rappresentante per ogni offerente. La comunicazione relativa al giorno e all'orario di apertura delle buste verrà data, tramite telegramma, a ciascun offerente.
15. **Cauzioni e garanzie:** Cauzione da calcolarsi sull'importo a base d'asta: provvisoria 2%; definitiva il 5%.
16. **Modalità di pagamento:** Secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

17. **Forma giuridica del raggruppamento di imprese:** Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 157/95 come modificato dall'art. 9 del D.Lgs. 65/2000.

18. **Condizioni minime:** Per partecipare alla gara i concorrenti devono presentare, pena l'esclusione, i documenti di cui all'art. 3, comma 7, del disciplinare.

Requisiti minimi:

- Accreditemento ai sensi delle normative nazionali e regionali vigenti in materia;
- Iscrizione al Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. o altro equipollente, attestante l'attività specifica svolta;
- Volume di affari globale non inferiore all'importo del servizio a base d'asta, di cui fatturato in servizi relativi ad attività di cui all'oggetto del servizio non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta;
- Idonee referenze bancarie rilasciate da almeno un primario istituto di credito;
- Bilanci relativi a ciascun anno del triennio 2001 – 2002- 2003 dai quali risulti dimostrato il possesso del requisito di cui al precedente punto;

19. **Vincolo delle offerte:** 180 giorni dal termine fissato per la ricezione delle offerte.

20. **Criteri di aggiudicazione:**

La gara verrà aggiudicata secondo il seguente elemento di valutazione:

A) Offerta Tecnica:

Elemento 1): composizione del gruppo di formatori;

Elemento 2): esperienza nel settore oggetto del bando sulla base delle attività effettuate nel triennio 2001/2002/2003;

Elemento 3): caratteristiche qualitative, quantitative e tecniche del servizio offerto, sulla base del progetto esecutivo da proporre al GAL;

per l'offerta tecnica potranno essere totalizzati fino ad un massimo di 100 punti, conseguenti alla applicazione di fattori ponderali agli elementi di cui sopra secondo la seguente tabella:

Elemento 1) - fattore ponderale 35;

Elemento 2) - fattore ponderale 30;

Elemento 3) - fattore ponderale 35;

Per ciascuno dei suddetti elementi sarà attribuito un coefficiente compreso tra 0 e 1; detto coefficiente sarà moltiplicato per il fattore ponderale corrispondente con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

Il punteggio massimo attribuibile sarà pari a 100 punti.

Ai fini della valutazione dell'**elemento 1)** si terrà conto della composizione del gruppo di lavoro che dovrà comprendere persone esperte nel settore oggetto del bando;

Ai fini della valutazione dell'**elemento 2)** si terrà conto della esperienza e professionalità della ditta desumibile dall'elenco delle attività effettuate nel triennio 2001/2002/2003;

Ai fini della valutazione dell'**elemento 3)** si terrà conto delle caratteristiche qualitative e tecniche del servizio offerto, sulla base del progetto esecutivo;

Il requisito della certificazione di qualità verrà considerato premiante nella media ponderata del punteggio raggiunto.

Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta valida

21. **Altre informazioni:** Le offerte devono essere redatte e trasmesse, pena l'esclusione, secondo le modalità previste dal disciplinare.

L'Ente appaltante si riserva di verificare in qualsiasi fase del procedimento l'esattezza delle dichiarazioni e della documentazione presentata.

IL RESPONSABILE DI PIANO
(Avv. Salvatore Aurelio Bruno)

ALLEGATO "A" – Da inserire nella busta B

RELAZIONE TECNICA (*)

A – DATI ANAGRAFICI DEL SOGGETTO PARTECIPANTE

(ATTENZIONE: NEL CASO DI R.T.I. O A.T.I. COMPILARE UNA SEZIONE "A" PER CIASCUN SOGGETTO PARTECIPANTE)

A1 - Denominazione

- Natura giuridica

- Dimensione dell'impresa (piccola/media/grande)

- Comune Prov Cap Via e n° civ

A2 - Codice fiscale

A3 - Partita IVA: N° Data di attribuzione

A4 - Iscrizione al Registro Imprese di N° Data

A5 - Legale rappresentante

- qualifica e sesso M F

A6- Estremi dell'atto costitutivo

A7 - Scadenza:

A8 - Capitale sociale:, di cui versato:

B – DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEL SOGGETTO PARTECIPANTE

B1 – L'IMPRESA

B1.1 – Descrizione dell'attività principale del soggetto proponente o dei soggetti partecipanti al R.T.I. o A.T.I., specificando il numero di anni di esperienza nei settori di riferimento.

B1.2 – Descrizione delle conoscenze professionali e delle eventuali precedenti esperienze in attività analoghe del soggetto proponente o dei soggetti partecipanti al R.T.I. o A.T.I. specificando il numero di attività analoghe realizzate ed evidenziando eventuali esperienze realizzate in ambito formativo, nonché le specifiche esperienze nella pianificazione e gestione di progetti di formazione. Si specifichi anche la dimensione dei progetti e degli enti committenti in riferimento sia alla popolazione residente che al numero di enti coinvolti nel progetto.

B1.3 – Descrizione dell'organizzazione del soggetto proponente o dei soggetti partecipanti al R.T.I. o A.T.I., e/o del gruppo di lavoro specificamente previsto per il progetto, definendo il modello organizzativo adottato per la gestione del progetto e le modalità di gestione dell'interfaccia con l'Ente committente;

B1.4 - Descrizione delle modalità di comunicazione e diffusione, degli strumenti di valutazione e monitoraggio dell'attività di progetto e degli eventuali servizi aggiuntivi e migliorativi.

B2 – LE RISORSE UMANE

B2.1 – Descrizione delle professionalità impiegate nelle attività di progetto con particolare riferimento alle figure professionali di coordinamento specificando le esperienze professionali e la formazione specifica maturata, con particolare riferimento alle attività di lavoro effettuate nel territorio di riferimento. (Allegare i *curricula* riportanti almeno le seguenti informazioni: dati anagrafici, formazione, esperienze professionali).

C – DESCRIZIONE DEGLI ASPETTI TECNICI DELL'INIZIATIVA

C1 – DESCRIZIONE DELLE MODALITA' DI PRODUZIONE ED EROGAZIONE DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

C1.1 – Realizzazione progetto esecutivo : descrizione dei servizi offerti, tempi e modalità.

C1.2 – Descrizione delle modalità organizzative previste per la gestione della formazione.

FIRMA E TIMBRO (**)

() Al fine di agevolare la valutazione istruttoria del progetto da parte dell'ente committente, occorre redigere il presente Allegato in ogni sua parte seguendo la numerazione e l'ordine dei paragrafi, aggiungendo eventuali sottoparagrafi e note qualora ritenute indispensabili ai fini della presentazione del progetto.*

*(**) Nel caso di R.T.I. o A.T.I. riportare il timbro e la firma di tutti i partecipanti.*

ALLEGATO "B" – Da inserire nella busta B

RELAZIONE ILLUSTRATIVA (*)

A – DATI ANAGRAFICI DEL SOGGETTO PARTECIPANTE

(ATTENZIONE: NEL CASO DI R.T.I. O A.T.I. COMPILARE UNA SEZIONE "A" PER CIASCUN SOGGETTO PARTECIPANTE)

A1 - Denominazione

- Natura giuridica

- Dimensione dell'impresa (piccola/media/grande)

- Comune Prov Cap Via e n° civ

A2 - Codice fiscale

A3 - Partita IVA: N° Data di attribuzione

A4 - Iscrizione al Registro Imprese di N° Data

A5 - Legale rappresentante

- qualifica e sesso M F

A6 - Estremi dell'atto costitutivo

A7 - Scadenza:

A8 - Capitale sociale:, di cui versato:

B – DESCRIZIONE ESAURIENTE DELL'INIZIATIVA

Da predisporre sulla base di quanto previsto nell'allegato n.1.

C – CRONOPROGRAMMA DELL'INIZIATIVA

Si rimanda all' allegato n.1.

C1 – CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

Tempo di realizzazione delle attività di progetto:

Si rimanda all' allegato n.1.

FIRMA E TIMBRO (**)

(*) Al fine di agevolare la valutazione istruttoria del progetto da parte dell'ente committente, occorre redigere il presente Allegato in ogni sua parte seguendo la numerazione e l'ordine dei paragrafi, aggiungendo eventuali sottoparagrafi e note qualora ritenute indispensabili ai fini della presentazione del progetto.

(**) Nel caso di R.T.I. o A.T.I. riportare il timbro e la firma di tutti i partecipanti.



PROGRAMMA LEADER + SICILIA 2000-2006

G.A.L. ETNA A.T.S.

BANDO DI GARA ASTA PUBBLICA FORMAZIONE PROFESSIONALE PER IL PROGETTO "ITACA" *MISURA 1.4 – POTENZIAMENTO E RIQUALIFICAZIONE DELLE RISORSE UMANE*

CORSO PER: IMPRENDITRICE/ORE AGROALIMENTARE

DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1 - ENTE APPALTANTE

1. GAL Etna A.t.s. – Via Aurelio Spampinato, 28 95031 Adrano (CT)

ART. 2 - OGGETTO E IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la realizzazione delle attività previste dalla Misura 1.4 del PSL Itaca – Potenziamento e riqualificazione delle risorse umane -

CORSO PER: IMPRENDITRICE/ORE AGROALIMENTARE.

Tra le attività da svolgere rientrano anche quelle di monitoraggio, valutazione e rendicontazione - all'Ente appaltante - per quanto concerne le attività oggetto di bando.

2. L'importo dell'appalto è fissato in euro : € 142.883,16 comprensivo di I.V.A., se dovuta, ed ogni altro onere;

3. Il servizio avrà la durata di 12 mesi decorrenti dalla data di consegna del servizio;

ART. 3 - PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire entro e non oltre le ore 13,00 del 23 febbraio 2005 in un unico plico, chiuso, controfirmato e sigillato con ceralacca sui lembi, recante le seguenti indicazioni:

- Mittente: Denominazione dell'impresa;

- Destinatario offerte: GAL Etna A.t.s. c/o Comune di Adrano (CT), Via Aurelio Spampinato, 28 95031 Adrano (CT)

- Oggetto: Gara per l'affidamento del servizio della Misura 1.4 del PSL Itaca – Potenziamento e riqualificazione delle risorse umane - CORSO PER: IMPRENDITRICE/ORE AGROALIMENTARE.

2. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non pervenga a destinazione nel termine prefissato. Per l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo farà fede il timbro di entrata.

3. Non saranno in alcun caso prese in considerazione le offerte pervenute oltre tale termine anche se spedite prima dei termini di scadenza sopra indicati.

4. Il plico di cui sopra, pena esclusione dalla gara, dovrà contenere tre separate buste sigillate con ceralacca recanti l'intestazione del partecipante e controfirmate sui bordi di chiusura, come di seguito:

- busta A) recante l'indicazione "Documentazione".

- busta B) recante l'indicazione "Offerta tecnica".

5. Le offerte dovranno essere redatte in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di appalti pubblici di servizi (Direttiva 92/50/CEE e D.Lgs. 157/95 e successive modifiche e integrazioni). Le offerte andranno adeguate al capitolato FSE.

6. Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta soddisfacente.

7. Nella **busta "A - Documentazione"** saranno contenuti i seguenti documenti:

7.1 Dichiarazione, esente da bollo, con sottoscrizione non autenticata e con allegata fotocopia leggibile di un valido documento di riconoscimento del firmatario, resa da parte del legale rappresentante ai sensi della normativa vigente, attestante:

7.1.1 il nominativo del legale rappresentante e l'idoneità dei suoi poteri per la sottoscrizione dei documenti di gara;

7.1.2 di non aver riportato condanne, con sentenza passata in giudicato, per reati che incidono gravemente sulla propria moralità professionale e per delitti di natura finanziaria;

7.1.3 di non trovarsi in alcune delle condizioni di esclusione previste dall'art. 12 del D.Lgs. 17 Marzo 1995 n. 157, nonché dalla normativa antimafia di cui all'art. 7, comma 9, della L. 19 Marzo 1990 n. 55 e sue successive modifiche ed integrazioni;

7.1.4 di avere realizzato nel triennio precedente un volume di affari globale non inferiore all'importo del servizio a base d'asta, di cui fatturato in servizi relativi ad attività di cui all'oggetto del servizio non inferiore al 50% dell'importo a base d'asta;

7.1.5 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla L. n.68/1999;

7.2. Certificazione dalla quale risulti l'accreditamento ai sensi delle normative nazionali e regionali vigenti in materia;

7.3. copia dei bilanci relativi a ciascun anno del triennio 2001 – 2002- 2003 dai quali risulti dimostrato il possesso del requisito di cui al precedente punto 7.1.4 relativo al volume di affari globale; qualora il bilancio relativo all'anno 2003 non sia stato ancora approvato, può essere presentata una situazione contabile di fine esercizio corredata da una relazione illustrativa, asseverate dal legale rappresentante dell'impresa;

7.4 dichiarazione, resa nelle forme previste dal D.p.R. n. 445/2000, sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. o altro equipollente, completo di dicitura antimafia di cui all'articolo 9 del D.p.R. n. 252/1998, attestante l'attività specifica svolta e, in caso di società, il nominativo o i nominativi delle persone titolari delle cariche sociali, nonché l'inesistenza di procedure concorsuali nell'ultimo quinquennio;

7.5 idonee referenze bancarie rilasciate da almeno un primario istituto di credito;

7.6 cauzione provvisoria del 2% dell'importo dell'appalto, mediante polizza fidejussoria assicurativa o fideiussione bancaria avente scadenza non anteriore al 180° giorno successivo alla data stabilita quale termine ultimo per la ricezione delle offerte;

7.7 in caso di raggruppamento di imprese, atto di costituzione del raggruppamento ovvero, in caso di raggruppamento non ancora costituito, dichiarazione sottoscritta dai legali rappresentanti delle singole associate dalla quale risulti l'impegno a costituirsi in

associazione temporanea di imprese ed a conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui all'articolo 11 del D. Lgs. n. 157/1995 come modificata dall'art. 9 del D.Lgs. 65/2000, nonché l'indicazione della società capogruppo e della suddivisione del servizio tra le imprese offerenti;

8. In caso di raggruppamento di imprese, la documentazione di cui al comma 7, punti da 7.1 a 7.5, dovrà essere fornita da ogni componente. I requisiti minimi di ammissibilità di cui al punto 7.1.4 si riferiscono al raggruppamento nel suo complesso e devono essere posseduti per almeno il 60% dalla capogruppo e per almeno il 10% da ciascuna delle mandanti. La cauzione di cui al punto 7.6 deve essere rilasciata nell'interesse di tutti i partecipanti al raggruppamento e, ove costituita da polizza fidejussoria assicurativa, recare altresì la sottoscrizione dei rappresentanti legali degli stessi.

9. La mancanza, l'incompletezza o l'irregolarità della documentazione di cui al comma 7 o la mancanza dei requisiti minimi di ammissibilità di cui al punto 7.1.4, determina l'esclusione dalla gara.

10. Nella **busta "B – Offerta tecnica"** dovranno essere contenuti i seguenti documenti:

- a) curriculum dei componenti il gruppo di lavoro e formatori;
- b) elenco dei principali servizi effettuati nel triennio 2001/2002/2003 con il rispettivo importo, la data, e il destinatario;
- c) progetto esecutivo per la realizzazione delle azioni sottoindicate secondo quanto previsto nel progetto del GAL:

ART. 4 - MODALITA' DI AFFIDAMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

4.1. L'incarico sarà affidato con le modalità di cui al D.Lgs. 17 Marzo 1995, n. 157 e successive modifiche ed integrazioni.

4.2.

A) Offerta Tecnica:

Elemento 1): composizione del gruppo di lavoro;

Elemento 2): esperienza nel settore oggetto del bando sulla base delle attività effettuate nel triennio 2001/2002/2003;

Elemento 3): caratteristiche qualitative, quantitative e tecniche del servizio offerto, sulla base del progetto esecutivo;

per l'offerta tecnica potranno essere totalizzati fino ad un massimo di 100 punti, conseguenti alla applicazione di fattori ponderali agli elementi di cui sopra secondo la seguente tabella:

Elemento 1) - fattore ponderale 35;

Elemento 2) - fattore ponderale 30;

Elemento 3) - fattore ponderale 35;

Per ciascuno dei suddetti elementi sarà attribuito un coefficiente compreso tra 0 e 1; detto coefficiente sarà moltiplicato per il fattore ponderale corrispondente con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

Il punteggio massimo attribuibile sarà pari a 100 punti.

Ai fini della valutazione dell'**elemento 1)** si terrà conto della composizione del gruppo di lavoro che dovrà comprendere persone esperte nel settore oggetto del bando;

Ai fini della valutazione dell'**elemento 2)** si terrà conto della esperienza e professionalità della ditta/ente formativo desumibile dall'elenco delle attività effettuate nel triennio 2001/2002/2003;

Ai fini della valutazione dell'**elemento 3)** si terrà conto delle caratteristiche qualitative e tecniche del servizio offerto, sulla base della base dell'all.1;

Il requisito della certificazione di qualità verrà considerato premiante nella media ponderata del punteggio raggiunto.

ART. 5 - PROCEDURA DI GARA E DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE

1. Le operazioni di gara, il cui inizio sarà comunicato previo telegramma alle ditte offerenti, avranno luogo presso l'indirizzo di cui all'articolo 1 e si svolgeranno come di seguito illustrato:

a) in seduta pubblica, il Presidente della Commissione di valutazione dispone l'apertura dei plichi relativi alle offerte pervenute in tempo utile. L'apertura verrà disposta anche a fronte di un'unica offerta pervenuta in tempo utile. All'apertura potrà presenziare un rappresentante per ogni offerente, munito di delega. La Commissione procede quindi all'apertura delle buste "A" e all'esame della documentazione ivi contenuta accertando la sussistenza delle condizioni richieste. La mancanza, la difformità o l'incompletezza dei documenti presentati o il non possesso delle condizioni richieste, comporta l'esclusione del concorrente. La prima parte pubblica della gara viene chiusa con la redazione del relativo verbale;

b) la Commissione di valutazione, nella stessa o in altra o più sedute riservate, apre la buste "B" e procede all'analisi delle offerte tecniche e della qualificazione dei gruppi di lavoro assegnando i relativi punteggi e verbalizzando il risultato;

Procede quindi alla redazione della graduatoria e all'aggiudicazione della gara secondo quanto indicato nell'art. 4 del presente disciplinare;

2. Dopo l'aggiudicazione della gara, l'Ente appaltante inviterà, anche a mezzo telegramma o fax, l'aggiudicatario a produrre la seguente documentazione o altra equipollente tenuto conto dello Stato in cui ha sede legale lo stesso:

2.1 dichiarazione sostitutiva del certificato generale del Casellario Giudiziario rilasciato dalla competente Autorità. Tale dichiarazione deve essere resa:

2.2 se trattasi di imprese individuali:

-per il titolare e per il direttore tecnico se questi è una persona diversa dal titolare;

2.3 se trattasi di società commerciali, cooperative e loro consorzi:

- per il direttore tecnico della società di qualsiasi tipo, cooperative e loro consorzi, nonché:

- per tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice;

- per tutti i componenti la società, nel caso di società in nome collettivo;

- per tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza, nel caso di società di qualunque altro tipo;

2.4 cauzione definitiva mediante polizza fidejussoria assicurativa o fideiussione bancaria, nella misura del 5% dell'importo di aggiudicazione, di durata pari a quella del contratto. La cauzione sarà svincolata al termine dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e comunque entro tre mesi dal termine del servizio;

2.5 modello GAP compilato nella parte relativa alla ditta aggiudicataria;

2.6 documentazione comprovante l'avvenuto versamento delle somme per spese fiscali, di copia e scritturazione, relative ai verbali di gara e al contratto da stipulare;

2.7. in caso di raggruppamento di imprese, il relativo atto di costituzione; la documentazione di cui ai precedenti punti 2.1 e 2.3 deve essere presentata per ciascun componente.

3. Ove l'aggiudicatario, nel termine di 30 giorni dalla data indicata nel suddetto invito, non abbia perfettamente e completamente ottemperato a quanto sopra richiesto, l'Ente appaltante disporrà la risoluzione per inadempimento, riservandosi di chiedere il risarcimento danni e di attuare le procedure previste dalla normativa in vigore.

4. La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

ART. 6 – DURATA DEL SERVIZIO

1. Il servizio avrà la durata di 12 mesi.
2. Le prestazioni avranno inizio all'atto della notifica all'aggiudicatario del verbale di approvazione del contratto.

ART. 7 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEI PAGAMENTI

1. Il compenso sarà corrisposto nel modo seguente:
 - 10% dell'importo contrattuale alla data di inizio delle prestazioni, a seguito della notifica del provvedimento di approvazione del contratto;
 - 90%, a saldo, a seguito ed in conseguenza dell'emissione da parte del GAL di apposita certificazione di coerenza del servizio stesso.
2. Il pagamento del compenso sarà effettuato a seguito di presentazione di apposita fattura che sarà emessa dopo l'avvenuta verifica dell'attività svolta ed entro 90 giorni dalla data della fattura stessa.

Con il prezzo offerto, l'aggiudicatario si intende compensato di tutti gli oneri impostigli con le presenti norme e per tutto quanto occorre per fornire la prestazione compiuta in ogni sua parte. In caso di associazione temporanea di imprese, i pagamenti potranno essere effettuati pro quota a ciascuna società componente, su indicazione della mandataria.

ART. 8 - INADEMPIENZE

1. Il GAL Etna ATS si riserva il diritto di verificare in ogni momento la correttezza e l'adeguatezza del servizio prestato dall'aggiudicatario.
2. Nel caso di inadempienze o di inefficienza dei servizi offerti, il GAL Etna ATS intimerà all'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata A.R., di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali entro il termine perentorio di 30 giorni, sospendendo gli eventuali pagamenti in corso. Nel caso in cui lo stesso non dovesse provvedere, sarà avviata la procedura di risoluzione del contratto.
3. La risoluzione comporterà, come conseguenza, l'incameramento, a titolo di penale, della cauzione di cui al precedente articolo 5 punto 2.4., la sospensione dei pagamenti per le prestazioni effettuate e non ancora liquidate, nonché il risarcimento degli eventuali maggiori danni conseguenti alla esecuzione, in danno dell'aggiudicatario, della prestazione.
4. Con la risoluzione del contratto sorgerà per il GAL il diritto di affidare a terzi la prestazione, o la parte rimanente di essa, in danno dell'aggiudicatario inadempiente.
5. Al prestatore di servizi inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal GAL rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese, nulla competerà al prestatore di servizi inadempiente.
6. L'esecuzione in danno non esimerà il prestatore di servizi inadempiente dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto.

ART. 9 - CONTROVERSIE

1. Non è ammesso dalle parti il ricorso all'arbitrato.
2. Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e il GAL Etna A.t.s., saranno demandate al giudice ordinario.

ART. 10 - SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto di sub-appalto ad altri soggetti anche di specifiche parti del servizio aggiudicato.

ART. 11 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il GAL Etna A.t.s. si riserva il diritto inappellabile di risolvere in qualsiasi momento il contratto per comprovati motivi di interesse generale, previo preavviso di 10 giorni da notificare al contraente mediante lettera raccomandata. In tale caso sarà dovuto al contraente il compenso per le attività svolte, calcolato su base temporale, maggiorato del 10% dell'importo residuo a titolo di indennizzo.

ART. 12- RISERVATEZZA

1. L'affidatario si impegna a osservare la piena riservatezza su informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi forniti dal GAL nonché sui risultati delle valutazioni.

ART. 13 - EFFICACIA

1. Le disposizioni del presente disciplinare sono vincolanti per l'aggiudicatario dal momento in cui viene aggiudicato il servizio, mentre lo sono per il GAL solo dopo l'esecutività dell'atto di approvazione del contratto.

ART. 14 - SPESE DI CONTRATTO

1. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri relativi alla registrazione dei verbali di gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, nonché i tributi e i contributi di ogni genere gravanti sulla prestazione, con esclusione dell'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA) che sarà a carico dell'Ente appaltante.

ART. 15 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

1. Il Responsabile del procedimento è il Responsabile di Piano (Avv. Salvatore Aurelio Bruno)

II RESPONSABILE DI PIANO
(Avv. S. Aurelio Bruno)

SCHEDA CORSO PER: IMPRENDITRICE/IMPRENDITORE AGROALIMENTARE

Soggetto Attuatore: GAL

Costo del progetto		
Costo complessivo del progetto	142.883,16	
Cofinanziamento Terzi	0	
Finanziamento Pubblico	142.883,16	100%
Finanziamento FEOGA	107.162,37	75%
Quota Finanziamento FDR	30.005,46	21%
Quota Finanziamento Regionale	12.859,48	9%
% Cofinanziamento		0,00%

I RISULTATI ATTESI DAL PROGETTO SARANNO:

- la creazione di nuove competenze professionali endogene in grado di gestire tecnologie nuove per la valorizzazione dei prodotti tipici;
- la creazione di imprese di trasformazione e commercializzazione di produzioni tipiche ed artigianali locali;
- l'occupazione di 15 soggetti, almeno diplomati, specializzati nella trasformazione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti tipici locali attraverso l'utilizzo di tecniche antiche nel rispetto degli standard di qualità;
- l'incremento del fatturato delle PMI locali a seguito della loro adesione al sito web che promuove e commercializza i propri prodotti;
- la creazione di nuova occupazione legata all'impiego delle nuove tecnologie all'interno delle aziende create all'interno dell'iniziativa;
- la conseguente riduzione del tasso di disoccupazione;
- l'incremento delle presenze turistiche nelle zone oggetto dell'intervento, a seguito della risonanza data ai luoghi di provenienza dalle produzioni locali commercializzate nel sito web;
- l'aumento della competitività delle PMI locali data dalla innovazione legata all'implementazione delle nuove tecnologie nei processi produttivi e gestionali;
- la diffusione alle realtà imprenditoriali presenti nei territori limitrofi al comprensorio oggetto dell'intervento delle buone prassi realizzate nell'iniziativa progettuale.

I PRODOTTI ATTESI

Il progetto mira a realizzare i seguenti prodotti:

- sito web, che conterrà l'offerta di prodotti tipici locali, unitamente ad informazioni generali sulla loro origine culturale e sulla storia del territorio (contributo che darà valore aggiunto ai prodotti stessi);
- catalogo multimediale;
- cataloghi cartacei sulle produzioni tipiche locali;
- creazione di protocolli di qualità della produzione suddivisi per tipologia di prodotto;
- marchio commerciale comune che rappresenterà l'offerta tipica locale;

MODULI PREVISTI

INTRODUZIONE E SOCIALIZZAZIONE

Durata complessiva: Teoria n°20 ore Pratica n°10 ore

Obiettivi:

- presentazione del progetto formativo e costituzione del gruppo aula;
- stipulazione del "contratto d'aula".

Attività:

- affrontare il corso con quel bagaglio di notizie che rafforzano la determinazione e la motivazione all'attività di formazione;
- amalgamarsi nel contesto complessivo della classe ed eventualmente nel gruppo.

Conoscenze:

- conoscere il significato di prodotti di Qualità e la sua importanza;
- avere chiaro il senso dei diritti e dei doveri in generale;
- conoscere il concetto di "mainstreaming della parità" come la considerazione sistematica delle rispettive priorità e necessità delle donne e degli uomini nell'insieme delle politiche e azioni comunitarie;

APPLICAZIONE DEL DECRETO LEGISLATIVO 626/94

Durata complessiva: Teoria n°10 ore Pratica n°5 ore

Obiettivi:

- conoscenza delle caratteristiche del posto di lavoro e dei rischi ad esso connessi;
- rispetto costante delle misure di prevenzione e sicurezza;

Attività:

- utilizzare le procedure atte a svolgere la mansione assegnata nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro, sia nella normale routine lavorativa che in occasione di anomalie del processo produttivo di frequente accadimento;

- utilizzare e conservare correttamente i dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) messi a disposizione;

Conoscenze:

- i rischi connessi alla propria mansione/posto di lavoro;
- le procedure riferite alla mansione;
- i D.P. I. utilizzabili;
- le misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di lavoro.

LINGUA INGLESE

Durata complessiva: Teoria n°10 ore Pratica n°10 ore

Obiettivi:

- studio della grammatica ed utilizzo corretto della stessa, con esercitazioni scritte e dialoghi elementari;
- acquisizione dei primi elementi della lingua inglese;
- utilizzare la lingua inglese per la comunicazione elementare;
- leggere e interpretare facili testi.

Conoscenze:

- principali regole grammaticali;
- principali aspetti del lessico e della fonetica;
- articolazione dell'intervento formativo.

INFORMATICA

Durata complessiva: Teoria n°10 ore Pratica n°25 ore

Obiettivi:

Fornire all'allievo le conoscenze informatiche fondamentali per la gestione del personal computer e del software utilizzato per la stesura di documenti e ricerche, facendo particolare riferimento alla cura del layout di un documento.

- utilizzare il personal computer per l'elaborazione testi;
- utilizzare il personal computer per la creazione di tabelle;
- utilizzare il Web per le ricerche e per la comunicazione;
- saper realizzare un sito web;

Conoscenze:

- principali componenti del personal computer;
- le configurazioni dei computer e delle periferiche.

FORMAZIONE AMBIENTALE

Durata complessiva: Teoria n°15 ore Pratica n°5 ore

Obiettivi:

- conoscenza del concetto di sviluppo sostenibile inteso come elemento trasversale a tutto il programma operativo;
- conoscenza del quadro di riferimento legislativo sulla salvaguardia ambientale (tutela delle acque, smaltimento rifiuti, rumore, ecc.);
- conoscenza dell'impatto delle differenti tecnologie produttive sulla salvaguardia ambientale (tutela della acque, smaltimento rifiuti, rumore, ecc.);
- conoscenza dell'impatto delle differenti tecnologie produttive sull'ambiente (tecnologie con risparmio di energia e di acqua, corretta gestione dei rifiuti, ecc.);
- individuare gli effetti di uno sviluppo armonico nel territorio;
- individuare gli indirizzi produttivi per lo sviluppo sostenibile;
- relazione tra lo sviluppo socioeconomico ed il mantenimento degli equilibri naturali;
- normativa europea in campo ambientale.

CREAZIONE D'IMPRESA

Durata complessiva: Teoria n°70 ore Pratica n°70 ore

Obiettivi:

Accelerare il processo di integrazione dei partecipanti nel mercato del lavoro favorendo la costituzione di nuove forme di imprenditorialità prevalentemente femminili (almeno il 51% delle corsiste deve essere di sesso femminile).

Le corsiste/i al termine del modulo dovranno essere in grado di contribuire fattivamente al potenziamento della dimensione economica del territorio attraverso lo sviluppo di idee imprenditoriali connotate dall'adozione di innovazioni nella "business idea" e nelle modalità di organizzazione e gestione.

Le idee imprenditoriali sviluppabili al termine del percorso formativo dovranno essere di facile implementazione nel contesto di riferimento prescelto ed avere oggettive possibilità di sviluppo.

Le abilità che si creeranno all'interno del modulo dovranno permettere ai futuri imprenditori/imprenditrici di affrontare in sicura autonomia e con competenza tutte le azioni collegate alla gestione di un'impresa come, ad esempio:

- gestire le relazioni interpersonali e le comunicazioni da e verso l'azienda;
- avere una chiara ed esaustiva visione sulle modalità di accesso alle agevolazioni previste per l'imprenditoria e l'imprenditoria femminile;
- conoscere le modalità applicative delle normative fiscali vigenti e delle fondamentali norme di diritto societario e del lavoro;
- adottare con efficacia le metodologie di marketing;
- utilizzare le nuove tecnologie dell'informazione per la gestione e la promozione dell'attività imprenditoriale;

ESERCITAZIONI DIDATTICHE

Durata complessiva: 60 ore

Obiettivo:

Le esercitazioni didattiche hanno lo scopo di consentire ai discenti l'applicazione delle nozioni teoriche acquisite, in modo da fissarne i concetti ed i percorsi.

PROJECT WORK

Durata complessiva: 70 ore

Obiettivo:

Messa in pratica e affinamento delle conoscenze e delle competenze specifiche acquisite durante la formazione tecnico-specialistica e finalizzate alla progettazione e realizzazione di un sito web sperimentale con l'obiettivo di creare un sistema che permetta la promozione della commercializzazione di prodotti tipici locali sul mercato nazionale ed internazionale attraverso un rapporto diretto di comunicazione globale con i mercati più ricchi di opportunità e quindi favorire il rafforzamento delle PMI ed imprese artigiane e agroalimentari del territorio di riferimento

I destinatari dell'intervento elaboreranno, con l'ausilio dei consulenti, dei questionari per delle interviste.

Le indagini previste dall'intervento sono da considerarsi essenziali all'implementazione del progetto e step propedeutico allo stesso avvio dell'impresa.

I beneficiari, infatti, sotto la direzione dei consulenti, tareranno tutte le azioni necessarie allo start up dell'impresa sulla base delle informazioni raccolte. La natura del prodotto finale dell'impresa fa sì che si debba procedere con molta cautela tanto nell'inserimento dei prodotti strategicamente efficaci in relazione ai mercati in cui verranno commercializzati, quanto nell'approntamento del sito web, che dovrà incontrare sia i gusti del consumatore finale, sia le necessità del produttore

Individuazione dei mercati esteri potenzialmente orientati verso i prodotti tipici siciliani

Al fine di poter acquisire utili informazioni sulle potenzialità, a livello internazionale, di esportazione verso nuove nicchie di mercato per i prodotti tipici siciliani, risulta opportuno procedere alla realizzazione di una specifica indagine di mercato (ricerche documentarie, assunzione di dati, elaborazione delle informazioni acquisite e stesura del report finale). In particolare, per quanto concerne il commercio extracomunitario, l'attenzione verrà focalizzata principalmente sui Paesi caratterizzati dalla presenza di consistenti Comunità Italiane. I risultati ottenuti forniranno le linee guida per la seguente linea di ricerca.

Analisi delle norme internazionali per l'esportazione di prodotti agroalimentari e artigianali

Una terza attività di indagine (ricerche documentarie, assunzione di dati, elaborazione delle informazioni acquisite e stesura del report finale) riguarda l'analisi delle norme internazionali per l'esportazione di prodotti agroalimentari e artigianali verso i Paesi individuati e per il commercio nell'Unione Europea (certificazioni igienico-sanitarie), nonché dei costi doganali aggiuntivi ed incidenza sul prezzo al consumatore relativamente

all'esportazione nei Paesi extraeuropei. Tale ricerca risulta indispensabile per conoscere le problematiche relative sia al commercio comunitario che extracomunitario di prodotti alimentari.

START UP D'IMPRESA

Il Project work prevede già durante la fase di avvio d'impresa (fase preparatoria) l'uso di servizi di supporto ed accompagnamento alla creazione dell'impresa stessa. L'erogazione di tali servizi si estenderà lungo tutto l'arco del progetto.

Lo start up dell'impresa implica un'ampia gamma di supporti e di servizi indispensabili (locali, strumenti informatici e telematici, segreteria, ecc.). Il progetto stesso farà fronte a tali necessità fornendo ai destinatari tutto ciò reputato utile all'avvio dell'impresa. Inoltre i beneficiari potranno decidere di domiciliare presso i locali in oggetto l'attività imprenditoriale. Sempre nella logica dell'incubatore d'impresa rientrano tanto i servizi di consulenza (amministrativa, fiscale, giuridica, finanziaria, informatica, ecc.) che di volta in volta verranno considerati necessari, quanto la creazione del sistema del commercio telematico.

SUPPORTO NELL'ELABORAZIONE DEL BUSINESS PLAN DEFINITIVO

La costituenda impresa avrà il compito di: creare e attrezzare sul piano strumentale e del know-how delle strutture specializzate nella produzione e promozione della commercializzazione telematica di prodotti agroalimentari e artigianali di qualità, assistere le imprese produttrici locali ad inserirsi in un sistema di promozione dei propri prodotti attraverso cataloghi multimediali visibili su internet con servizi di teleprenotazione e di telepagamento in Italia e all'estero;

In particolare ci si occuperà anche di:

- promuovere la tipicità e la qualità del prodotto siciliano utilizzando tecniche di marketing comunicazionale;
- costruire reti intranet per la comunicazione interna del sistema nuova impresa/aziende conferenti il proprio prodotto in catalogo;
- aggregare i prodotti in panieri che arricchiscono la gamma dell'offerta, integrando tra loro le specializzazioni produttive delle singole aziende, divenendo così una vetrina telematica dell'offerta complessiva del territorio e della destinazione (prodotti quali testimonials di una cultura territoriale non delocalizzabile);

FORMAZIONE TECNICO-PROFESSIONALE (DURATA 410 ORE)

Obiettivo dell'azione formativa è il trasferimento di metodologie e conoscenze a un team di lavoro che dovrà operare in un settore innovativo per il quale sono previsti, moduli specifici di approfondimento nel settore

agroalimentare

LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE DEL TERRITORIO

Durata complessiva: Teoria n°60 ore Pratica n°30 ore

Obiettivi:

Si esporranno le capacità produttive del territorio di intervento al fine di inserire gli allievi nel contesto produttivo di intervento, focalizzando l'attenzione ai punti di forza e di debolezza per le principali filiere agroalimentari tipiche del territorio.

Le corsiste avranno acquisito:

- conoscenza delle produzioni agricole e zootecniche locali storiche e attuali;
- conoscenza della tipicità delle produzioni agricole e zootecniche locali;
- conoscenza delle origini, le varietà/razze, le metodologie di coltivazione/allevamento/trasformazione tradizionali, nonché le influenze storiche delle culture che hanno abitato il territorio.

LA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Durata complessiva: Teoria n°50 ore Pratica n°50 ore

Obiettivi:

Il programma didattico si snoda tenendo in debito conto l'assenza di una preparazione preventiva dei discenti sulle tematiche, strutture concettuali e relazioni che animano il mondo dell'impresa all'interno della quale dovranno interagire con le loro iniziative imprenditoriali. Perciò l'obiettivo di trasferire le conoscenze relative alla legislazione delle produzioni alimentari nonché alla normativa cogente e volontaria di applicazione dei sistemi qualità, verrà assolto in chiave espositiva semplice ed alla portata di tutti i partecipanti al corso.

Si otterrà così il risultato di avviarsi velocemente verso il sentiero di complessità crescente costituito dalle problematiche legate all'organizzazione d'impresa, che affrontate esaustivamente possono consentire all'allieva di impiegare brillantemente quel "saper fare con qualità" che i contenuti didattici del corso intendono perseguire.

L'OPIFICIO ALIMENTARE

Durata complessiva: Teoria n°40 ore Pratica n°200 ore

Obiettivi:

L'obiettivo didattico di questo modulo consiste, nel fornire un corpus di conoscenze ed esperienze, alle future imprenditrici/futuri imprenditori, tali da potersi relazionare con le altre aziende e con tutti i preposti al controllo di gestione con maggiore precisione e qualità. Quindi il modulo mira a far conoscere l'impiego delle tecnologie

di produzione al fine di innalzare la qualità dei servizi e dei prodotti tipici offerti dalla struttura produttiva che l'imprenditrice/imprenditore dovrà gestire. I contenuti del modulo condurranno all'acquisizione delle tecniche e metodologie relative al management al fine di consentire di raggiungere un ottimo livello di conoscenza delle principali ed importanti attività propedeutiche allo svolgimento dell'attività lavorativa.

PRODOTTI TIPICI E LORO VALORIZZAZIONE

Durata complessiva: Teoria n°10 ore Pratica n°10 ore

Obiettivi:

- fornire all'allieva/allievo conoscenze relative alla domanda di prodotti di nicchia da parte di consumatori sempre più attenti al legame storico-culturale esistente con le produzioni tipiche;
- fornire all'allieva/allievo gli strumenti necessari per la caratterizzazione e la certificazione di qualità delle produzioni tipiche di nicchia.

L'allieva/allievo sarà in grado di:

- valutare le potenzialità di mercato e di posizionamento strategico delle produzioni tipiche;
- mettere a punto piani di valorizzazione, di certificazione e commercializzazione di produzioni tipiche ad elevato valore aggiunto.
- Conoscere le caratteristiche di tipicità di un prodotto;
- Conoscere la Normativa per la tutela dei prodotti;
- Conoscere ed acquisire competenze sui circuiti lunghi e brevi di commercializzazione.

Le metodologie di insegnamento faranno largo uso di esercitazioni, sperimentazioni, e simulazioni sempre nell'ottica di favorire l'acquisizione di abilità e capacità operative. Alle allieve verrà richiesta una partecipazione attiva alle attività d'aula. Per quanto riguarda i contenuti specifici e la durata di ogni modulo segue il programma didattico con le schede contenenti informazioni dettagliate relative al percorso formativo realizzato nell'ambito del progetto.

Accompagnamento all'avvio d'impresa. I beneficiari verranno assistiti da consulenti e tutor all'elaborazione del business plan finale, completeranno il sistema informativo, definiranno gli standard dei protocolli di qualità dei prodotti, organizzeranno la campagna promozionale per il lancio dell'impresa e per la commercializzazione dei prodotti del portale web, avvieranno il sito web e lo metteranno on line, reperiranno sponsors e inserzionisti. Al termine di questa fase di attività, si avrà una valutazione complessiva dell'intervento e sarà promosso un seminario finalizzato alla presentazione e divulgazione dei risultati del progetto ed alla ricerca di possibili forme di cooperazione regionale, interregionale ed internazionale per diffondere il modello di impresa costituita.

ORGANIZZAZIONE STAGE

In itinere

Sede di svolgimento:

Adrano

Tempi di svolgimento:

Lo stage sarà svolto in itinere al percorso formativo, inquadrandolo però, nel modulo relativo allo studio dell'opificio agroalimentare. Infatti in questo modulo saranno affrontate dapprima tematiche sulle tecnologie di produzione, mentre nella seconda fase si scenderà "in campo" a confrontarsi con realtà agroalimentari esistenti.

Azienda e/o struttura utilizzata:

Organizzazioni di produttori operanti sul territorio riconosciute ai sensi della normativa regionale e nazionale

Durata:

160 ore con un impegno di circa trentadue giorni formativi.

Finalità ed elementi di coerenza con il percorso formativo

Per allieve/allievi che non si sono mai confrontate con il sistema produttivo agroalimentare sarà di sicuro profitto entrare all'interno di aziende leader nei settori in studio. Ciò permetterà di inquadrare i flussi produttivi, l'organizzazione degli spazi aziendali, l'applicazione di piani di autocontrollo e gestione della qualità nonché approfondire tematiche riguardanti i piani di marketing e promozione commerciale.

Organizzazione visite didattiche

in itinere : SI

Sede di svolgimento:.....

Tempi di svolgimento:

Le visite aziendali, così come lo stage saranno svolte in itinere al percorso formativo, in aziende dove è possibile effettuare e dove c'è stata data la disponibilità per sole viste aziendali. Lo svolgimento è inserito all'interno del modulo relativo allo studio dell'opificio agroalimentare. In questo modulo saranno affrontate dapprima tematiche sulle tecnologie di trasformazione nonché sull'impiantistica.

Durata complessiva in ore:

(la durata dello stage non potrà essere inferiore al 10% della durata complessiva dell'intervento): 10 ore, pari a due giorni formativi:

Finalità ed elementi di coerenza con il percorso formativo:

Per allieve/allievi che non si sono mai confrontate con il sistema produttivo agroalimentare sarà di sicuro profitto entrare all'interno di aziende leader nei settori in studio. Ciò permetterà di inquadrare i flussi produttivi, l'organizzazione degli spazi aziendali, l'applicazione di piani di autocontrollo e gestione della qualità nonché approfondire tematiche riguardanti i piani di marketing e promozione commerciale.

Coordinamento

Titolo di studio:

Laurea in Scienze Agrarie e/o Scienze e Tecnologie Alimentari o equipollenti.

Esperienze professionali:

Nel settore dell'industria agroalimentare, della formazione, della ricerca, dell'industria, nonché nella collaborazione a programmi di iniziativa comunitaria.

Attività previste :

- Valutazione della composizione del gruppo dei partecipanti e conoscenza delle dinamiche interattive, nonché le fasi che il gruppo stesso vive durante l'iter formativo;
- Predisposizione delle griglie di monitoraggio dei singoli step del percorso formativo, in riferimento ai partecipanti, ai docenti e alla loro efficace interazione;
- Predisposizione della calendarizzazione di dettaglio delle attività, tarata sulle esigenze espresse dal gruppo e ai risultati di volta in volta verificati;
- Organizzazione di incontri periodici con i singoli docenti o con docenti delle aree contigue o interconnesse, nonché con i corsisti al fine di cogliere eventuali problemi di comunicazione reciproca, per ottimizzare i tempi e metodi della formazione verso le esigenze dell'aula;
- Verifica del livello di apprendimento singolo e di gruppo, proponendo i necessari aggiustamenti e approfondimenti;
- Stimolare la motivazione dell'apprendimento e al ruolo connesso all'azione formativa;
- Coniugare le esigenze degli stagisti e delle strutture, al fine di facilitare le possibilità occupazionali.

Tutor

Titolo di studio:

Laurea

Esperienze professionali:

Nel settore della formazione, nonché nella collaborazione a programmi di iniziativa comunitaria.

Attività previste :

- Valutare la composizione del gruppo dei partecipanti;

- Interagire positivamente con il gruppo di formazione e con i suoi componenti, rappresentando la filosofia dell'ente gestore ed esemplificandone lo stile comportamentale atteso;
- Utilizzare le griglie di monitoraggio dei singoli step del processo formativo, in riferimento ai partecipanti, ai docenti e alla loro efficace interazione;
- Attivare il follow-up in fase di stage e di placement;
- Gestire la logistica del corso (sedi, attrezzature, materiali didattici d'uso);
- Gestire la logistica della residenzialità (struttura alberghiera e di ristorazione) e dei docenti;
- Gestire l'archiviazione del materiale didattico.

Segreteria didattica

Titolo di studio:

Diploma

Esperienze professionali:

Nel settore della formazione professionale.

Attività previste :

- Predisporre gli atti e gli adempimenti didattico-organizzativi relativi all'attività di formazione professionale;
- Predisporre atti e provvedimenti e cura la raccolta, organizzazione ed elaborazione dei dati ed informazione, nonché la diretta trascrizione dattilografica del materiale prodotto in adempimento alle proprie competenze.

Segreteria amministrativa

Attività previste:

- E' preposto all'attuazione delle procedure necessarie all'istruzione di atti contabili di bilancio e patrimoniale della struttura o sede di formazione professionale;
- Predisporre e cura, secondo le direttive generali, la rendicontazione, gli atti amministrativi e contabili relativi al personale e agli allievi;
- Cura la tenuta dei registri e degli atti inerenti l'attività amministrativa, contabile e patrimoniale.