



PROGRAMMA REGIONALE "BENESSERE GIOVANI – ORGANIZZIAMOCI"

POR Campania FSE 2014-2020

Asse I – Obiettivo specifico 2 – Azione 8.1.7

Asse II – Obiettivo Specifico 11 – Azione 9.6.7

Asse III – OT 10 – Obiettivo Specifico 12 – Azione 10.1.5

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Vista la Legge Regionale n. 26 del 08/08/2016;

Vista la Deliberata di Giunta Regionale n. 114 del 22/03/2016,

Visto il Decreto Dirigenziale n. 527 del 30/11/2016, di approvazione dell'Avviso Pubblico relativo all'intervento "Benessere Giovani - Organizziamoci",

Visto il Decreto Dirigenziale n. 520 del 15/09/2017 con il quale è stato approvato l'elenco dei progetti ammessi a finanziamento, nel quale risulta essere inserito il progetto riportato nella tabella sottostante:

DENOMINAZIONE COMUNE	PROVINCIA	TITOLO PROGETTO	IMPORTO
Comune di Mugnano di Napoli	Napoli	Un Lavoro d'A_Mare	€ 100.000,00

Vista la delibera della G.C. n. 38 in data 08/05/2018 con cui si approvava il progetto esecutivo dell'iniziativa di cui trattasi:

EMANA

il presente avviso per la selezione di partecipanti al progetto suindicato, articolato nei seguenti Laboratori:

Progetto "Benessere Giovani – Organizziamoci" "Un Lavoro D'A_Mare"			
N.	Laboratorio/Corso	N. ore	Partecipanti
1	<p>Corso per Tecnico per la Promozione e la Gestione di Servizi di Gastronomia Mediterranea</p> <p><i>Corso consentirà agli allievi di acquisire le seguenti competenze:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • nell'osservazione delle dinamiche sociali e nella traduzione delle tendenze di cambiamento della domanda in ipotesi di prodotto turistico e di nuovi servizi incentrati sul rapporto ambiente – cibo – benessere; • nell'organizzazione e implementazione di un servizio specialistico di ristorazione incentrato sulla Dieta Mediterranea attraverso una curvatura delle diverse funzioni aziendali connesse (marketing, booking, accoglienza/conciergerie, acquisti, magazzino, personale, organizzazione eventi, ecc.) e più specificamente supporta lo chef e/o il Food&Beverage Manager, nella scelta dei prodotti tipici, nella selezione dei fornitori, nella cura degli approvvigionamenti e della conservazione degli alimenti, nell'applicazione delle norme per la 	60	25





	<p><i>sicurezza alimentare e del lavoro, nella gestione strategica del personale, nella creazione dei menù, anche speciali (per diabetici, per celiaci, vegetariani, vegani, kosher, ecc.), nella ideazione ed esecuzione delle ricette e nella pro- posizione dei piatti, nella gestione delle relazioni con il cliente;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• nell'implementazione delle tecnologie più avanzate per l'innovazione dei diversi comparti della filiera "Dieta Mediterranea" in relazione alla produzione, alla preparazione, alla presentazione, alla promozione e marketing, alla comunicazione e alla gestione delle relazioni online e offline;</i> <i>• nell'organizzazione di campagne di marketing territoriale e aziendale incentrate sull'attrattore culturale e turistico Dieta Mediterranea e sulla filiera produttiva ad essa collegata;</i> <i>• nell'organizzazione di eventi scientifici, culturali ed enogastronomici correlati alla Dieta Mediterranea;</i> <p>(I e II edizione)</p>		
2	<p>Corso per Banconista Alimentare</p> <p><i>Corso che consentirà agli allievi di acquisire competenze necessarie nell'ambito del settore alimentare, sia come addetto alla preparazione e alla commercializzazione di alimenti, sia come imprenditore del settore. Per tale corso il titolo di studio di accesso è la licenza media inferiore (I edizione)</i></p>	60	25
3	<p>Corso per Autoimprenditorialità</p> <p><i>Corso relativo a percorsi di sostegno e accompagnamento all'autoimprenditorialità, con particolare attenzione alle misure attualmente vigenti, come Resto al Sud, Microcredito, Nuova Impresa a Tasso Zero (I e II edizione)</i></p>	60	25
4	<p>Laboratori di Work-Experience</p> <p><i>Laboratori educativi culturali, finalizzati a promuovere attività di animazione giovanile per la crescita personale e l'integrazione sociale dei giovani su temi della legalità, della cittadinanza attiva, la partecipazione collettiva di ricostruzione della identità dei luoghi e delle comunità, la realizzazione di esperienze lavorative concrete attraverso stage e tirocini. Realizzati dai partners Alma Polis, CNA, Coop. A Mano A Mano, (R)esistenza.</i></p>	250	80
	TOTALE ORE DI FORMAZIONE PREVISTE	550	

Requisiti e condizioni di ammissione

Possono partecipare alla selezione i giovani, senza distinzione di sesso che, alla data di presentazione della domanda, abbiano compiuto il diciottesimo anno e non superato il ventinovesimo anno di età, in possesso dei seguenti requisiti:

1. essere regolarmente residenti nella Regione Campania;
2. essere giovani NEET (Not in Education, Employment or Training) non occupati o inoccupati, non inseriti in un percorso di istruzione o formazione, non iscritti ad un regolare corso di studi o di formazione;
3. non aver riportato condanne penali e non aver procedimenti penali in corso;

I requisiti di partecipazione devono essere posseduti alla data di scadenza del termine di presentazione delle domande e, ad eccezione del limite di età, mantenuti sino al termine del servizio.





Nel caso in cui il numero di domande pervenute sia superiore al numero di posti resi disponibili col presente avviso, saranno privilegiati coloro che:

- a. che non hanno già prestato servizio civile nazionale;
- b. che non hanno già usufruito delle misure legate a Garanzia Giovani;
- c. non abbia già presentato domanda di partecipazione alla selezione nell'ambito dell'iniziativa "Benessere Giovani" presso altro Ente.

I richiedenti che non dovessero trovarsi in condizioni di inammissibilità per il corso/laboratorio per cui viene chiesta la priorità potranno essere assegnati, in caso di vacanza di posti, nel corso/laboratorio per cui hanno indicato nella domanda la priorità immediatamente successiva.

La partecipazione ai corsi/laboratori è offerta in forma gratuita e non comporta l'instaurarsi di alcun rapporto di lavoro né con il Comune di Mugnano né con gli altri partners del Comune che collaborano con il Comune nella realizzazione del progetto.

Modalità di presentazione delle domande

L'istanza di partecipazione dovrà pervenire, le ore 12.00 del giorno 28.09.2018 presso l'ufficio protocollo del Comune di Mugnano di Napoli (NA) tramite consegna a mano, spedita a mezzo servizio postale o corriere abilitato oppure trasmessa via pec all'indirizzo: protocollomugnano@pec.it.

Le istanze pervenute oltre il termine stabilito saranno considerate inammissibili.

L'istanza deve:

- essere redatta in carta semplice utilizzando il modello denominato "allegato A" scaricabile dal sito del Comune all'indirizzo www.comune.mugnano.na.it;
- essere firmata per esteso dal richiedente, con firma da apporre necessariamente in forma autografa, accompagnata da fotocopia di valido documento di identità personale, per la quale non è richiesta autenticazione;
- contenere la dichiarazione, sotto la propria responsabilità e consapevoli delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. n. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per l'ammissione alla selezione utilizzando il modello denominato "allegato B".
- contenere l'indirizzo di posta elettronica e/o il recapito telefonico presso il quale inviare eventuali comunicazioni;
- contenere l'ordine di priorità del laboratorio a cui si intende partecipare.
- Essere corredata da un curriculum vitae aggiornato, redatto secondo il modello europass

All'istanza dovrà essere allegata la dichiarazione denominata "allegato B" scaricabile, anch'essa dal sito del Comune all'indirizzo www.comune.mugnano.na.it

Valutazione dell'istanza

La selezione dei candidati è effettuata da una Commissione nominata dal Comune di Mugnano (NA), composta da un funzionario dell'Ente e da due esperti indicati dai partners, al fine di verificare l'idoneità e la compatibilità degli istanti allo svolgimento delle attività previste dal progetto.

Il Comune:

- ~ verificherà, in capo a ciascun candidato, la sussistenza dei requisiti previsti dal presente avviso in relazione a quanto dichiarato nella istanza di ammissione redatta;
- ~ provvede ad escludere i richiedenti che non siano in possesso anche di uno solo di tali requisiti;
- ~ verificherà, inoltre:





O che l'istanza di partecipazione sia necessariamente sottoscritta in forma autografa dall'interessato e sia presentata entro i termini prescritti dal presente bando;

O che alla stessa sia allegata fotocopia di un documento di identità in corso di validità;

O che alla stessa sia allegato il curriculum vitae del candidato;

La mancata sottoscrizione della domanda è causa di esclusione dalla selezione, analogamente al mancato invio della fotocopia del documento di identità. Delle eventuali cause di esclusione è data comunicazione all'interessato.

Il Comune dovrà stabilire e rendere noti ai candidati, mediante pubblicazione sul proprio sito web o comunque con altre idonee modalità, le risultanze della selezione e la graduatoria contenente, in ordine di punteggio decrescente attribuito ai candidati, i concorrenti ammessi nonché quelli risultati idonei e non selezionati per mancanza di posti. Il Comune assicurerà alla graduatoria adeguata pubblicità.

Preferenze

Avranno titolo di preferenza all'ammissione al progetto i candidati che si troveranno nelle condizioni sotto specificate secondo il seguente ordine prioritario:

1. Candidati residenti nel Comune di Mugnano di Napoli;
2. Candidati residenti nei comuni di Marano di Napoli, Calvizzano, Villaricca, Melito di Napoli;
3. Candidati residenti negli altri comuni della Provincia di Napoli;
4. Candidati residenti nella Regione Campania.

Si precisa che, a parità di condizioni, verranno selezionati i candidati più giovani.

Svolgimento delle attività progettuali

Le attività previste in progetto si svolgeranno in orario pomeridiano presso gli uffici presenti al primo piano del MERCATO ITTICO situato in Mugnano, alla via Pietro Nenni n. 26. Il candidato potrà partecipare ad un massimo di due attività. Le attività saranno articolate da uno a tre incontri settimanali come previsto da apposito calendario previsto dal progetto.

Obblighi

I concorrenti ammessi al progetto si impegnano ad espletare le attività per tutta la sua durata, a svolgere tutte le attività previste dal progetto prescelto e ad adeguarsi alle disposizioni dettate dalla normativa primaria e secondaria e alle prescrizioni impartite dal Comune in ordine all'organizzazione del servizio e alle particolari condizioni di espletamento.

Essi sono tenuti al rispetto degli orari previsti dal cronoprogramma progettuale connessi al progetto medesimo e non possono interrompere le attività progettuali prima del completamento del terzo mese di svolgimento dello stesso, ovvero per partecipare a Bandi per la selezione di volontari del servizio civile nazionale che dovessero essere pubblicati durante il periodo di realizzazione del progetto di "Garanzia Giovani".

L'interruzione delle attività progettuali, senza giustificato motivo, prima della scadenza prevista, comporta il mancato rilascio dell'attestato di svolgimento.





Attestato di partecipazione

Al termine delle attività progettuali verrà rilasciato attestato di partecipazione.

Qualora le attività progettuali siano pari o superiori ai tre mesi verrà rilasciata una certificazione riportante le "capacità e le competenze" sviluppate durante lo svolgimento della formazione generale così come prevista dalle linee guida. Le "capacità e le competenze" sviluppate saranno validate purché risulti dal "Registro formativo" la partecipazione ad almeno il 80% delle ore formative previste dal programma.

Non sarà rilasciata alcuna certificazione quando le attività progettuali effettive siano inferiori a tre mesi.

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e succ. modifiche ed integrazioni ai sensi Reg UE 2016/679 i dati forniti dai partecipanti sono acquisiti dal Comune che cura la procedura selettiva per le attività medesime e, successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto, saranno trattati per le finalità connesse alla gestione del rapporto stesso ed alla realizzazione del progetto.

I dati medesimi saranno trattati dal Comune per le finalità connesse e/o strumentali alla gestione del progetto. Il trattamento dei dati avverrà con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

I dati raccolti dal Comune potranno essere comunicati a soggetti terzi che forniranno specifici servizi strumentali alle finalità istituzionali del Comune stesso. Gli interessati godono dei diritti di cui al citato decreto legislativo n. 196 del 2003, tra i quali il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Comune, titolare del trattamento dei dati personali.

Informazioni e Contatti

Per informazioni relative al presente bando è possibile contattare l'Ufficio di Staff del Sindaco e della Giunta del Comune di Mugnano di Napoli (NA) - Piazza Municipio, n.1, Mugnano (NA) come nel seguito:

Tel. 081.5710211

Fax 081.5712262

e-mail: benesseregiovani.mugnano.na@gmail.com

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott.sa Vincenza Passarelli

