



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



fse
Fondo Sociale Europeo

mylia
Brand di Adecco Formazione S.r.l

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

Programma Operativo Fondo Sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020

Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione"

PROGETTO J.D.O. - JOB DISCOVERY OPPORTUNITY

BENEFICIARIO Adecco Formazione s.r.l. -Via Tolmezzo 15 - Milano

Sede di Palermo: Piazza Castelnuovo 26

E mail adeccoformazione.palermo@mylia.com PEC adeccoformazione.sicilia@pec.it

BANDO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI PERSONALE DOCENTE

Mylia, brand di Adecco Formazione s.r.l. avente sede legale a Milano in via Tolmezzo 15, Ente Accreditato presso la Regione Siciliana con D.D.G. 2394 del 05 giugno 2018 CIR FRW886, nella qualità di Soggetto Attuatore di percorsi formativi a valere dell'avviso 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione",

Visto

- il D.D.G. n. 8050 del 27/12/2019 di approvazione dell'Avviso Pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova Occupazione" Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014-2020;
- il D.D.G. n. 59 del 24/01/2020 di rettifica ed integrazioni dell'Avviso Pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova Occupazione";
- il D.D.G. n. 164 del 31/01/2020 di rettifica dell'Avviso Pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova Occupazione";
- il D.D.G. n. 176 del 24/02/2021 di approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali relative all'avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione", con il quale è stata ammessa a finanziamento la proposta denominata "J.D.O. - Job Discovery Opportunity";
- il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;
- il D.D.G. 1768 del 10 luglio 2020 di aggiornamento dell'Albo regionale ai sensi dell'art. 15, comma 6, della Legge regionale 14 dicembre 2019;

CONSIDERATO

- che Adecco Formazione SRL, in qualità di soggetto attuatore, per la realizzazione del progetto sopra indicato ha la necessità di reclutare personale docente, adeguato a ricoprire i ruoli ed a svolgere le mansioni previste dal progetto;
- che il soggetto attuatore, in attuazione a quanto previsto dall'avviso 33/2019, è tenuto a pubblicizzare le modalità di selezione del personale esterno ai sensi dell'art. 14 lettera L

Emana

il seguente bando di selezione per il reclutamento di personale esterno da incaricare nell'ambito delle docenze previste dal progetto "J.D.O. - JOB DISCOVERY OPPORTUNITY".

Il presente bando di selezione è riservato prioritariamente ai soggetti regolarmente iscritti all'Albo dei Formatori di cui alla L.R. n. 24 del 06 marzo 1976 e ss.mm.ii.

Tale priorità comporta che ai soggetti iscritti al suddetto Albo sarà attribuito specifico punteggio, come esplicitato nelle modalità di selezione e criteri di valutazione di seguito specificati. Pertanto, a parità di punteggio fra più soggetti selezionati sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo.

I candidati appartenenti all'albo degli operatori della formazione professionale, potranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza e in relazione alla reale esperienza pregressa nell'ambito specifico della didattica.

L'adeguatezza e la coerenza dei titoli e dell'esperienza saranno oggetto di verifica e di valutazione da parte della commissione esaminatrice in sede di istruttoria delle istanze di partecipazione e del colloquio di selezione.

Art. 1 Requisiti generali d'accesso

Per l'ammissione alla selezione il candidato dovrà possedere alla data di scadenza di presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

1. essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
2. godere dei diritti civili e politici dello Stato di appartenenza;
3. non avere riportato condanne penali e non avere in corso procedimenti penali preclusivi all'inserimento nell'albo dei formatori di cui alla L.R. 24/1976 e ss.mm.ii. e/o comunque preclusivi allo svolgimento dell'incarico previsto;
4. non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
5. non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso la Pubblica amministrazione;

6. possedere i requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative agli incarichi di cui al presente Bando;
7. aver preso visione del presente bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali e di accettarne tutte le prescrizioni e condizioni previste dagli stessi;

La mancanza anche di uno solo dei sopra citati requisiti comporterà l'esclusione dalla procedura di valutazione delle istanze di partecipazione. Il possesso dei requisiti dovrà essere dichiarato dai candidati mediante la compilazione del modello di autocertificazione - Allegato B del presente bando.

Le dichiarazioni prodotte comportano l'assunzione di responsabilità de parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltre che sotto il profilo penale, anche sotto quello specifico inerente conseguenze a carico del soggetto attuatore, derivanti dall'esito negativo delle verifiche svolte dagli organi di controllo. In particolare, in presenza di eventuali decurtazioni di finanziamento a seguito delle verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, il Soggetto Attuatore si rivarrà sul responsabile delle stesse.

In merito al possesso dei requisiti oggettivi la Commissione esaminatrice declina ogni responsabilità circa quanto dichiarato dal candidato nel modello di autocertificazione previsto.

Art. 2 Posizioni disponibili

Il presente bando ad evidenza pubblica è volto alla ricerca di personale docente esterno da impiegare nelle posizioni elencate nella tabella che segue.

Si evidenzia che Adecco Formazione Srl ha l'obbligo di erogare almeno il 65% delle attività di docenza con personale docente appartenente alla "Fascia A" del Vademecum per l'attuazione del PO FSE Sicilia 2014-2020 per interventi finanziati a unità di costi standard, ovvero con almeno 10 anni di esperienza.

Corso	N. Posizione	Modulo	N. Ore Docenza Edizione ID 406	N. Ore Docenza Edizione ID 410
Corso ID 256 Addetto al Banco Ortofrutta Edizione 1 ed Edizione 2	1	Igiene HACCP	12	12
	1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	16
	1	Comunicazione e accoglienza	24	24
	1	Vendita e Cross Selling	20	20
	1	Lavoro di gruppo	16	16
	1	Merceologia: area di produzione e provenienza dei prodotti, tipologia e stagionalità	24	24
	1	La qualità di frutta e verdura: la	25	25

		deperibilità dei prodotti e la loro migliore conservazione		
	1	Come assortire gli scaffali in base alla valutazione degli spazi	26	26
	1	La consulenza nella vendita: come proporre i giusti abbinamenti in base anche alla stagionalità dei prodotti	12	12
	1	Economia domestica e di gestione del bilancio domestico	5	5
Corso	N. Posizione	Modulo	N. Ore Docenza Edizione ID 411	N. Ore Docenza Edizione ID 412
Corso ID 260 Addetto Banco Salumi Edizione 1 ed Edizione 2	1	Igiene HACCP	12	12
	1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	16
	1	Comunicazione e accoglienza	23	23
	1	Cross Selling	20	20
	1	Lavoro di gruppo	16	16
	1	Merceologia: il reparto salumi, latticini e gastronomia	25	25
	1	Allestire il posto di lavoro	12	12
	1	Lavorazione e tecniche di taglio dei salumi	20	20
	1	Lavorazione e tecniche di taglio dei formaggi	16	16
	1	Il confezionamento, il preincarto ed il preimbustamento	12	12
	1	La conservazione dei prodotti	12	12
	1	Tecniche espositive e di merchandising	16	16
	1	Economia domestica e di gestione del bilancio domestico	5	5
Corso	N. Posizione	Modulo	N. Ore Docenza Edizione ID 413	N. Ore Docenza Edizione ID 415
Corso ID 261 Addetto Banco Macelleria Edizione 1 ed Edizione 2	1	Igiene HACCP	12	12
	1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	16
	1	Comunicazione e accoglienza	24	24
	1	Cross Selling	20	20
	1	Lavoro di gruppo	16	16
	1	Merceologia: classificazione degli animali e le diverse tipologie di razze animali	25	25
	1	Allestire il posto di lavoro	12	12
	1	Tecniche di base di sezionamento,	15	15

		lavorazione e conservazione di carni bovine		
	1	Tecniche di base di sezionamento, lavorazione e conservazione di pollame	15	15
	1	Tecniche di base di sezionamento, lavorazione e conservazione di carni suine	15	15
	1	Produzione di insaccati di macelleria: salsicce, hamburger e macina	15	15
	1	Tecniche espositive e di merchandising	15	15
	1	Economia domestica e di gestione del bilancio familiare	5	5

Il Soggetto Attuatore può disporre, in qualsiasi momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti su indicati e revocare il presente Bando di selezione per sopravvenute disposizioni da parte dell'Amministrazione Regionale, Ente finanziatore dell'intervento.

Art. 3 Modalità e tempi per la presentazione delle domande

I soggetti interessati a presentare la propria candidatura dovranno produrre ed inviare la seguente documentazione:

- istanza di partecipazione, redatta secondo il modello (allegato A), scaricabile dal sito di Adecco Formazione s.r.l. www.mylia.com debitamente compilata e sottoscritta;
- curriculum vitae, datato e firmato ai sensi del D.P.R.445/2000, in cui siano dettagliatamente descritte le esperienze formative e professionali utili per la valutazione del profilo ricercato;
- copia fotostatica del documento d'identità in corso di validità;
- copia fotostatica del codice fiscale;
- autocertificazione requisiti generali posseduti (Allegato B).

Le istanze complete di tutta la documentazione di cui sopra, dovranno pervenire improrogabilmente entro le ore 15:00 del giorno 19/05/2021, a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo adeccoformazione.sicilia@pec.it. Il messaggio di posta elettronica certificata dovrà avere il seguente oggetto: "Avviso 33/2019" Selezione Docenti – Candidatura Cognome Nome" ed avere un solo file allegato in formato PDF contenente l'istanza e tutti gli allegati scansionati; il rispetto del termine di presentazione delle domande avverrà mediante la verifica della data e dell'orario di ricezione, risultanti dal server.

Le domande pervenute fuori termine, ovvero con modalità diverse da quelle elencate, così come quelle incomplete in merito ai dati richiesti ed alla documentazione allegata non saranno ammesse alla procedura di selezione.

Le domande pervenute oltre il termine sopra indicato, saranno prese in considerazione, qualora il soggetto attuatore, durante la fase di avvio o di realizzazione delle attività progettuali, ravvisasse la necessità di selezionare altro personale.

Saranno altresì ritenute non valide le domande:

- non redatte sull'apposita modulistica prevista e disponibile sul sito;
- non corredate della documentazione richiesta;
- non debitamente compilate e sottoscritte;
- pervenute con mezzi diversi da quelli indicate nel presente bando (mail ordinaria, fax, etc...);
- illeggibili e/o incomplete.

Art. 4 Modalità di selezione e criteri di valutazione

La selezione, previa verifica formale della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata dal Soggetto Attuatore il quale nominerà un'apposita commissione per tutte le operazioni di selezione.

La selezione avverrà secondo le seguenti modalità:

- analisi delle esperienze formative e professionali, riportate nel curriculum vitae del candidato, finalizzata all'attribuzione del punteggio derivante dai requisiti posseduti secondo la griglia di valutazione di seguito indicata;
- svolgimento di un colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale per l'approfondimento delle competenze e delle esperienze formative e professionali riportate nel CV, nonché per valutarne la coerenza con il profilo ricercato. Il colloquio tenderà altresì ad accertare la disponibilità del candidato ad espletare l'attività lavorativa secondo la calendarizzazione delle attività formative.

Griglia di Valutazione

Criterio	Requisito	Punteggio	Punteggio Massimo
1. Titolo di Studio (si valuta un solo titolo)	Diploma di maturità	10	20 Punti
	Laurea triennale	13	
	Laurea a ciclo unico (vecchio ordinamento) o laurea specialistica/magistrale	15	
	Master universitario	18	
	Dottorato di ricerca	20	
2. Iscrizione all'Albo Regionale dei Formatori			20 Punti
3. Esperienza didattica/professionale coerente con il profilo ricercato	Due punti per ciascun anno (fino ad un massimo di 10 anni)		20 punti
4. Colloquio di			30 punti

selezione			
5. Esperienza pregressa con Adecco Formazione			10 Punti
		Totale	100 Punti

Art. 5 Procedure ed esiti della selezione

La Commissione esaminatrice appositamente nominata avvierà la prima fase di selezione di tipo istruttorio; durante questa fase, la commissione, dopo aver verificato i requisiti generali d'accesso di cui all'art.1 e la correttezza della documentazione allegata di cui all'art. 3, procederà alla valutazione dei titoli, attribuirà il punteggio previsto dai criteri 1, 2, 3 e 5 della griglia di valutazione sopra riportata. Al termine della fase istruttoria, i candidati saranno convocati per il colloquio conoscitivo motivazionale.

La convocazione per il colloquio sarà effettuata mediante comunicazione scritta inviata all'indirizzo PEC o, in subordine, all'indirizzo di posta elettronica ordinaria comunicati nell'istanza di partecipazione. L'ente attuatore declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a eventuali problemi di carattere tecnico della casella di posta elettronica del candidato.

Coloro i quali non si presenteranno alla convocazione saranno considerati rinunciatari.

I colloqui si svolgeranno presso la sede di Palermo - Via Olanda 23/a- 90146 Palermo oppure in modalità "a distanza" tramite una piattaforma telematica. Conclusi i colloqui, la Commissione provvederà a stilare la graduatoria finale degli idonei. Saranno ritenuti idonei e, quindi inseriti in graduatoria i candidati che otterranno un punteggio minimo pari a 60 punti.

A parità di punteggio fra più soggetti in esito alle procedure di selezione e valutazione sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo Regionale degli operatori della formazione di cui alla L.R. 24/1976 e s.m.i., a parità delle suddette condizioni sarà data preferenza al candidato anagraficamente più anziano.

Gli esiti della selezione saranno pubblicati sul sito www.myliia.com e in bacheca presso la sede di Adecco Formazione s.r.l. - Piazza Castelnuovo 26 Palermo. Dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di 7 (sette) giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni. La Commissione esaminatrice valuterà le eventuali osservazioni pervenute e procederà a redigere le graduatorie definitive che saranno pubblicate con le medesime modalità di cui sopra.

Nel caso di necessità di selezione di ulteriore personale per i profili di cui al presente Bando, il Soggetto Attuatore potrà procedere a scorrere la graduatoria degli idonei e, qualora tale graduatoria fosse esaurita, provvederà a contattare i candidati le cui domande di partecipazione sono pervenute oltre il termine indicato all'art. 4 per fissare i colloqui di selezione. Tali selezioni si svolgeranno secondo le medesime modalità di cui sopra.

Art. 6 Conferimento dell'incarico

L'attribuzione del punteggio definitivo e la pubblicazione della graduatoria degli idonei non darà via all'automatica assegnazione dell'incarico. L'assegnazione e l'entità in termini di ore dell'incarico saranno subordinate alla previa valutazione del permanere dell'esigenza da parte del Soggetto Attuatore, dei profili professionali di cui al presente Bando, ed a seguito dell'approvazione del progetto esecutivo e dell'emissione del decreto di finanziamento da parte dell'Amministrazione regionale.

Il conferimento degli incarichi avverrà in subordine alla disponibilità di ore, non coperte dal soggetto attuatore mediante personale interno.

Il personale sarà inquadrato dal soggetto attuatore tramite contratti di prestazione individuale professionale o altre tipologie previste della normativa vigente, attivabili in presenza dei requisiti previsti (collaborazione occasionale e/o prestazione a P.IVA), in coerenza con il vademecum del FSE Regione Siciliana e con le direttive dell'Amministrazione Regionale.

La costituzione del rapporto di collaborazione è subordinata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività progettuali.

Qualora il candidato idoneo sia un dipendente di una Pubblica Amministrazione, prima dell'assegnazione dell'incarico, dovrà produrre l'apposita autorizzazione rilasciata dall'amministrazione di appartenenza, che lo autorizzi ad assumere incarichi esterni (D. Lgs 65/2001 e ss.sm.li).

La ricerca di cui al presente bando è rivolta a soggetti di ambo i sessi, come previsto delle Leggi 903/1977 e 125/1991.

Il soggetto attuatore si riserva la facoltà di non affidare gli incarichi o di revocarli anticipatamente per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari, che impongano la mancata attivazione o la revoca del progetto o di parte di esso.

Il soggetto attuatore si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi, qualora decida di non avvalersi più della specifica figura, conformemente comunque a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto degli obiettivi prefissati dal medesimo.

Il soggetto attuatore, per motivi organizzativi e legati alla didattica può decidere di ripartire il monte ore dei singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

Art. 7 Trattamento dei dati personali

Tutti i dati e le informazioni fornite da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente da Adecco Formazione S.R.L. per i fini istituzionali e per quelli connessi alla gestione giuridica del presente Bando ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 (GDPR) e del D. Lgs 101/2018. Il trattamento dei dati sarà effettuato anche con l'utilizzo di procedure informatizzate nel rispetto

dei principi sanciti dal citato Regolamento e potrà comprendere anche l'eventuale comunicazione a terzi.

L'indicazione dei dati è obbligatoria ai fini della partecipazione al presente bando di selezione e la loro incompletezza o imprecisione può comportare l'esclusione dallo stesso.

L'interessato ha il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati errati, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché di opporsi per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano. A tale scopo, il candidato potrà rivolgersi al Soggetto Attuatore, il quale è il responsabile del trattamento dei dati.

Art. 8 Pubblicazione del Bando

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- pubblicazione sul sito web www.mylia.com e affissione presso la sede di Adecco Formazione di Palermo;
- trasmissione al Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale per gli adempimenti di competenza FSE;
- trasmissione al Centro per l'Impiego di Palermo;

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

Art. 9 Riferimenti e contatti per la selezione

Ente Attuatore: Adecco Formazione S.R.L. via Tolmezzo, 15 – 20132 Milano

Sede di Palermo – Piazza Castelnuovo 26 – 90141 Palermo

Per informazioni contattare la sede del gruppo Adecco di via Olanda 23/a – 90146 Palermo

Telefono 329 7845070 - 338 9492117

E- Mail: adeccoformazione.palermo@mylia.com

PEC: adeccoformazione.sicilia@pec.it

Art. 10 Vigilanza e Controllo

I corsi sono sottoposti alla vigilanza ed al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14 dell'Avviso 33/2019, nonché dalla normativa vigente.

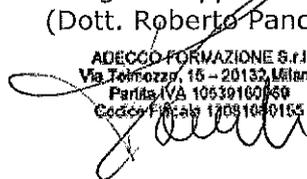
Data 11 maggio 2021

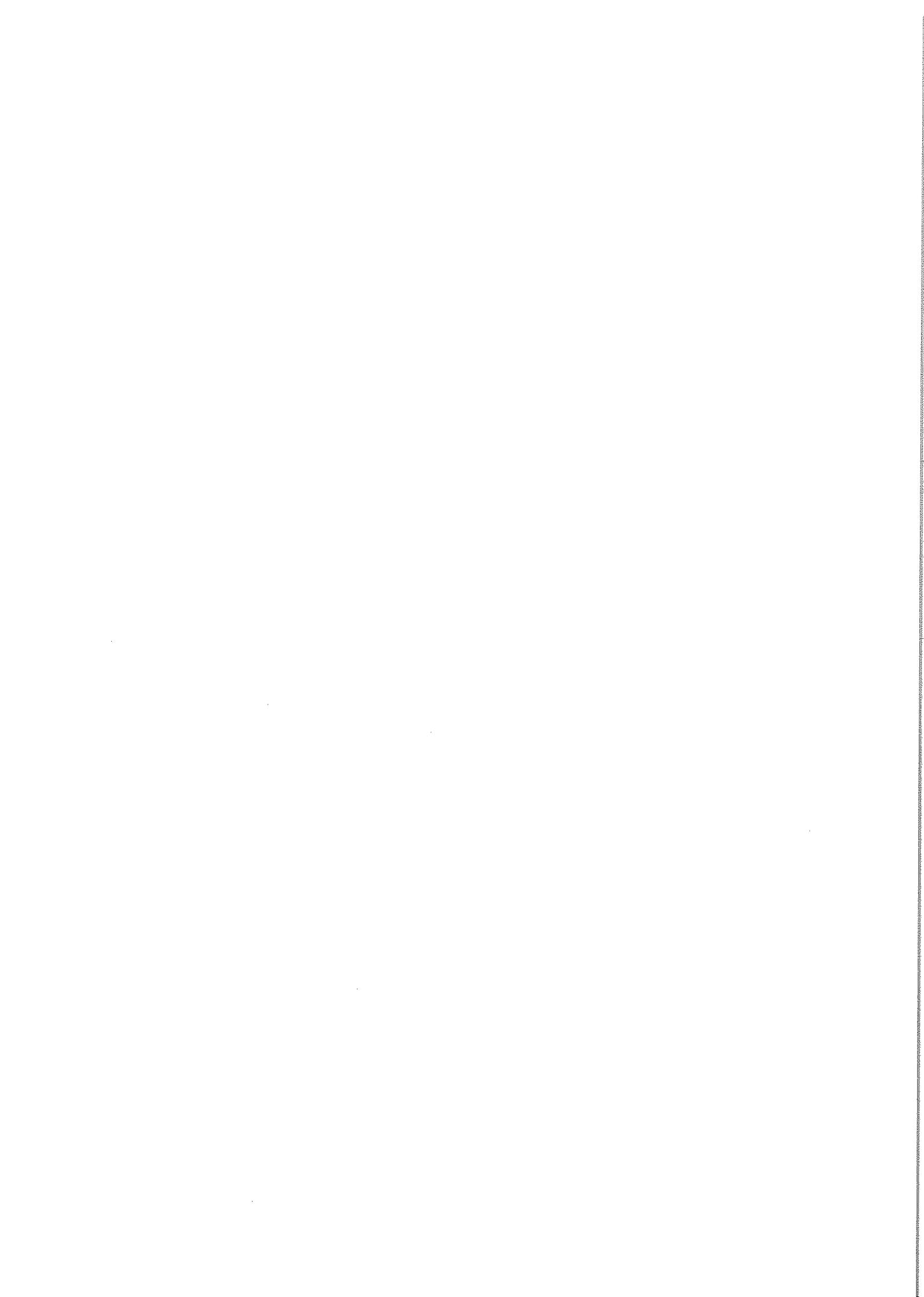
Adecco Formazione S.R.L.

Il Legale Rappresentante

(Dott. Roberto Pancaldi)

ADECCO FORMAZIONE S.r.l.
Via Tolmezzo, 15 – 20132 Milano
Partita IVA 10530100160
Codice Fiscale 12091040155







FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



fse
Fondo Sociale Europeo

mylia
Brand di Adecco Formazione S.r.l

Istanza N. _____ del _____

Spett.le ADECCO Formazione s.r.l.
Via Tolmezzo, 15
20132 Milano
PEC adeccoformazione.sicilia@pec.it

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Il/la sottoscritto/_____ nato/a il _____ a

_____ prov. _____ Stato _____

C.F. _____ residente in Via _____

n. _____ Comune di _____,

Prov. _____ cap _____ Cellulare _____ e-mail _____

PEC _____

CHIEDE

di essere ammesso a partecipare al bando di selezione del personale docente per la realizzazione dei percorsi formativi nell'ambito del progetto J.D.O.- JOB DISCOVERY OPPORTUNITY dell'Avviso 33/2019— D.D.G. n.8050 del 27/12/2019, sede dei corsi: Palermo Piazza Castelnuovo n. 26, per moduli indicati di seguito:

Corso ID 256 Addetto al Banco Ortofrutta (Edizioni ID 406 e 410)	
<input type="checkbox"/>	Igiene HACCP
<input type="checkbox"/>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
<input type="checkbox"/>	Comunicazione e accoglienza
<input type="checkbox"/>	Vendita e Cross Selling
<input type="checkbox"/>	Lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	Merceologia: area di produzione e provenienza dei prodotti, tipologia e stagionalità
<input type="checkbox"/>	La qualità di frutta e verdura: la deperibilità dei prodotti e la loro migliore conservazione
<input type="checkbox"/>	Come assortire gli scaffali in base alla valutazione degli spazi
<input type="checkbox"/>	La consulenza nella vendita: come proporre i giusti abbinamenti in base anche alla stagionalità dei prodotti
<input type="checkbox"/>	Economia domestica e di gestione del bilancio domestico

Corso ID 261 Addetto Banco Macelleria (Edizioni ID 413 e 415)	
<input type="checkbox"/>	Igiene HACCP
<input type="checkbox"/>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
<input type="checkbox"/>	Comunicazione e accoglienza
<input type="checkbox"/>	Cross Selling
<input type="checkbox"/>	Lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	Merceologia: classificazione degli animali e le diverse tipologie di razze animali
<input type="checkbox"/>	Allestire il posto di lavoro
<input type="checkbox"/>	Tecniche di base di sezionamento, lavorazione e conservazione di carni bovine
<input type="checkbox"/>	Tecniche di base di sezionamento, lavorazione e conservazione di pollame
<input type="checkbox"/>	Tecniche di base di sezionamento, lavorazione e conservazione di carni suine
<input type="checkbox"/>	Produzione di insaccati di macelleria: salsicce, hamburger e macina
<input type="checkbox"/>	Tecniche espositive e di merchandising
<input type="checkbox"/>	Economia domestica e di gestione del bilancio familiare
Corso ID 260 Addetto Banco Salumi (Edizioni ID 411 e 412)	
<input type="checkbox"/>	Igiene HACCP
<input type="checkbox"/>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
<input type="checkbox"/>	Comunicazione e accoglienza
<input type="checkbox"/>	Cross Selling
<input type="checkbox"/>	Lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/>	Merceologia: il reparto salumi, latticini e gastronomia
<input type="checkbox"/>	Allestire il posto di lavoro
<input type="checkbox"/>	Lavorazione e tecniche di taglio dei salumi
<input type="checkbox"/>	Lavorazione e tecniche di taglio dei formaggi
<input type="checkbox"/>	Il confezionamento, il preincarto ed il preimbustamento
<input type="checkbox"/>	La conservazione dei prodotti
<input type="checkbox"/>	Tecniche espositive e di merchandising
<input type="checkbox"/>	Economia domestica e di gestione del bilancio domestico

DICHIARA

- di aver preso visione del bando, di tutti i moduli allegati e di accettarne integralmente tutte le prescrizioni e condizioni in esso contenuto;
- di aver preso visione dell'Informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 Regolamento UE 2016/679 - "GDPR") presente in calce alla presente;
- di essere iscritto all'Albo unico dei formatori professionali di cui al D.D.G. 1768 del 10/07/2020 e s.m.i.;
- di possedere tutti i requisiti richiesti per la partecipazione al presente bando;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio _____
_____;
- di possedere esperienza didattica e/ o professionale nelle materie oggetto della/e docenza/e per cui ci si candida per complessivi n. _____ anni e _____ mesi;

di essere titolare di partita IVA n. _____

Si allegano:

- curriculum vitae redatto ai sensi del DPR 445/2000 debitamente sottoscritto;
- copia del documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- allegato B – “Autocertificazione” debitamente sottoscritto.

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (“GDPR”)

Adecco Formazione S.r.l., con sede legale in Via Tolmezzo 15 - 20132 Milano (MI), in qualità di Titolare del trattamento (di seguito “**Adecco Formazione**” o “**Titolare**”), Le fornisce ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento europeo n. 2016/679, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (di seguito “**GDPR**”), le informazioni relative al trattamento dei Suoi dati personali.

Finalità del trattamento e base giuridica del trattamento

I Suoi dati personali sono raccolti e trattati dal Titolare per le seguenti finalità.

1. Finalità precontrattuali e contrattuali

- a. Iscrizione al Bando di selezione.** Il Titolare potrà trattare i Suoi dati personali, quali ad esempio il nominativo, l'indirizzo e-mail e il numero di telefono al fine di raccogliere e gestire l'iscrizione al Bando di selezione.
- b. Instaurazione ed esecuzione del rapporto contrattuale.** Il Titolare, al fine di instaurare ed eseguire con Lei un contratto di collaborazione, potrà trattare alcuni Suoi dati personali, quali a titolo esemplificativo i dati anagrafici, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), l'indirizzo di residenza e/o domicilio, i dati utili pagamento, l'indirizzo e-mail e numero di telefono.

La base giuridica del trattamento dei dati personali per le predette finalità è di **natura precontrattuale e contrattuale**. Il conferimento dei Suoi dati personali è necessario per poter valutare la sua candidatura e poter concludere e/o eseguire il contratto e l'eventuale rifiuto determina l'impossibilità di instaurare il rapporto contrattuale e/o adempiere le relative obbligazioni.

- 2. Adempimento di obblighi di legge, di regolamenti e/o della normativa europea nonché per l'adempimento di disposizioni impartite dalle autorità a ciò legittimate dalla legge e/o da organi di vigilanza e controllo.** In particolare, a titolo esemplificativo e non esaustivo, per procedere all'adempimento degli obblighi fiscali e amministrativo contabile. Il Titolare potrà trattare, inoltre, ulteriori dati personali laddove siano espressamente previsti per poter partecipare a gare relative ad appalti pubblici o adempiere ad obblighi di legge.

La base giuridica del trattamento di dati personali è **l'obbligo legale**. Il conferimento dei dati è necessario e l'eventuale rifiuto determina l'impossibilità di instaurare il rapporto contrattuale e/o adempiere le relative obbligazioni.

3. Accertare, esercitare o difendere un diritto in sede giudiziaria

I Suoi dati personali saranno trattati, se necessario, in sede di reclamo e/o risoluzione stragiudiziale e/o giudiziaria.

La base giuridica di tali trattamenti dei dati personali è un **interesse legittimo** del Titolare per la necessità di accertare, esercitare o difendere i propri diritti ed esperire le proprie tutele.

Trasferimento di dati personali verso Paesi Terzi

Il Titolare non trasferirà alcun dato personale verso Paesi fuori dal territorio dell'Unione Europea/SEE o verso Organizzazioni Internazionali.

Laddove si rendesse necessario, il Titolare garantisce fin da ora il rispetto della normativa applicabile in materia, informando l'interessato.

Ambito di comunicazione dei dati personali

I Suoi dati personali saranno trattati dai dipendenti e collaboratori del Titolare, in qualità di soggetti designati allo svolgimento di compiti e funzioni relative al trattamento e/o da soggetti autorizzati al trattamento (quali gli incaricati).

I Suoi dati personali potranno essere comunicati a soggetti operanti in qualità di autonomi titolari del trattamento, quali a titolo esemplificativo, autorità di vigilanza e controllo ed ogni soggetto pubblico legittimato come l'autorità giudiziaria e/o di pubblica sicurezza, società del gruppo cui appartiene il Titolare per finalità amministrative interne.

Infine, i Suoi dati potranno inoltre essere trattati, per conto del Titolare, da soggetti designati come responsabili del trattamento, quali a titolo esemplificativo, società del gruppo per servizi infragruppo e società che erogano servizi informatici.

Periodo di conservazione dei dati personali

I Suoi dati personali, in relazione alle finalità precontrattuali perseguite dal Titolare di cui al punto 1 lett. a), saranno conservati per due anni dalla raccolta, viceversa, per quelle di cui al punto 1 lett. b) saranno conservati per undici anni dalla cessazione del rapporto. Nel caso di contenzioso giudiziale, per tutta la durata dello stesso, fino all'esaurimento dei termini di esperibilità delle azioni di impugnazione.

Decorsi i termini di conservazione sopra indicati, i Suoi dati personali saranno cancellati e/o resi anonimi in modo da non permettere, anche indirettamente o collegando altre banche di dati, di identificare gli interessati. Alla scadenza dei termini di conservazione ovvero nel caso in cui il Titolare sia fallito e non possa continuare il trattamento dei Suoi dati personali, i dati saranno cancellati o resi anonimi, fatta salva la necessità di conservare i dati per rispondere agli obblighi previsti dalla normativa applicabile vigente o di prescrizione, anche successivamente alla cessazione delle operazioni di trattamento.

I Suoi diritti

Lei può chiedere al Titolare l'accesso ai dati personali che La riguardano, la loro rettifica o la cancellazione, l'integrazione dei dati personali incompleti, la limitazione del trattamento nei casi previsti dall'art. 18 GDPR1 nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi di legittimo interesse del Titolare.

Lei, inoltre, per i casi in cui il trattamento sia basato sul consenso o sul contratto e sia effettuato con strumenti automatizzati ha il diritto di esercitare il diritto alla portabilità del dato ovvero di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali, nonché, se tecnicamente fattibile, di trasmetterli ad altro titolare senza impedimenti.

In ogni momento, Lei potrà proporre reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali, nonché di ricorrere agli altri mezzi di tutela previsti dalla normativa applicabile.

Tali diritti possono essere esercitati, in qualsiasi momento, nei confronti del Titolare, inviando un'apposita richiesta al seguente indirizzo: diritti.privacy@adeccogroup.com.

Dati di contatto del Titolare del trattamento e del Data Protection Officer

Il Titolare del trattamento è Adecco Formazione S.r.l. e potrà essere contattato al seguente indirizzo e-mail: --
adecco.italyprivacy@adeccogroup.com.

Lei potrà sempre contattare il Group Data Protection Officer (DPO), scrivendo all'indirizzo e-mail adecco.globalprivacy@adeccogroup.com oppure il nostro Responsabile Locale della protezione dei dati, scrivendo all'indirizzo e-mail adecco.italyprivacy@adeccogroup.com.

Luogo e data

Firma

¹ **In cosa consiste il diritto alla limitazione del trattamento?**

Nella temporanea sottoposizione dei dati alla sola operazione di conservazione, nelle seguenti ipotesi di cui all'art. 18 GDPR:

- a) l'interessato contesta l'esattezza dei dati personali, per il periodo necessario al titolare per verificare l'esattezza di tali dati;
- b) il trattamento è illecito e l'interessato si oppone alla cancellazione dei dati e chiede invece che ne sia limitato l'utilizzo;
- c) il titolare del trattamento non ne ha più bisogno, ma i dati sono necessari all'interessato per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria;
- d) l'interessato si è opposto al trattamento ai sensi dell'art. 21.1 del GDPR, in attesa della verifica in merito all'eventuale prevalenza dei motivi legittimi del titolare rispetto a quelli dell'interessato.



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



fse
Fondo Sociale Europeo

mylia
Brand di Adecco Formazione S.r.l

ALLEGATO B - Autocertificazione

(ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445/2000 e s.m.i.)

Il/la sottoscritto/ _____ nato/a _____

prov. _____ Stato _____ C.F. _____

residente in Via _____ n. _____ Comune di _____

Prov. _____ cap _____ Cellulare _____ mail _____

PEC _____, in conformità a quanto previsto dal bando di selezione i cui contenuti si accettano integralmente, consapevole delle responsabilità e delle conseguenze, civili e penali, previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445/2000 e s.m.i., per le ipotesi di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.

DICHIARA

- di essere iscritto all'albo unico dei formatori professionali di cui al D.D.G. 1768 del 10/07/2020 e s.m.ii;
- di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici dello stato di appartenenza;
- di aver preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di esserne a conoscenza e di accettarne tutte le prescrizioni e condizioni previste dallo stesso;
- di essere in possesso di tutti i requisiti previsti dall'art. 1 del presente bando;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio _____
_____;
- di possedere esperienza didattica e/ o professionale nelle materie oggetto della/e docenza/e per cui ci si candida per complessivi n. _____ anni e _____ mesi;
- di possedere competenze tecniche e metodologiche, coerenti con il profilo per il quale si candida;



- di essere nella seguente posizione lavorativa:
 - disoccupato o inoccupato;
 - occupato
 - aspettativa
 - mobilità
 - titolare di partita Iva n. _____
- di non essere pubblico dipendente
oppure
- di essere pubblico dipendente e di impegnarsi, in caso di esito positivo della selezione a produrre, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto l'autorizzazione da parte dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni. Inoltre, dichiara di essere a conoscenza che in caso di mancanza di presentazione dell'autorizzazione ritenuta valida dal soggetto sottoscrittore del contratto nei tempi previsti, la candidatura sarà considerata nulla.

Luogo e data

Firma
