



AVVISO

Prot. n 7834
del 08/10/2018

AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA PARTECIPAZIONE AL PROGETTO “NELLE TERRE DEI SANFRAMONDO: SMART, GREEN & WINE” – CUP E14D17000600002, SURF 16029AP000000035 – DEL COMUNE DI GUARDIA SANFRAMONDI PROMOSSO NELL’ALBITO DEL POR FSE CAMPANIA 2014/2020 – “BENESSERE GIOVANI – ORGANIZZIAMOCI” (LEGGE REGIONALE N. 26 DEL 08/08/2016 – DGR N. 114 DEL 22/03/2016)

In attuazione della determina dirigenziale dell’UTC n. RG/508 del 04/10/2018

Premessa

Il Comune di Guardia Sanframondi, in partenariato con l’Associazione Giovanile ACLI GUARDIA, l’Agenzia Mazzone Turismo Sas di Luca Mazzone & C, l’Associazione condotta Slow Food Valle Telesina, l’Azienda Cantina Morone, l’Azienda Cantina Vigne di Malies di Foschini Flaviano e l’Azienda Vinicola Wartalia srl, indice una selezione pubblica di n. 20 giovani dai 18 ai 35 anni per la partecipazione al progetto “Nelle Terre dei Sanframondo: Smart, Green & Wine”. Tale progetto, approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 90 del 01.08.2018, mira a rafforzare competenze, conoscenze e professionalità, con particolare riferimento al comparto turistico sul versante dell’enoturismo, dell’accoglienza e dell’ospitalità, in relazione a una crescente domanda di ospiti e turisti stranieri, e ad accompagnare i giovani alla cultura d’impresa, alla loro autonomia e all’acquisizione di esperienze e competenze utili a favorire la loro crescita personale, la cittadinanza attiva e la conoscenza dei territori e a dare spazio alle loro propensioni artistiche e creative.

Articolo 1 –Progetto, sede di svolgimento e durata

Il percorso formativo oggetto del presente Bando, rientra tra le attività del progetto “Nelle Terre dei Sanframondo: Smart, Green & Wine” e intende conseguire l’obiettivo specifico di trasmettere ai destinatari competenze specifiche in settori, in forte ascesa e caratterizzati da una forte vocazione territoriale. La partecipazione a tale percorso è gratuita, essendo l’iniziativa finanziata nell’ambito del POR FSE CAMPANIA 2014/2020 – “Benessere Giovani – Organizziamoci”, e lo stesso risulta così articolato:

- **n.1 laboratorio (organizzato in 4 moduli) relativo a percorsi di sostegno e accompagnamento alla creazione d’impresa e al lavoro autonomo:** Il laboratorio ha l’obiettivo di orientare i ragazzi selezionati alla definizione della propria idea imprenditoriale trasferendo loro il know how necessario alla creazione d’impresa, dalla fase di genesi dell’idea fino alla modellazione del piano aziendale. Il Laboratorio sarà strutturati in 4 moduli di attività per una durata complessiva di 100 ore;
- **n.1 corso di formazione (organizzato in 7 moduli) “Il cibo tra alimentazione e territorio. Valorizzazione delle economie locali”:** Il corso di formazione, organizzato da Slow Food Valle Telesina, per la durata di 64 ore, è volto all’educazione alimentare, alla riscoperta e valorizzazione della diversità, delle memorie, dei saperi e delle culture locali;



- **n.3 laboratori esperienziali presso cantine del territorio:** . I laboratori hanno l'obiettivo di far comprendere le effettive potenzialità del territorio e del prodotto turistico legato al vino, mediante articolati percorsi che partono dalla vigna per concludersi a tavola, attraverso le tecniche di vinificazione, la sostenibilità dei vini, degustazioni, potatura e legislazione vitivinicola, per offrire una panoramica quanto più vasta e completa dell'universo vino. I laboratori avranno durata complessiva di 25 ore;
- **n.1 predisposizioni di un pacchetto turistico "Itinerari del vino":** Dopo aver fornito ai partecipanti una panoramica complessiva sul settore turistico, l'azione si pone come obiettivo l'organizzazione e la creazione di un offerta turistica che faccia perno sulle principali risorse locali, a partire dal vino. La durata di tale azione sarà pari a 70 ore;
- **n.2 laboratori culturali per la crescita personale e l'integrazione sociale dei giovani sui temi della legalità e della cittadinanza attiva, dell'integrazione e dell'accoglienza:** Al fine di migliorare l'integrazione e l'accoglienza dei numerosi cittadini stranieri presenti nel Comune di Guardia Sanframondi, anche con l'intento di stabilire reti relazionali, rapporti e condivisione di esperienze con i giovani locali, saranno realizzate specifiche iniziative che vedranno la partecipazione di operatori sociali e mediatori culturali, per promuovere la conoscenza della realtà locale guardiese, delle varie normative che regolano aspetti fondamentali della vita civile e dei relativi servizi pubblici, anche in vista di possibili servizi e attività che i ragazzi coinvolti potrebbero mettere in campo, per migliorare la vivibilità e la fruizione del territorio da parte degli ospiti stranieri, soprattutto in relazione alla componente turistica. Tali laboratori avranno durata complessiva di 8 ore;
- **n.1 residenza artistica:** L'intento dell'azione è quello di progettare attività innovative in grado di valorizzare le caratteristiche artistiche e architettoniche del territorio di Guardia Sanframondi. L'azione si caratterizza anche come modalità innovativa di accoglienza e soggiorno nelle zone rurali per artisti che, oltre a scoprire le realtà locali, lascerebbero anche un segno della propria presenza, contribuendo a rivitalizzare il borgo. La durata di tale azione sarà pari a 7 giorni.

Le attività laboratoriali, il cui inizio sarà previsto a partire da fine ottobre 2018 con conclusione, salvo proroghe, entro ottobre 2019, si svolgeranno presso il Castello Medievale di Guardia Sanframondi e nel territorio guardiese (aziende vitivinicole partenariato) ed avranno, quindi, una durata complessiva di 12 mesi.

Articolo 2–Destinatari e criteri di ammissibilità

Destinatari del percorso formativo sono in totale n. 20 giovani i quali, alla data di presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- aver compiuto il 16esimo anno di età e non aver superato il 35esimo anno di età;
- essere residenti nel territorio del Comune di Guardia Sanframondi e/o nella Provincia di Benevento
- non avere condanne penali e/o precedenti penali in corso;
- avere assolto l'obbligo scolastico previsto dalla normativa vigente e/o trovarsi allo stato attuale nella condizione di NEET (Not Engaged in Education, Employment or Training)



L'ammissibilità sarà valutata da un'apposita commissione e nel caso di superamento delle 20 unità previste sivaluterà secondo quanto disposto dal successivo art. 4.

Articolo 3–Modalità e termini per la presentazione della domanda

I soggetti interessati a partecipare al percorso formativo in essere, completamente gratuito, dovranno presentare, **entro il 22/10/2018 alle ore 12:00** la documentazione di seguito indicata:

- Domanda di partecipazione, sottoscritta in forma autografa, redatta sull'apposito "Allegato A" allegata al seguente Bando e/o scaricabile dal seguente indirizzo web: <http://www.comuneguardiasanframondi.gov.it/>;
- Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e del codice fiscale;
- Curriculum vitae in formato europeo
- Eventuale Attestato di stato di disoccupazione/inoccupazione rilasciato dal centro per l'impiego competente per territorio di appartenenza o Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000.

Le modalità cui far pervenire la propria domanda di partecipazione sono:

- **Raccomandata A/R** all'indirizzo: Comune di Guardia Sanframondi - Via Municipio,1 – 82034 Guardia Sanframondi (BN). Farà fede, ai fini della selezione, la data indicata dal timbro postale in fase di spedizione;
- **Consegna a mano** presso la sede del Comune di Guardia Sanframondi sita in Via Municipio,1 negli orari di apertura al pubblico;
- **Mediante mail e/o Pec** all'indirizzo: protocolloguardiasanframondi@pec.cstsannio.it e/o mail seg.benesseregiovaniguardia@gmail.com . Farà fede, ai fini della selezione, l'orario di ricezione.

In caso di invio cartaceo (Raccomandata AR – Consegna a Mano) la busta dovrà riportare all'esterno il nominativo, l'indirizzo del mittente e recare la seguente dicitura "**Domanda di Partecipazione alla selezione pubblica per la partecipazione al progetto "NELLE TERRE DEI SANFRAMONDO: SMART, GREEN & WINE" – CUP E14D17000600002 , SURF16029AP000000035– del Comune di Guardia Sanframondi promosso nell'ambito del POR FSE CAMPANIA 2014/2020 – "Benessere Giovani – Organizziamoci" (L.R. n. 26 del 08/08/2016 – DGR n. 114 del 22/03/2016)**, indirizzata a : comune di Guardia Sanframondi – Via Municipio, 1 – 82034 Guardia Sanframondi (BN).

Il Comune declina ogni responsabilità relativa a disguidi postali o di qualunque altra natura che dovessero impedire il recapito, entro il termine stabilito. Il recapito della busta rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo non giunga a destinazione in tempo utile.

Ogni informazione relativa al presente avviso potrà essere richiesta alla Segreteria di Progetto e/o all'Ufficio Tecnico Manutentivo del Comune di Guardia Sanframondi, telefonando al num.: 0824/817444



Articolo 4–Indicatori per la definizione della graduatoria

Ai fini della definizione della graduatoria finale, se le domande ritenute ammissibili saranno superiori al numero riservato ai partecipanti al corso formativo, saranno valutate da un apposita commissione, nominata dal Responsabile Unico del Procedimento, sulla base degli indicatori di seguito individuati:

- Età inferiore ai 30 anni (5 punti);
- Valutazione del Curriculum Vitae (fino a 7 punti);
- Avere assolto l'obbligo scolastico previsto dalla normativa vigente e/o trovarsi allo stato attuale nella condizione di NEET (3 punti).

In caso di parità di punteggio si darà preferenza a giovani residenti sul territorio del Comune di Guardia Sanframondi e successivamente a coloro che sono identificati come NEET, ovvero giovani che sono fuori da percorsi di studio e che non lavorano. La Commissione, se lo ritiene opportuno, ai fini della redazione di una graduatoria quanto più corrispondente anche alle reali motivazioni dei candidati, potrà chiedere al Responsabile Unico del Procedimento e/o alla Segreteria di Progetto di convocare i candidati per un breve colloquio motivazionale con il quale assegnare fino ad ulteriori (10 punti)

Articolo 5 - Commissione Giudicatrice, Procedure selettive e pubblicazione graduatoria

La fase di selezione delle domande e di valutazione sarà coordinata dal Comune di Guardia Sanframondi, soggetto capofila del partenariato, che individuerà apposita Commissione di Valutazione. Tale commissione, valuterà l'ammissibilità delle domande e quelle ritenute ammissibili saranno poi ulteriormente valutate in relazione agli indicatori di qualità (art. 4) e verrà formata la graduatoria. La graduatoria finale sarà pubblicata, entro il giorno 26/10/2018, sul sito web <http://www.comuneguardiasanframondi.gov.it/>. I giovani che risulteranno selezionati verranno contattati dalla Segreteria di progetto.

Articolo 6 – Indennità di partecipazione ed Attestato di partecipazione

Ai giovani selezionati sarà corrisposta un'indennità di € 500,00, sull'intera durata del progetto e a coloro che frequenteranno almeno l'80% del monte ore previsto, sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Articolo 7 – Pubblicazione del bando – contatti - trattamento dei dati personali

Al presente bando di selezione sarà data la massima diffusione attraverso la pubblicazione dello stesso all'Albo Pretorio, sul Sito Istituzionale dell'Ente, sui siti dei partner di progetto. Per eventuali informazioni sarà possibile contattare, la Segreteria di Progetto e/o l'Ufficio Tecnico Manutentivo del Comune di Guardia Sanframondi, telefonando al num.: 0824/817444

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati per le finalità di gestione della procedura e per la realizzazione delle attività progettuali da parte dei destinatari selezionati, nel rispetto dei principi della normativa vigente in materia di



protezione dei dati personali. Le operazioni di trattamento dei dati, nonché la loro comunicazione e diffusione avvengono sia manualmente, che con l'ausilio di strumenti elettronici, secondo logiche correlate alle finalità sopra indicate.

Guardia Sanframondi, li, 08/10/2018

Il Responsabile Unico di Procedimento
f.to Arch. Luca Sebastianelli