



GRUPPO di AZIONE LOCALE HYBLON TUKLES

Via P. Iolanda n. 51 – 96010 Canicattini Bagni SR – www.leaderht.com

Programma di Iniziativa Comunitaria Leader + 2002/2008

PIANO DI SVILUPPO LOCALE HYBLON TUKLES

Area di applicazione:

Comuni di Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Palazzolo Acreide, Sortino.

SEZIONE 1 - MISURA 1.4

POTENZIAMENTO E RIQUALIFICAZIONE DELLE RISORSE UMANE

AZIONE 1.4.2

RAFFORZARE IL CAPITALE UMANO

Avviso Pubblico di Selezione per l'individuazione
del/i Soggetto/i Convenzionato/i cui affidare la realizzazione dell'intervento

RAFFORZARE IL CAPITALE UMANO

Approvato dal Consiglio di amministrazione del GAL Hyblon Tukles con delibera del 13 settembre 2006

- VISTA la Comunicazione del 14 aprile 2000 C/139/05 con cui la Commissione Europea ha adottato gli orientamenti per l'attuazione dell'Iniziativa di Sviluppo Rurale Leader+;
- VISTA la Decisione C92002) 249 del 19/02/2002 con la quale la Commissione Europea ha approvato il Programma regionale Leader+ Sicilia 2000/2006;
- VISTA la Deliberazione n. 207 del 17/07/2003 con la quale la Giunta regionale ha adottato il Complemento di Programmazione relativo al Programma operativo regionale Leader+ Sicilia 2000-2006;
- VISTE le linee guida emanate dall'Amministrazione Regionale competente – Assessorato Agricoltura e Foreste – il 10/12/2004 con D.D.G. n. 1864;
- VISTO D.D.S. n. 1975 del 22.12.2004 con il quale è stato approvato ed ammesso a finanziamento il PSL “Hyblon Tukles” presentato dal GAL “Hyblon Tukles” e con il quale sono state contestualmente impegnate le somme corrispondenti al 23% del contributo pubblico totale;
- VISTO il Decreto del Dirigente del Servizio 4° del Dipartimento Regionale Interventi Infrastrutturali – Assessorato Agricoltura e Foreste, emesso il 30 agosto 2006 con n. 1107, mediante il quale si approva la rimodulazione del P.S.L. Hyblon Tukles, che risulta pertanto la seguente: dotazione globale € 4.410.947,99; di cui 1.793.189,15 a carico dei privati ed € 2.617.758,64 di contributo pubblico ripartito tra FEOGA Orientamento per € 1.963.300,02 ed Amministrazioni Nazionali per € 654.458,62;
- VISTA la dotazione finanziaria complessiva assegnata dal PSL “Hyblon Tukles” per la realizzazione dell'Intervento 1.4.2 “Rafforzare il Capitale Umano” pari a € 216.757,35;
- VISTA la quota di tale dotazione finanziaria destinata agli interventi formativi rivolti a soggetti disoccupati ed inoccupati, pari ad € 216.757,35, di cui € 69.362,35 a carico dei privati ed € 147.395,00 a carico pubblico così ripartito: € 119.389,95 FEOGA, € 19.603,54 Stato ed € 8.401,52 Regione;
- VISTO l'Atto Costitutivo, lo Statuto e il Regolamento interno del GAL Hyblon Tukles;
- CONSIDERATO che il PSL Hyblon Tukles, prevede, per la realizzazione dell'intervento in trattazione, il ricorso alla modalità della “regia in convenzione”;

E' INDETTA

una selezione per l'individuazione del/i soggetto/i cui affidare, in regime di convenzione, la realizzazione dell'intervento 1.4.2 “Rafforzare il Capitale Umano”.

Art. 1 Descrizione dell'intervento

Progettazione e realizzazione di un intervento formativo integrato, costituito da più azioni rivolte a destinatari di natura diversa nell'ambito dell'area PSL - comuni di Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Cassaro, Ferla, Palazzolo Acreide, Sortino (area Val d'Anapo) e comuni di Lentini, Carlentini e Francofonte (area Leontinoi) - e finalizzato a potenziare, implementare e rafforzare le competenze e le conoscenze del capitale umano presente in tale area.

Il GAL potrà affidare la realizzazione dell'intervento integrato a uno o più soggetti convenzionati.

Art. 2 Contenuti ed obiettivo dell'intervento

L'azione punta all'accrescimento delle competenze e conoscenze delle risorse umane impegnate nell'area PSL, in relazione agli obiettivi perseguiti dalle azioni previste dal PSL. In particolare il presente intervento è rivolto a:

- Occupati (titolari d'impresa, soci, collaboratori e dipendenti)
- Non occupati

per approfondire problematiche connesse alla massima utilizzazione delle opportunità offerte dalle azioni del PSL in ordine alla composizione, promozione e commercializzazione dell'Offerta turistica Integrata dell'area (turismo, agroalimentare, artigianato), con particolare attenzione al turismo relazionale, all'agroalimentare di qualità, all'artigianato di pregio.

L'intervento deve condurre ad un generale miglioramento del livello di competenza, trasversale e specifico, degli operatori attivi nell'area PSL.

Si prevede pertanto di erogare una serie ciclica di interventi di aggiornamento e riqualificazione dei soggetti occupati, con i quali rafforzare le conoscenze dei destinatari e garantire un diffuso miglioramento della qualità dei processi aziendali, attraverso l'erogazione di azioni formative mirate adeguatamente organizzate al fine di favorire la partecipazione ampia dei destinatari, comprendenti moduli integrati di gestione ed organizzazione aziendale, marketing, valorizzazione dei prodotti della ruralità, organizzazione di piccoli eventi, turismo, produzione agricola, produzione agroalimentare.

L'intervento formativo sarà strutturato come segue:

AZIONE A

Destinatari:	non occupati residenti in area PSL
Durata:	120 ore
Sede:	Siracusa
Partecipanti	n. 20
Titolo:	Turismo Relazionale
Modalità:	frontale
Obiettivi:	Il corso si propone di fornire strumenti di gestione delle problematiche locali inerenti al funzionamento delle strutture produttrici di servizi turistici, di promozione manageriale di attività turistiche all'interno di un sistema territoriale orientato allo sviluppo locale integrato, di predisposizione di pacchetti ed itinerari ispirati al turismo relazionale in Sicilia, nella definizione adottata in sede di ricerca realizzata da ARCES per conto della Presidenza della Regione Siciliana e pubblicata nel 2004. Il corso vuole proporre quindi la diffusione del turismo relazionale, quale modello di turismo radicato nel territorio che faccia perno sul patrimonio culturale e naturalistico di cui dispone l'area PSL Hyblon Tukles e sulle nuove nozioni di turismo lento, culturale ed enogastronomico,

Contenuti didattici minimi:

- **area storico-artistica** (identità locale, arte e storia del territorio e della comunità locale);
- **area economico-sociale** (sociologia del turismo, turismo sociale, economia e politica del turismo);
- **area gestionale e territoriale** (management e organizzazione delle aziende turistiche, marketing dei servizi turistici, marketing e organizzazione di eventi e manifestazioni culturali, pacchetti ed itinerari).

Caratteristiche del corso - è previsto il rilascio del solo attestato di partecipazione;

- non è prevista la corresponsione di indennità di presenza per gli allievi, la cui partecipazione al corso è gratuita;
- il soggetto realizzatore dovrà obbligatoriamente prevedere il rimborso delle spese di viaggio degli allievi per raggiungere, dal luogo di residenza, la sede corsale;
- la composizione delle commissione di selezione degli allievi in caso di partecipanti superiori al numero previsto è di tre componenti, di cui n. due nominati dal GAL e n. 1 rappresentante del soggetto realizzatore.

Costo orario/allievo il parametro costo ora/allievo massimo è di € 18,00, al lordo sia della quota destinata a direzione e spese cancelleria per direzione gestita direttamente dal CAF Gal Val d'Anapo sia del cofinanziamento a carico del soggetto realizzatore

Prescrizioni per i costi Si rinvia all'allegato n.3. Per quanto ivi non disciplinato, si rinvia al quadro normativo vigente in Sicilia ed in particolare alla Circolare n. 6/04/FP dell'11.06.2004 del Dipartimento Regionale Formazione Professionale.

Cofinanziamento privato e quadro normativo di riferimento Per le modalità di immissione del cofinanziamento privato, si rinvia alle disposizioni di cui alla Circolare n. 6/04/FP dell'11.06.2004 del Dipartimento Regionale Formazione Professionale, nonché alle disposizioni di cui al Reg. CE 448/2000

AZIONE B

Titolo del corso **Gestione aziendale**

Destinatari: occupati: titolari, soci, collaboratori e dipendenti di imprese aventi sede legale in area PSL

Destinatari n. 20 per edizione

Durata 38 ore

Edizioni n. 4

Sedi: Ed. B1 e B2 in area Val d'Anapo
Ed. B3 e B4 in area Leontinoi

Modalità: frontale

Contenuti didattici minimi Analisi dei costi e dei ricavi aziendali;
Organizzazione aziendale
La gestione finanziaria dell'azienda;
Approvvigionamento finanziario dell'impresa (fonti a breve, medio e lungo termine)
Rapporti con clienti e fornitori
Comunicazione

Metodologia didattica	E' richiesto il ricorso a tecnologie di comunicazione/formazione efficaci, in grado di mantenere un buon livello di attenzione e di partecipazione dei destinatari (videoproiezione, simulazioni ed ogni altra metodologia proposta dal soggetto realizzatore).
Titolo del corso	Turismo relazionale integrato
Destinatari:	occupati: titolari, soci, collaboratori e dipendenti di imprese turistico-ricettive e ristorative aventi sede legale in area PSL nonché addetti del settore pubblico
Destinatari	n. 20 per edizione
Durata	38 ore
Edizioni	n. 4
Sedi:	Ed. B5 e B6 in area Val d'Anapo Ed. B7 e B8 in area Leontinoi
Modalità:	frontale
Contenuti didattici minimi	Turismo relazionale: definizione e concetti di base; Organizzazione e funzionamento dell'impresa turistica Beni culturali, etnografici e naturalistici del territorio e loro valorizzazione nel turismo relazionale Destagionalizzazione e turismo relazionale
Metodologia didattica	E' richiesto il ricorso a tecnologie di comunicazione/formazione efficaci, in grado di mantenere un buon livello di attenzione e di partecipazione dei destinatari (videoproiezione, simulazioni ed ogni altra metodologia proposta dal soggetto realizzatore). Si richiede inoltre il ricorso nella docenza a testimonianze di operatori ed esperti di turismo assimilabile alla tipologia del turismo relazionale.
Titolo del corso	Ippoturismo e turismo relazionale
Destinatari:	occupati: titolari, soci, collaboratori e dipendenti di imprese turistico-ricettive e ristorative aventi sede legale in area PSL nonché addetti del settore pubblico
Destinatari	n. 20 per edizione
Durata	62 ore
Edizioni	n. 1
Sedi:	Ed. B9 in area Val d'Anapo
Modalità:	frontale
Contenuti didattici minimi	Psicologia Elementi di primo soccorso Ippologia Veterinaria L'equitazione di base (teoria e pratica) Grooming, toelettatura e conduzione

Applicazioni di ippoturismo e ippoterapia

Metodologia didattica

E' richiesto il ricorso a tecnologie di comunicazione/formazione efficaci, in grado di mantenere un buon livello di attenzione e di partecipazione dei destinatari (videoproiezione, simulazioni ed ogni altra metodologia proposta dal soggetto realizzatore). Si richiede inoltre il ricorso nella docenza a testimonianze di operatori ed esperti di turismo assimilabile alla tipologia del turismo con l'utilizzo del cavallo.

Titolo del corso

Produzione agricola di qualità

Destinatari:

occupati: titolari, soci, collaboratori e dipendenti di imprese agricole aventi sede legale in area PSL

Destinatari

n. 20 per edizione

Durata

38 ore

Edizioni

n. 2

Sedi:

Ed. B10 in area Val d'Anapo

Ed. B11 in area Leontinoi

Modalità:

frontale

Contenuti didattici minimi

Il corso deve fornire cenni sulle politiche comunitarie e nazionali volte ad implementare la produzione e la commercializzazione dei prodotti agroalimentari di qualità. Devono anche essere affrontate le problematiche ricollegate all'utilizzo di indicazioni geografiche protette, di denominazioni giuridiche protette, di marchi collettivi, di attestazioni di specificità e di biologicità al fine di rendere individuabile il prodotto locale agroalimentare di qualità particolare. Speciale attenzione sarà riservata allo studio delle tecniche dell'autocontrollo, posto in essere dal produttore/trasformatore/elaboratore del prodotto e del controllo, assicurato attraverso l'operato di enti privati e pubblici.

Metodologia didattica

E' richiesto il ricorso a tecnologie di comunicazione/formazione efficaci, in grado di mantenere un buon livello di attenzione e di partecipazione dei destinatari (videoproiezione, simulazioni ed ogni altra metodologia proposta dal soggetto realizzatore).

Titolo del corso

Produzione agroalimentare

Destinatari:

occupati: titolari, soci, collaboratori e dipendenti di imprese agricole aventi sede legale in area PSL

Destinatari

n. 20 per edizione

Durata

38 ore

Edizioni

n. 2

Sedi:

Ed. B12 in area Val d'Anapo

Ed. B13 in area Leontinoi

Modalità:

frontale

Contenuti didattici minimi Il corso si propone di fornire di fornire strumenti per la gestione delle diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. Pertanto, i contenuti del corso devono prevedere i seguenti temi:

- Il ciclo di produzione agroalimentare: fasi, attività e tecnologie;
- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari;
- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc.;
- Tecniche di preparazione, conservazione e confezionamento degli alimenti;
- Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento.

Metodologia didattica E' richiesto il ricorso a tecnologie di comunicazione/formazione efficaci, in grado di mantenere un buon livello di attenzione e di partecipazione dei destinatari (videoproiezione, simulazioni ed ogni altra metodologia proposta dal soggetto realizzatore).

DISPOSIZIONI COMUNI A TUTTA L'AZIONE B

Costo orario/allievo il parametro costo ora/allievo massimo è di € 15,50, al lordo sia della quota destinata a direzione e spese cancelleria per direzione gestita direttamente dal CAF Gal Val d'Anapo sia del cofinanziamento a carico del soggetto realizzatore.

Prescrizioni per i costi Si rinvia all'allegato n. 3. Per quanto ivi non disciplinato, si rinvia al quadro normativo vigente in Sicilia ed in particolare alla Circolare n. 6/04/FP dell'11.06.2004 del Dipartimento Regionale Formazione Professionale.

Cofinanziamento privato e quadro normativo di riferimento

Per le modalità di immissione del cofinanziamento privato, si rinvia alle disposizioni di cui alla Circolare n. 6/04/FP dell'11.06.2004 del Dipartimento Regionale Formazione Professionale, nonché alle disposizioni di cui al Reg. CE 448/2000

Si riporta di seguito un quadro sinottico relativo ai costi massimi per ciascun intervento e la relativa ripartizione tra costo totale pubblico e cofinanziamento a carico degli attuatori.

	cors.	ore	ediz.	ore uomo	costo/ora/uomo	costo compless. intervento	quota pubblica totale	quota privata	quota direz. CAF Gal Val d'Anapo	quota cancell. direzione CAF Gal Val d'Anapo	quota pubblica destinata a CAF per direzione e cancell. Direz.	quota pubblica soggetto attuatore
A - Turismo Relazionale	20	120	1	2.400	€ 18,00	43.200,00	29.376,00	13.824,00	1.395,36	544,32	1.939,68	27.436,32
B - Gestione Aziendale	20	38	4	3.040	€ 15,50	47.120,00	32.041,60	15.078,40	1.521,98	593,71	2.115,69	29.925,91
B - Turismo relazionale integrato	20	38	4	3.040	€ 15,50	47.120,00	32.041,60	15.078,40	1.521,98	593,71	2.115,69	29.925,91
B - Produzione agricola di qualità	20	38	2	1.520	€ 15,50	23.560,00	16.020,80	7.539,20	760,99	296,86	1.057,84	14.962,96
B - Produzione agroalimentare	20	38	2	1.520	€ 15,50	23.560,00	16.020,80	7.539,20	760,99	296,86	1.057,84	14.962,96
B - Ippoturismo e Turismo relazionale	20	62	1	1.240	€ 15,50	19.220,00	13.089,60	6.150,40	620,81	242,17	862,98	12.206,62
TOTALE	120		14	12.760		203.780,00	138.570,40	65.209,60	6.582,09	2.567,63	9.149,72	129.420,68

Art. 3 Dotazione finanziaria

Alla copertura della quota pubblica per la realizzazione delle attività previste dal presente avviso si farà fronte con le risorse previste dal PSL "Hyblon Tukles" per la realizzazione dell'Intervento 1.4.2 "Rafforzare il Capitale Umano" come segue:

		Importo	Tasso di partecipazione
		(Euro)	%
Quota Pubblica	Quota a carico del FEOGA	€ 112.282,78	55,01 %
	Quota a carico dello Stato	€ 18.340,20	9,0 %
	Quota a carico della Regione	€ 7.947,42	3,9 %
	Totale	€ 138.570,40	68%
Quota a carico dei Privati		€ 65.209,60	32%
Costo Totale ammissibile		€ 203.780,00	100%

Art. 4 Requisiti di ammissibilità dei candidati

I requisiti di ammissibilità sono articolati in requisiti procedurali, soggettivi ed oggettivi. Possono candidarsi enti di formazione e/o altri soggetti giuridici che abbiano tra gli scopi sociali la progettazione e la realizzazione di attività di formazione professionale. Tali soggetti possono presentarsi singolarmente o in raggruppamento, mediante costituzione di apposita Associazione Temporanea di Scopo **con capogruppo mandatario dotato di poteri di rappresentanza e quietanza nei confronti del GAL.**

Requisiti Procedurali

- presentazione delle offerte entro i termini e secondo le modalità stabilite nel bando;
- completezza della documentazione amministrativa e tecnica richiesta nel bando a pena di inammissibilità.

Requisiti Oggettivi

- corrispondenza della tipologia di intervento con quella prevista nel bando;
- tempi di realizzazione del progetto compatibili con le previsioni del bando;
- coerenza con la programmazione finanziaria del PSL Hyblon Tukles

Sia nel caso di candidatura singola che di raggruppamento tutti i candidati devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti Soggettivi

- Essere costituiti da almeno tre anni; in caso di proposta presentata da associazione di soggetti, tale requisito dovrà essere posseduto da tutti i soggetti partner;
- Essere accreditati per la realizzazione di azioni formative presso la Regione Siciliana;
- Assenza di procedure di fallimento o di amministrazione controllata;
- Regolarità gestionale ed attuativa, comprovata dall'assenza di procedure di recupero somme da parte della Regione Siciliana o di altri soggetti committenti di azioni formative;
- Assenza di condizioni ostative previste dall'art. 3 della Legge 19 marzo 1990 n. 55 e successive modifiche.

Art. 5 Criteri di selezione

La valutazione sarà effettuata per ciascun corso progettato, procedendo quindi alla sommatoria dei punteggi ottenuti dal soggetto candidato e dividendo tale somma per il numero di corsi proposti, definendo così un "punteggio medio" utile alla formazione della graduatoria.

I criteri per la valutazione sono i seguenti:

Criteria	Modalità di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo
Esperienza e competenze nel settore del soggetto proponente	1 punto per anno di esperienza nel settore della formazione fino ad un massimo di 10.	35
	Esperienze di formazione per figure analoghe 5 punti per esperienza realizzata (fino ad un massimo di 25 punti)	
Economicità e congruità dei costi di realizzazione	Valutazione della corretta articolazione del piano finanziario e della sua economicità e congruità rispetto alle azioni da realizzare.	15
Qualità della proposta in relazione agli obiettivi previsti ed ai risultati da realizzare	Valutazione della completezza della proposta, della articolazione dei moduli formativi, della qualità della docenza, della qualità complessiva della proposta.	35
Cantierabilità e tempi di realizzazione	Valutazione dei seguenti elementi: ■ Disponibilità delle sedi; ■ Disponibilità dei docenti;	15

Art. 6 Istruttoria e valutazione

La Commissione di valutazione è nominata con Delibera del Consiglio Direttivo ed è composta da un presidente e da due componenti esterni. Le funzioni di segreteria della Commissione saranno assicurate dal Responsabile d'Area Amministrativa del CAF.

La Commissione di valutazione si riunisce a Canicattini Bagni (SR) presso la sede del GAL in via Principessa Iolanda n. 51.

Successivamente la Commissione di valutazione, procede all'apertura dei plichi sigillati ed alla verifica dei titoli di ammissibilità. Quindi, per le sole candidature ammissibili, procede all'esame della documentazione di candidatura sulla base dei criteri ed elementi di valutazione di cui al precedente art. 3 e formula la graduatoria delle candidature.

Entro 20 giorni dal termine fissato dal presente avviso per la presentazione delle istanze, la Commissione di valutazione, sulla base delle risultanze delle operazioni di selezione, formula al Consiglio Direttivo la proposta di graduatoria.

Il Consiglio Direttivo del GAL, procede all'approvazione delle risultanze finali della procedura e delle risultanze verrà data diffusione, entro 15 giorni dall'approvazione da parte del GAL, attraverso pubblicazione presso gli Albi pretori dei Comuni di Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Palazzolo Acreide, Sortino, presso l'Albo pretorio della Provincia Regionale di Siracusa e presso la sede del GAL.

**Art. 7 Modalità e tempi di presentazione delle domande
 Documentazione di candidatura**

Ciascun soggetto candidato dovrà far pervenire in **plico sigillato** mediante timbri e/o firme sui lembi di chiusura e recante all'esterno l'indicazione del mittente, del destinatario e la dicitura: "Misura 1.4.2 – Rafforzare il Capitale Umano", contenente la seguente documentazione:

7.1 Documentazione di ammissibilità

È costituita dalla domanda di partecipazione e dai relativi allegati.

1. **domanda**, redatta in duplice copia, in carta semplice ed esclusivamente sul modello allegato 1 al presente avviso, contenente la dichiarazione del possesso di tutti i requisiti di ammissibilità.

Ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, le dichiarazioni rese e sottoscritte nella suddetta domanda di ammissione hanno altresì valore di autocertificazione; nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci di applicano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del suddetto decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

2. **certificato in originale di iscrizione alla C.C.I.A.A.** di data non anteriore a sei mesi, munito di dicitura di vigenza ed antimafia;
3. **deliberazione dell'organo** competente in copia conforme con la quale si autorizza il legale rappresentante all'inoltro dell'istanza di selezione;
4. **atto costitutivo e statuto**;

In caso di raggruppamento (Associazione Temporanea di Scopo):

5. **dichiarazione di intenti** a costituirsi in ATS entro 15 giorni dalla comunicazione del GAL sottoscritta da tutti i componenti;

6. **dichiarazione** resa da ciascun componente redatta secondo l'all. 2;

6. **documentazione di cui ai precedenti punti 2, 3, 4 e 5 per ciascuno dei componenti la costituenda ATS**

7.2 Proposta progettuale

1. **progetto formativo** di ciascun corso per il quale il soggetto realizzatore propone la propria candidatura redatto sul formulario in allegato 4;
2. **elenco delle risorse umane** da utilizzare;
3. **dichiarazione di disponibilità delle risorse umane** di cui al punto 2

4. **curricula vitae** delle risorse umane di cui al punto 2;
5. **elenco delle sedi nelle quali svolgere le attività formative;**
6. **titoli di disponibilità delle sedi di cui al punto precedente.**

Oltre a quelli espressamente indicati nel modulo di domanda, non è necessario allegare documentazione comprovante i titoli di ammissibilità e valutazione, che sarà successivamente richiesta ai soli candidati risultati ammessi, per le dovute verifiche da parte del GAL.

Si rammenta che deve essere invece prodotta **a pena di inammissibilità la proposta progettuale esecutiva** per come sopra descritta e con le richieste modalità.

Art. 8 Termini e modalità di presentazione delle candidature

Le domande di partecipazione alla selezione dovranno pervenire a: "GAL Hyblon Tukles – Via Principessa Iolanda n. 51 96010 Canicattini Bagni (SR), **entro e non oltre le ore 17.00 del 18/12/2006.**

Alle ore 17.30 del medesimo giorno il Nucleo di Valutazione procederà in seduta pubblica alla verifica della ricevibilità delle istanze pervenute entro i tempi utili.

Le domande potranno essere consegnate esclusivamente a mano ovvero inviate a mezzo raccomandata A/R, nel qual caso, farà fede la data e l'orario di arrivo presso gli Uffici del GAL sopraindicati.

Non si terrà conto delle domande materialmente pervenute agli Uffici del GAL sopraindicati oltre il termine fissato dal presente articolo. Non si terrà conto altresì delle domande che non contengano tutte le dichiarazioni richieste circa il possesso dei requisiti per l'ammissione alla selezione e per la valutazione e riportate nel modulo allegato all'avviso e/o che siano prive degli allegati prescritti.

Non si terrà conto, infine, delle domande non firmate dai candidati.

Art. 9 Attuazione dell'intervento con la regia in convenzione

Il GAL procederà, sulla base delle risultanze della graduatoria finale, ad individuare il soggetto o i soggetti da convenzionare per la realizzazione dell'intervento, potendo affidare la stessa interamente ad un unico soggetto o distribuirla tra più soggetti convenzionati. E' inoltre facoltà del GAL proporre al/i soggetto/i da convenzionare la realizzazione di un numero inferiore di corsi/edizioni rispetto a quelli per i quali è stata avanzata candidatura.

A seguito dell'individuazione del soggetto selezionato secondo quanto previsto dal presente avviso, il GAL procederà all'acquisizione di tutta la documentazione comprovante l'ammissibilità e l'attribuzione del punteggio, con la facoltà di assegnare termini perentori per la produzione della stessa.

La mancata produzione della documentazione richiesta nei termini o la mancata rispondenza della stessa a quanto dichiarato in sede di domanda e di relativi allegati, comporterà l'inammissibilità della candidatura ed in tal caso GAL procederà allo scorrimento della graduatoria per l'individuazione del soggetto da convenzionare.

Acquisita la documentazione e verificata la rispondenza, il GAL procederà a trasmettere apposita comunicazione/invito per l'avvio della procedura di progettazione esecutiva, per la quale avvalendosi del CAF Gal Val d'Anapo, fornirà al soggetto da convenzionare eventuali indicazioni e prescrizioni di adeguamento della progettazione esecutiva.

Si ribadisce pertanto che la documentazione progettuale prodotta dal soggetto selezionato in fase di candidatura impegna solo il soggetto proponente e non anche il GAL. Tale proposta potrà pertanto essere integrata e modificata sulla base delle indicazioni/prescrizioni emanate dal GAL.

La convenzione stabilirà le modalità di realizzazione degli interventi, i rapporti tra i contraenti per la realizzazione delle attività illustrate nel progetto, in particolare per quanto riguarda gli impegni reciproci tra il GAL e il soggetto attuatore; il contributo concesso e la modalità di erogazione dello stesso.

Con riferimento alle modalità di erogazione del contributo concesso, si prevede sin d'ora la possibilità di erogare al soggetto attuatore un'anticipazione pari almeno al 40% del totale, previa presentazione di idonea garanzia fidejussoria bancaria o assicurativa e di procedere successivamente per stati avanzamento, fermo restando che l'erogazione dell'ultima quota di contributo, pari al 10% del totale, potrà avvenire solo dopo l'avvenuta chiusura delle operazioni di rendicontazione da parte del GAL all'Amministrazione competente.

Il mancato rispetto dei termini e delle modalità di attuazione del progetto può determinare la revoca del contributo.

Con la convenzione il soggetto attuatore assume i seguenti impegni:

- ad attuare il progetto secondo le modalità e le tempistiche specificate nella documentazione progettuale esecutiva, nel rispetto delle normative comunitarie nazionali e regionali vigenti in materia di ammissibilità delle spese;
- a tenere le scritture contabili, corredate dai necessari documenti giustificativi, costantemente aggiornate;
- ad accettare il controllo da parte degli organi competenti ai vari livelli sull'attuazione e sui finanziamenti erogati;
- a comunicare al GAL eventuali variazioni del progetto per la necessaria preventiva approvazione;

Di seguito alla definizione del progetto esecutivo ed alla sottoscrizione della convenzione, si darà corso alla realizzazione dell'intervento.

Art. 10 Pubblicità

Al fine di garantirne l'evidenza pubblica, il presente avviso, verrà pubblicato presso gli Albi pretori dei Comuni di Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Palazzolo Acreide, Sortino, presso l'Albo pretorio della Provincia Regionale di Siracusa e presso la sede del GAL. Copia integrale del presente avviso, comprensiva degli allegati, sarà disponibile presso la sede del GAL "Hyblon Tukles" in via P. Iolanda n. 51 - Canicattini Bagni (SR) e presso la sede del GAL Leontinoi, Via Riccardo da Lentini, n. 59 - Lentini e sui siti:

- www.leaderht.com
- www.carrefoursicilia.it/leader+/

Art. 11 Responsabile del procedimento

Sebastiano Di Mauro - Responsabile del PSL Hyblon Tukles
via P. Iolanda n. 51
Canicattini Bagni (SR)
Tel. 0931 541139
Fax: 0931.541077
e-mail: posta@galvaldanapo.it

Il pubblico si riceve previo appuntamento.

Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente bando si farà riferimento alle disposizioni previste dalle norme contenute nel POR Sicilia 2000-2006, nonché alle norme comunitarie, nazionali e regionali vigenti. Il GAL si riserva ove necessario di impartire ulteriori disposizioni e istruzioni. I dati personali ed aziendali, acquisiti a seguito del presente bando, verranno trattati nel rispetto della legge 31 dicembre 1996, n. 675 e successive modificazioni ed integrazioni.