

REGIONE SICILIANA
Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della formazione professionale

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027

Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale" Regolamento (UE) n. 2021/1060 Regolamento (UE) n. 2021/1057

Priorità 2 –" ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

Obiettivo specifico "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale." (ESO 4.7)

Codice settore intervento – 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse) Azione "Formazione permanente"

Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

RIAPERTURA TERMINI

BANDO DI SELEZIONE DEL PERSONALE FORMATORE

Palermo, 16/1/2024

AEFFE SRL AGGIORNAMENTO FORMAZIONE CONSULENZA Ente di Formazione accreditato presso la Regione Siciliana codice CIR AAT584, ai fini dell'attuazione dell'Avviso n.7 -2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in *Sicilia*" approvato con D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023

VISTI

- il D.D.G. n. 1095 del 11/10/2023 avente per oggetto l'approvazione dell'avviso 72023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in *Sicilia* PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)
- D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023 di revisione dell'avviso e relativi allegati;
- l'obiettivo specifico dell'Avviso n. 7/2023: ESO 4.7 "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali , anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale";
- il Vademecum del P.O. FSE 2014-2020 e ss.ms.ii.;

PUBBLICA IL SEGUENTE BANDO DI SELEZIONE

OGGETTO

Il presente bando, nel rispetto dei principi di pubblica evidenza e trasparenza, prescritti dall'Avviso Pubblico e dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia, è finalizzato a ricevere candidature da parte di soggetti formatori da incaricare nell'ambito delle attività dell'avviso 7/2023 offerta formativa Aeffe srl. Dovendo procedere all'affidamento degli incarichi di:

- docenza,
- tutor

Aeffe SRL, intende avviare una procedura di selezione rivolta al personale formatore esterno, dando priorità a coloro che provengono dall'Albo di cui all'art. 5 della L.R. n.10/18 e, nell'ipotesi di impossibilità di reperire le relative figure professionali nell'ambito del predetto Albo, a coloro che risultano iscritti nell'Elenco di cui al D.D.G. 1250 del 22/12/2020 ovvero nel Registro dei formatori e del personale della formazione professionale di cui alla Circolare n. 1 del 12/04/2022 secondo gli i requisiti degli standard minimi come da tabella che segue:

Tabella n. 1 – Requisiti minimi dei docenti per attività formative

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	A	B	C
2 e 3	Minimo 40 % ore docenza	Massimo 60 % ore docenza	Massimo 25 % ore docenza
4 e 5	Minimo 45 % ore docenza	Massimo 55 % ore docenza	Massimo 20 % ore docenza
6 e 7	Minimo 60 % ore docenza	Massimo 40 % ore docenza	Massimo 15 % ore docenza

Qualora la procedura di selezione, oggetto del presente bando, dovesse, in tutto o in parte, dare esiti negativi, al fine di non compromettere l'avvio e/o la realizzazione del percorso formativo indicato, l'Ente si riserva di reperire la/le figura/e professionali di cui necessita direttamente nel libero mercato, sempre, tuttavia, nel rispetto dei principi di pubblica evidenza e trasparenza.

Gli aspiranti candidati interessati a partecipare alla selezione *de qua* dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal CCNL per la Formazione Professionale 2011-2013 per la figure professionali qui richieste di *Formatore Docente e Tutor* e il relativo *curriculum vitae et studiorum* dovrà essere coerente e rispondere al fabbisogno professionale, con particolare riferimento al percorso formativo previsto e dunque ai singoli moduli didattici in esso previsti e di seguito specificati:

2

SCHEDA 1		
Profilo Professionale:		Addetto contabilità
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	180	<input type="checkbox"/> Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento <input type="checkbox"/> Scritture contabili elementari <input type="checkbox"/> Applicativo gestionale di riferimento
Collaborare alla gestione amministrativa	180	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale <input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento <input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione aziendale
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	<input type="checkbox"/> Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	654	

SCHEDA 2		
Profilo Professionale:		Collaboratore di sala e bar
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	100	<input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore <input type="checkbox"/> Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti <input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore <input type="checkbox"/> Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Tecniche di servizio base ed avanzate <input type="checkbox"/> Tipologie di servizio banqueting
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100	<input type="checkbox"/> Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio <input type="checkbox"/> Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime <input type="checkbox"/> Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici <input type="checkbox"/> Tecniche di servizio al tavolo
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	<input type="checkbox"/> Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	554	

SCHEDA 3		
Profilo Professionale:		Operatore informatico di risorse web
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Utilizzare l'ambiente operativo	150	<input type="checkbox"/> Architettura e componenti hardware e software del sistema <input type="checkbox"/> Introduzione alle reti <input type="checkbox"/> Funzionalità dell'ambiente operativo <input type="checkbox"/> Software per il trattamento dati <input type="checkbox"/> Trattamento testi per il web <input type="checkbox"/> Elementi di comunicazione mediale
Utilizzare le risorse del Web	150	<input type="checkbox"/> Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud <input type="checkbox"/> Web application <input type="checkbox"/> Tutela e sicurezza dei dati in rete <input type="checkbox"/> Social network
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	<input type="checkbox"/> Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	554	

SCHEDA 4		
Profilo Professionale:		Operatore socio assistenziale
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	105	<input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione <input type="checkbox"/> I bisogni primari: tecniche di base <input type="checkbox"/> Sicurezza e prevenzione <input type="checkbox"/> Tecniche di mobilitazione <input type="checkbox"/> Elementi di primo soccorso

		<input type="checkbox"/> Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative <input type="checkbox"/> Elementi di igiene personale <input type="checkbox"/> Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci <input type="checkbox"/> Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	105	<input type="checkbox"/> Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria <input type="checkbox"/> Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico <input type="checkbox"/> Preparazione dei pasti <input type="checkbox"/> Prevenzione incidenti domestici <input type="checkbox"/> Elementi di igiene alimentare
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	105	<input type="checkbox"/> Tipologia di utenza <input type="checkbox"/> La relazione di aiuto: strategie e tecniche <input type="checkbox"/> Tecniche di osservazione <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Etica e deontologia professionale
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	105	<input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Strategie di apprendimento <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di gestione di conflitti <input type="checkbox"/> Tecniche di ascolto e comunicazione <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia relazione <input type="checkbox"/> Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi <input type="checkbox"/> Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di relazione e socializzazione <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia sociale <input type="checkbox"/> Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
TOTALE ORE	754	

SCHEDA 5		
Profilo Professionale:		Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto diriferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	170	<input type="checkbox"/> Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale <input type="checkbox"/> Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche <input type="checkbox"/> Principi della comunicazione verbale e non verbale <input type="checkbox"/> Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo <input type="checkbox"/> Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità <input type="checkbox"/> Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie <input type="checkbox"/> Strumenti per la network analysis <input type="checkbox"/> Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali

<p>Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del ProgettoEducativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</p>	<p>170</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) <input type="checkbox"/> Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LISTattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità <input type="checkbox"/> Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità <input type="checkbox"/> Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno <input type="checkbox"/> Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale <input type="checkbox"/> Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione <input type="checkbox"/> Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari
<p>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	<p>170</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per Meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni <input type="checkbox"/> Metodi, tecniche e strumenti di Comunicazione aumentativa e Alternativa <input type="checkbox"/> Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali <input type="checkbox"/> Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza <input type="checkbox"/> Normativa in materia di protezione di dati personali <input type="checkbox"/> Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione <input type="checkbox"/> Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità <input type="checkbox"/> Tecniche di primo soccorso <input type="checkbox"/> Tecniche di socializzazione per Facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe <input type="checkbox"/> Elementi di etica professionale <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi <input type="checkbox"/> Elementi di sociologia della disabilità <input type="checkbox"/> Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo Educativo <input type="checkbox"/> Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto <input type="checkbox"/> Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
<p>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</p>	<p>120</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Metodi e strumenti di valutazione della didattica <input type="checkbox"/> Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità <input type="checkbox"/> Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale.
<p>Competenza trasversale obbligatoria</p>	<p>12</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
<p>Competenza trasversale obbligatoria</p>	<p>12</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
<p>Competenza trasversale obbligatoria</p>	<p>30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)

Stage in Azienda	270	<input type="checkbox"/> Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	954	

SCHEDA 6		
Profilo Professionale:	Tecnico specializzato in marketing - comunicazione	
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
Individuare e applicare strategie di analisi	120	<input type="checkbox"/> Elementi di marketing <input type="checkbox"/> Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale <input type="checkbox"/> Elementi di statistica applicata <input type="checkbox"/> Software per la ricerca dei dati
Individuare e applicare strategie di marketing	120	<input type="checkbox"/> Tecniche di marketing <input type="checkbox"/> Elementi di budget <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione operativa <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione
Individuare e applicare strategie di miglioramento	120	<input type="checkbox"/> Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT <input type="checkbox"/> Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction <input type="checkbox"/> Elementi di miglioramento continuo
Definire piani di comunicazione coerenti con le strategie aziendali	120	<input type="checkbox"/> Il sistema dei media <input type="checkbox"/> Elementi e tecniche di "comunicazione efficace" <input type="checkbox"/> Tecniche pubblicitarie e promozionali <input type="checkbox"/> Elementi tecnici di base sui principali supporti della comunicazione pubblicitaria
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	320	<input type="checkbox"/> Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	854	

6

CRITERI DI SELEZIONE

Le candidature saranno valutate secondo i seguenti criteri di selezione:

- titolo di studio coerente;
- esperienza professionale e didattica;
- colloquio.

Previa istruttoria formale di ammissibilità, la valutazione di merito delle candidature sarà effettuata da una commissione interna che valuterà le domande validamente pervenute sulla base dei criteri indicati nella tabella sottostante:

Titoli di studio	Punteggio (max 40)
Diploma di abilitazione e laurea inerente all'area di competenza	40/100
Laurea inerente all'area di competenza	30/100
Diploma di Scuola Secondaria Superiore con qualifica e/o specializzazione professionale inerente all'area di competenza	20/100
Diploma di Scuola Secondaria Superiore	10/100
Esperienza professionale e didattica	Punteggio (max 20)
Inferiore a 10 anni	5/10
Compresa tra 10 e 14 anni	10/100
Pari o superiore a 15 anni	20/100

Il personale formatore verrà selezionato sulla base dei titoli specifici, delle competenze professionali e della comprovata esperienza nel settore di riferimento.

I candidati aventi i requisiti richiesti dovranno sostenere un colloquio a cui sarà attribuito un punteggio massimo di 40/100.

A parità di punteggio, verrà data priorità ai candidati iscritti all'Albo regionale degli operatori della formazione professionale in Sicilia; in subordine, sarà data priorità agli iscritti nell'Elenco regionale dei formatori. In assenza di candidature valide provenienti dall'Albo e/o dall'Elenco, saranno valutati i candidati esterni (cioè provenienti dal libero mercato), purché in possesso dei requisiti professionali richiesti. È garantita pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso agli incarichi di cui al presente bando.

A conclusione delle prove di selezione, l'Ente elaborerà apposito verbale con annessa graduatoria, che sarà a disposizione degli interessati presso la sede dell'Ente e trasmesso all'Amministrazione Regionale competente. Inoltre, tutti i candidati selezionati riceveranno formale comunicazione scritta tramite email circa gli esiti della selezione.

TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati dovranno inviare, pena l'inammissibilità, la propria candidatura nel rispetto dei tempi e delle modalità di seguito specificati:

- utilizzare l'apposito modello di candidatura allegato al presente bando (ALLEGATO 1);
- allegare copia del documento d'identità in corso di validità;
- allegare copia del codice fiscale;
- allegare il proprio *Curriculum vitae et studiorum* debitamente sottoscritto con firma autografa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, aggiornato e datato in coerenza con la data di presentazione della domanda di candidatura;
- **inviare la domanda di candidatura, entro e non oltre le ore 24,00 del 22/1/2024. Il predetto termine deve considerarsi perentorio e inderogabile.**

La candidatura, **pena l'inammissibilità**, dovrà pervenire esclusivamente attraverso una delle due seguenti modalità:

1. **tramite PEC personale** al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: aeffeconsulting@pec.it La PEC dovrà avere ad oggetto: Avviso 7/2023 Candidatura personale formatore. Tenuto conto del valore legale della PEC, non saranno considerate ammissibili candidature trasmesse con PEC la cui titolarità non è riconducibile al candidato;
2. **a mezzo Raccomandata A/R** al seguente indirizzo: Via Isidoro La Lumia, 7 90139 Palermo c/o Aeffe Aggiornamento Formazione Consulenza s.r.l. In questo caso, preme precisare che l'Ente declina ogni responsabilità per eventuali ritardi del servizio postale;
3. **consegnata *brevi manu*** al seguente indirizzo: Via Isidoro La Lumia, 7 90139 Palermo c/o Aeffe Aggiornamento Formazione Consulenza s.r.l. La segreteria dell'Ente avrà cura di rilasciare debita ricevuta, previo controllo della completezza della documentazione.

In ogni caso, il plico deve contenere le seguenti informazioni: Cognome e Nome - Avviso 7/2023 Candidatura Personale formatore.

AVVERTENZE

Il presente bando non costituisce né offerta contrattuale, né sollecitazione a presentare offerta, ma è da intendersi come mero procedimento selettivo, finalizzato alla raccolta delle candidature, e non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli per l'Ente beneficiario, ma è volto esclusivamente alla ricerca di soggetti in possesso dei requisiti necessari da incaricare nell'ambito delle attività di cui all'Avviso Pubblico n. 7/2023.

La candidatura al presente Bando comporta l'accettazione dei contenuti, termini e condizioni in esso stabiliti, ivi compresa la facoltà dell'Ente di formalizzare l'incarico secondo le tipologie contrattuali previste dalla normativa vigente, senza obbligo alcuno per alcuna di essere in particolare (contratto di lavoro subordinato secondo il CCNL della formazione professionale ovvero collaborazione occasionale ovvero prestazione individuale professionale se il soggetto è titolare di Partita IVA).

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196 e ai sensi del Reg. UE 679/2016 i dati forniti dal richiedente saranno raccolti presso Aeffe per le finalità di gestione della procedura di affidamento e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione della procedura stessa per le finalità medesime.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione.

Palermo, 16 gennaio 2024

Per AEFEE s.r.l.

AEFFE S.R.L.
Via Isidoro la Lumia, 7 - 90139 Palermo
L'Amministratore Unico

