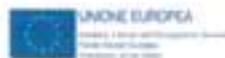


Copia Ente



Prot. n. 225/F del 21/08/2025



22 AGO 2025

Spett.le Centro per l'Impiego di Misterbianco
Via San Rocco Vecchio n. 33/35
Misterbianco (CT)
sc19c00@regione.sicilia.it

Oggetto: Programma "Garanzia Occupabilità dei Lavoratori – GOL" Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR),
Istanza progettuale ID: 24
Ente attuatore: Digital One
Sede formative:
Via Milicia n.10 – Misterbianco (CT)
RICHIESTA VIDIMAZIONE BANDO SELEZIONE DOCENTI

La scrivente Digital One, con sede legale in Roma Via Mar della Cina n. 276 e sede formativa in Misterbianco (CT) Via Milicia n. 10, Ente di formazione professionale accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con D.D.G. n. 636 del 08/05/2025, CIR IHV080, nell'ambito dell'Istanza progettuale ID. 24, presentata a valere sull'Avviso n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)

Trasmette

il Bando di selezione DOCENTI ai fini della vidimazione.

Distinti saluti

Digital One
Il Legale Rappresentante

digital one S.r.l.
SEDE LEGALE: Via Mar della Cina, 276 - 00144 Roma (RM)
SEDE OPERATIVA: Via Milicia, 10 - 95045 Misterbianco (CT)
C.F. / P. IVA 0694925074



digital one



Sezione Istruzione (RM)
00144 - Via Mar della Cina, 276
Sezione Istruzione e Formazione Professionale (CT)
95045 - Cala Milicia, 10

00144 - Roma (RM)
P.I.A. RM 0694925074
C.A.P. RM 00144
P.I. digitalone@digitalone.it
P.S. 0694925074

T. +39 06 5267718
S. Italia 800 122226
info@digitalone.it
www.digitalone.it

00144 - Roma (RM)
Dipartimento Istruzione Professionale 00144 - 06.01.2025 (RM 0694925074)
Dipartimento Istruzione, Impiego, Qualificazione, Servizi, Attività Formative 00144 - 06.01.2025 (RM 0694925074)
S.A.S. di diritto Comunitario s. 01/2021 (RM) 01.06.2021
S.A.S. di diritto Comunitario s. 01/2021 (RM) 01.06.2021
C.F. / P. IVA 0694925074

Prot. N° 223/F del 21/08/2025

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Programma "Garanzia Occupabilità dei Lavoratori – GOL" Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE

Digital One, con sede legale in Roma Via Mar Della Cina n. 276, Ente di formazione accreditato presso l'Assessorato regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale – Dipartimento della Formazione Professionale, Decreto n. 636 del 08/05/2025 CIR IHV080, Ente associato ad A.N.Fo.P. – Associazione Nazionale Formatori Professionisti,

PREMESSO

- che, in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori - GOL, la Giunta regionale Siciliana ha adottato il Piano Attuativo Regionale (PAR) con DGR n. 83 del 24/02/2022, successivamente modificato dal Dirigente Generale del Dipartimento Regionale del Lavoro, dell'Impiego, dell'orientamento, dei servizi e delle attività formative il 29 settembre 2022, al fine di adeguare lo stesso alle modifiche richieste da ANPAL, in particolare alla deliberazione del Commissario Straordinario n. 5 del 9 maggio 2022, come modificata dalla deliberazione n. 6 del 16 maggio 2022, relativa al quadro operativo dei servizi di politica attiva del lavoro, intervenute successivamente all'approvazione del PAR GOL Sicilia e approvato da parte di ANPAL con nota prot. n. 13034 del 30/09/2022 nella sua versione da ultimo trasmessa;
- l'aggiornamento 2023 del PAR GOL Sicilia, operato dal Dirigente Generale del Dipartimento Regionale del Lavoro, dell'Impiego, dell'Orientamento, dei Servizi e delle Attività formative, nella versione in ultimo trasmessa con nota prot. n. 3551 del 24/01/2024, a seguito dei confronti bilaterali intrattenuti dal mese di dicembre 2023, che prevede il quadro finanziario aggiornato alle risorse attribuite per l'anno 2023, pari ad euro 129.480.000,00 così come individuate per la Sicilia nella Tabella 1 dell'Allegato A del comma 3 dell'art.1 del decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, d'intesa con il Ministro dell'economia e delle finanze del 24/08/2023;
- la nota del Commissario Straordinario ANPAL, prot. n. 1341 del 02/02/2024, con la viene comunicato l'esito positivo della valutazione di coerenza dell'Aggiornamento 2023 del PAR GOL Sicilia;
- Revisione/aggiornamento PAR GOL trasmessa dal Dirigente Generale del Dipartimento Regionale del Lavoro, dell'Impiego, dell'Orientamento, dei Servizi e delle Attività formative della Regione Siciliana al Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali con nota prot. n. 3562 del 28/01/2025;
- La nota prot. n. MLPS.A41N9XY.REGISTRO UFFICIALE.U.9293 del 09/05/2025 del Direttore Generale delle politiche attive, dei servizi per il lavoro e degli incentivi all'occupazione del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, nella quale esprime parere positivo in merito alla valutazione di coerenza dell'Aggiornamento PAR GOL Sicilia 2023 trasmesso in data 10/04/2025 dal Dirigente Generale del Dipartimento Regionale del Lavoro, dell'Impiego, dell'Orientamento, dei Servizi e delle Attività formative;
- che con D.D.G. n. 679 del 26/05/2025 – Dipartimento della Formazione Professionale – è stato approvato l'Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori;

- la normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale richiamata dal sopracitato Avviso;
- che è necessario assicurare il conseguimento di target e milestone e degli obiettivi finanziari stabiliti nel PNRR e nel PAR GOL;

VISTO

- il D.D.G. n. 679 del 26/05/2025 con cui è stato approvato l'Avviso 6/2025;
- il D.P.R. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l'accreditamento agli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale siciliana;
- gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare;
- il Vademecum per l'attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027, versione 1.0 del 26/07/2023;
- le previsioni dell'avviso in questione, relativi obblighi del beneficiario e in particolare di: **ad applicare nei confronti del personale dipendente condizioni economiche e normative non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di cui all'art. 51 del Dlgs 81/2015**; di assicurare l'utilizzo di personale adeguato nella realizzazione delle attività previste dal progetto, secondo quanto dichiarato in sede di presentazione della proposta, nel rispetto di quanto previsto dagli articoli di riferimento dell'Avviso.
- il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la Formazione Professionale – CCNL 2024-2027, sottoscritto da FORMA, CENFOP, FLC CGIL, CISL Scuola, UIL Scuola, SNALS-CONFSAL, con validità dal 01/01/2024 al 31/12/2027;
- il Contratto Collettivo Regionale di Lavoro (CCRL) per la Regione Sicilia – Formazione Professionale 2024-2027, sottoscritto da CENFOP SICILIA, FORMA.RE, FORMA SICILIA, ANFOP SICILIA, FLC CGIL SICILIA, CISL SCUOLA SICILIA, FEDERAZIONE UIL SCUOLA RUA SICILIA, SNALS CONFSAL SICILIA, con validità dal 31.12.2024 al 31.12.2027;

CONSIDERATO

- che Digital One - per la realizzazione del PAR GOL deve procedere all'individuazione di personale docente da impiegare nei percorsi di formazione;
- che Digital One - in ottemperanza a quanto previsto dalle prescrizioni vigenti anche in materia di accreditamento, dovrà prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- il DDG 193 del 12/03/2021 di aggiornamento dell'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale, ai sensi dell'art.15, comma 6, della L.R. 14/12/19 n.23;
- Il D.A. n. 21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro dei Formatori;
- che ai sensi dell'art. 15 della Legge Regionale n. 23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati dai soggetti esecutori accreditati di cui all'art. 13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo dei soggetti esecutori di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art. 5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n. 10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti e a seguire i candidati iscritti al Registro 2° livello rilevabili dal SARF della Regione di cui alle Circolari n. 1 del 12/04/2022 e Circolare n. 2 del 12/09/2022 in ulteriore subordine, il resto dei candidati non appartenente a nessuna delle precedenti categorie;
- Le fasce dei docenti, in termini di esperienza didattica e/o professionale, sono quelle previste e disciplinate nel paragrafo 8.2 (nonché nella tabella A – colonna Fascia professionale e colonna Tipologia – del paragrafo 7.2.2, per la definizione dei requisiti del docente) del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027. In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza didattica e/o professionale coerente con le materie oggetto di formazione.

EMANA

Il presente Bando ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente da impiegare per la gestione didattica dei sotto specificati corsi formativi inseriti nel predetto Catalogo Regionale dell'Offerta formativa per l'attivazione delle sottoelencate proposte formative:



PERCORSI P1 – Reinserimento Occupazionale			
Codice Percorso	Titolo del percorso	Sede	Ore corso
IS24-CS138-ED165	Competenze Digitali	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40
IS24-CS138-ED166	Competenze Digitali	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	40
S24-CS138-ED17532	Competenze Digitali	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40
IS24-CS141-ED17543	Competenze Lavoro-Green	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40
IS24-CS141-ED181	Competenze Lavoro-Green	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40
IS24-CS141-ED182	Competenze Lavoro-Green	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	40
IS24-CS140-ED172	Competenze Linguistiche	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40
IS24-CS140-ED174	Competenze Linguistiche	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	40
IS24-CS140-ED17540	Competenze Linguistiche	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40

PERCORSI P2 - Upskilling			
Codice Percorso	Titolo del percorso	Sede	Ore corso
IS24-CS162-ED17547	Competenze Digitali/Lavoro-Green	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	80
IS24-CS162-ED203	Competenze Digitali/Lavoro-Green	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	80
IS24-CS162-ED206	Competenze Linguistiche/Lavoro-Green	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone	80
IS24-CS160-ED195	Competenze Digitali/Linguistiche	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	80
IS24-CS160-ED196	Competenze Digitali/Linguistiche	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone	80
IS24-CS160-ED17588	Competenze Digitali/Linguistiche	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	80
IS24-CS165-ED17537	Competenze Linguistiche/Lavoro-Green	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	80
IS24-CS165-ED209	Competenze Linguistiche/Lavoro-Green	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	80
S24-CS165-ED210	Competenze Linguistiche/Lavoro-Green	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone	80

PERCORSI P3 - Reskilling			
Codice Percorso	Titolo del percorso	Sede	Ore corso
IS24-CS196-ED270	Addetto amministrativo segretariale - Collaborare alla gestione amministrativa	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	250
IS24-CS196-ED271	Addetto amministrativo segretariale - Collaborare alla gestione amministrativa	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	250
IS24-CS204-ED279	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare l'ambiente operativo	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	250
S24-CS204-ED280	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare l'ambiente operativo	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	250
S24-CS209-ED287	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione del magazzino	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	250
S24-CS209-ED288	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione del magazzino	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	250
IS24-CS227-ED2012	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE-Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Via Bouganvillea n. 41 - Via Madonna Della Via n. 78, 95041 Caltagirone	250
IS24-CS215-ED2018	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA) -Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Via Bouganvillea n. 41 - Via Madonna Della Via n. 78, 95041 Caltagirone	250
IS24-CS212-ED2022	COLLABORATORE DI CUCINA-Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Via Bouganvillea n. 41 - Via Madonna Della Via n. 78, 95041 Caltagirone	250
IS24-CS204-ED17559	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare l'ambiente operativo	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	250
IS24-CS209-ED17563	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione del magazzino	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	250
IS24-CS196-ED17593	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione amministrativa	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	250

1. OGGETTO E POSIZIONI DISPONIBILI

Digital One indice una selezione, mediante evidenza pubblica di personale docente da impegnare per la realizzazione delle attività a valere sull' Avviso 6/2025 per la sede e i percorsi formativi previsti in premessa.

Il presente bando è rivolto prioritariamente agli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

Il profilo professionale ricercato dal presente Bando è quello relativo all' AREA – 3: EROGAZIONE e il profilo è quello di 3.1. – FORMATORE coerentemente ai moduli e alle conoscenze meglio specificate dal presente Bando.

2. REQUISITI DI AMMISSIONE

Per l'ammissione alla selezione gli interessati dovranno possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo;

e i seguenti requisiti specifici:

- dichiarazione di appartenenza all'Albo di cui al DDG 3270 del 23.07.18 e subordinatamente al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022;
- titolo di studio e/o requisiti professionali pertinenti al profilo oggetto della candidatura, ai moduli didattici per i quali ci si candida e alla fascia di appartenenza;
- comprovata esperienza professionale e/o didattica riguardo i moduli per i quali ci si candida, almeno di FASCIA B;
- dichiarazione del proprio stato di occupazione;

La mancanza anche di un solo dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione.

Di seguito i corsi e i requisiti specifici:

PERCORSI P1 – C_Digitali			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze Informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo

PERCORSI P1 – C_Linguistiche			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua

PERCORSI P1 – C_Lavoro-Green			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo

Competenze "green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
--------------------	----	---	--

PERCORSI P2 - C_Digitali/Linguistiche			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua

PERCORSI P2 - C_Digitali/Lavoro-Green			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo

PERCORSI P2 - C_Linguistiche/Lavoro-Green			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo

PERCORSI P3 - Addetto amministrativo segretariale - Collaborare alla gestione amministrativa			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo

Elementi di tecnica commerciale	20	B	Laurea in Economia /Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Strumenti di incasso e pagamento	10	B	Laurea in Economia /Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Elementi di organizzazione aziendale	10	B	Laurea in Economia /Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate

PERCORSI P3 - Operatore informatico di risorse web - Utilizzare l'ambiente operativo			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Architettura e componenti hardware e software del sistema	5	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Introduzione alle reti	10	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Funzionalità dell'ambiente operativo	5	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Software per il trattamento dati	10	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Trattamento testi per il web	5	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Elementi di comunicazione mediale	5	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo

PERCORSI P3 - Collaboratore di cucina – Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo

Elementi di gastronomia	10	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Standard di qualità dei prodotti alimentari	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	15	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Utensili per la preparazione dei cibi	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza

PERCORSI P3 - Addetto magazzino e logistica - Collaborare alla gestione del magazzino			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Elementi di merceologia	10	B	Diploma di Maturità Ragioneria, Tecnico commerciale, /Esperto nel settore con comprovata esperienza
Elementi di approvvigionamento e logistica	10	B	Diploma di Maturità Ragioneria, Tecnico commerciale, /Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecniche di gestione del magazzino	15	B	Diploma di Maturità Ragioneria, Tecnico commerciale, /Esperto nel settore con comprovata esperienza
Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	5	B	Diploma di Maturità Ragioneria, Tecnico commerciale, /Esperto nel settore con comprovata esperienza

PERCORSI P3 - Addetto panificatore pasticciere – Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo

Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	15	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Standard di qualità dei prodotti da forno	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecnologie e metodi di stoccaggio	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza

PERCORSI P3 - Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini			
TITOLO MODULO	Ore	FASCIA	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Competenze informatiche e digitali	40	B	Laurea in Informatica/Ingegneria / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma + titoli specifici inerenti al modulo
Competenze linguistiche	40	B	Laurea in Lingue o Madrelingua
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Competenze "Green"	24	B	Laurea in Ingegneria /Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	10	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecniche e metodi di impiattamento	10	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	5	B	Diploma di Maturità Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza

3. VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente Digital One sulla base dei titoli e delle esperienze didattiche e professionali richiesti dal presente bando.

A seguito di valutazione comparativa dei curricula, i candidati in possesso dei requisiti previsti potranno essere convocati per un eventuale colloquio conoscitivo, atto ad accertare l'esperienza, le competenze maturate, le conoscenze sulle attività da svolgere e le attitudini secondo le specificità delle figure professionali richieste.

Durante i colloqui, saranno valutati i seguenti criteri principali:

- Titoli di studio e titoli formativi: saranno valutati i titoli in coerenza con il modulo formativo per cui ci si candida;
- Esperienza didattica e professionale: saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui ci si candida;

- Disponibilità di tempo: sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- Capacità di gestione del ruolo: sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento;
- Capacità informatiche di base atte a garantire la possibilità di utilizzo di piattaforme per la gestione dell'agenda docenti;

L'ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto degli obiettivi progettuali.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di formazione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Le istanze non complete in tutte le sue parti saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione.

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per non la veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevarne l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

4. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, pena inammissibilità:

- Specifica Istanza di Partecipazione utilizzando esclusivamente l'Allegato 1;
- Dettagliato curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo, datato e firmato con specifica indicazione dell'Autorizzazione al trattamento dati personali e della Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterrà opportuno.
- Copia del titolo di studio posseduto o Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000;
- Autocertificazione, utilizzando esclusivamente l'Allegato 2 attestante il possesso dei Titoli posseduti;
- Fotocopia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale (pena inammissibilità).

La domanda di ammissione alla selezione, redatta in conformità al modello allegato al presente bando (Allegato 1), sottoscritta dal candidato a pena di esclusione, corredata dalla documentazione sopracitata dovrà pervenire, **entro e non oltre le ore 13.00 del 01/09/2025**, con una delle seguenti modalità:

1. in busta chiusa, recapitata tramite servizio postale con **raccomandata A/R**, recante all'esterno la dicitura: "AVVISO 6/2025 - DOMANDA DI CANDIDATURA FORMATORE" e indirizzata a: Digital One Srl Via Milicia, 10 – 95045 Misterbianco (CT);
2. tramite **PEC** all'indirizzo digitalone.form@pec.it, indicando nell'oggetto la dicitura: "AVVISO 6/0253 - DOMANDA DI CANDIDATURA FORMATORE".
3. **brevi manu, in busta chiusa**, recante all'esterno la dicitura: "AVVISO 6/2025 - DOMANDA DI CANDIDATURA FORMATORE" presso la sede direzionale di Digital One Srl sita in Via Milicia, 10 – 95045 Misterbianco (CT);

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Saranno escluse le richieste pervenute con altri mezzi o presentate oltre la data di scadenza.

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 4 comma 1 lettera d) del D. Lgs. 196/03, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

Qualora le candidature fossero inferiori alla copertura dell'organico richiesto, o a seguito di dimissioni o rinunce volontari, verranno in subordine prese in considerazione in ordine cronologico le domande pervenute anche

successivamente al termine fissato trasmesse con le medesime modalità di cui sopra.

Inoltre, in assenza di selezione, qualora le domande pervenute e idonee fossero inferiori ai moduli oggetto di candidatura, l'Ente si riserva di assegnare i moduli scoperti ai candidati idonei nel rispetto del titolo di studio, dell'esperienza professionale e della disponibilità manifestata, **garantendo comunque la priorità al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale 24 del 1975 e subordinatamente al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022.**

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Non saranno ritenute valide le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica prevista;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, email, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato;

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

5. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente Digital One che procederà alla valutazione dei titoli e delle esperienze come dalla sottostante Tabella A.

L'Ente si riserva la possibilità di effettuare un colloquio al fine di verificare, ove necessario, la corrispondenza dei titoli, delle competenze e delle esperienze dichiarate.

I soggetti verranno convocati tramite apposita Comunicazione pubblicata sul sito di Digital One

TABELLA A

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	25 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)		
	OPPURE			
	Laurea breve, almeno triennale	10 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
	OPPURE			
	Diploma di scuola media superiore	5 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
A2 Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	5 (max 5 Titoli)		
A3 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (ad esclusione dell'Albo Regionale degli operatori della Formazione Professionale)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	5		
A4 Iscrizione all'Albo Regionale dei Formatori	Iscrizione all'Albo dei formatori di cui al DQG 3270 del 23.07.18	10		

A5 Iscrizione al SARF	Iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022.	5		
B1 Esperienza Didattica	Esperienza didattica nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B3 Esperienza progressa con Digital One	Progressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da Digital One	10 (max 10 anni)		
TOTALE		100		

6. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'Ente, con apposita Comunicazione, pubblicherà sul proprio sito internet gli eventuali esiti della selezione.

Inoltre, l'assegnazione d'incarico rimane subordinata alla preventiva valutazione della permanenza dell'esistenza di esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente avviso, dopo l'espletamento di tutte le procedure impartite dalla autorità di gestione.

I destinatari degli incarichi saranno nominati con provvedimento scritto che dovranno sottoscrivere per accettazione.

Il personale individuato dovrà far pervenire all'Ente scheda anagrafica e fiscale aggiornata contenente tutte le notizie utili per la canalizzazione degli emolumenti pattuiti.

7. ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

L'Ente Digital One può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dal presente Bando per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nella presente manifestazione o revocare la stessa per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede i titoli pertinenti ai profili oggetto della candidatura;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica prevista;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, posta, corriere, ecc.);
- curriculum non in formato Europeo, datato e firmato;
- allegati in formato PDF illeggibili e/o incompleti.

8. FORMAZIONE DELLE GRADUATORIE E CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio riportato dal candidato, di per sé, non produrrà l'assegnazione automatica dell'incarico. Infatti, l'assegnazione dell'incarico e la sua entità in termini di ore rimane subordinato alla previa valutazione della permanenza dell'esistenza di esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente Bando.

In presenza di domande plurime, verrà assegnata la funzione più congruente con il titolo di studio e le esperienze formative e professionali maturate secondo le esigenze ritenute opportune da parte dell'ente.

La graduatoria di merito e gli esiti saranno pubblicati sul sito dell'ente. La pubblicazione ha valore di notifica ed avverso la graduatoria è ammesso ricorso entro 3 giorni dalla pubblicazione della stessa. Pubblicate le graduatorie definitive si procederà al conferimento dell'incarico in funzione delle esigenze di utilizzo ed in prossimità dell'espletamento dell'incarico.

9. CONFERIMENTO DELL'INCARICO

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera di incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

Le tipologie di contratto varieranno secondo la durata prevista per l'incarico rivestito, la posizione assicurativa dell'incaricato, la tipologia del servizio.

Se il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D. Lgs. 30/03/2001 n. 65 e s.m.i.). La stipula del contratto, infatti, sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

10. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 Digital One si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica presente bando.

11. CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto della normativa vigente (*Vademecum per l'Attuazione degli interventi che prevedono l'adozione di unità di costo standard – UCS; il Vademecum per l'attuazione del PR Sicilia FSE+ 21-27 attualmente in vigore; CCNL Formazione Professionale; circolari, comunicati e disposizioni attuative e s.m.i....*).

Il

- dall'Ente per il monitoraggio, la valutazione e la gestione contabile amministrativa dell'attività.

Il Formatore assicura la conduzione delle attività formative nel rispetto dei contenuti dei moduli formativi, conformando altresì la propria azione formativa all'impianto progettuale elaborato dall'ente.

In particolare il formatore ha il compito di:

- consegnare all'ente l'eventuale materiale didattico utilizzato (documenti, normativa, diapositive, ecc..) per la pubblicazione nel sito internet dedicato;
- tenere gli incontri formativi sulla specifica tematica oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito con l'ente
- compilare online nella piattaforma dedicata per le parti di propria competenza nell'apposita area dedicata alla gestione del progetto;
- mettere in atto strategie innovative di insegnamento, adeguate agli obiettivi programmati;
- documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri e report;
- compilare il report finale e/o eventuali altri documenti richiesti ai fini della documentazione del/i percorso/i compresi eventuali questionari proposti.

12. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che:

- La ricerca attivata dal presente bando è rivolta ad amboessesi (L. 903/77 e L. 125/91).
- Una volta esaurite le procedure del presente Bando, il personale a cui verrà assegnato l'incarico sarà contattato direttamente dall'Ente tramite i recapiti forniti dagli stessi;
- Gli incarichi saranno stipulati nelle forme previste dalla normativa vigente ed il CCNL della formazione professionale o con contratti di prestazione professionale (per i titolari di partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le vigenti normative)

- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o l'annullamento del progetto o di parte di esso.
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi qualora si ravvisi che l'ente non voglia più avvalersi della specifica figura, conformemente, comunque a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi prefissati nel medesimo progetto;
- L'Ente, con propri mezzi e modalità, può procedere alla verifica dei requisiti professionali e delle reali competenze del personale selezionato in funzione all'effettivo utilizzo nelle mansioni che si intendono assegnare e per le quali il lavoratore ha espresso la propria candidatura.
- Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196 del 2003 (Codice sulla Privacy), i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'Ente per le finalità progettuali, per consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è approvato e degli adempimenti amministrativi previsti dalle norme vigenti e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il candidato dovrà pertanto autorizzarne espressamente il trattamento.

13. NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando, con i relativi allegati, viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo <https://www.digitalacademy.uno/personale-docente/> e verrà inoltre inviato al Dipartimento della Formazione Professionale per la pubblicazione nella sezione di competenza.

Digital One si riserva altresì la possibilità di integrare/modificare/sostituire tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

Digital One S.r.l.

Sede Direzionale: Via Milica n. 10 Misterbianco (CT)

tel. 095 3287719

digitalone.form@pec.it

Misterbianco, 21/08/2025

Allegato 1- DOMANDA DI CANDIDATURA per BANDO DI SELEZIONE DI PERSONALE DOCENTE
 Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori

All'Ente Digital One
 Via Milicia n. 10 - 95045 -Misterbianco (CT)
 digital.form@pec.it

Il/La Sottoscritto/a..... nato/a a il
 C..F. Residente a
Indirizzo

PRESENTA LA PROPRIA CANDIDATURA

per il/i seguente/i Corso/i, Edizione/i, Modulo/i (apponendo una "X")

PERCORSI P1 – Reinserimento Occupazionale				
Codice Percorso	Titolo del percorso	Sede	Ore corso	Apporre una "X"
IS24-CS138-ED165	Competenze Digitali	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40	
IS24-CS138-ED166	Competenze Digitali	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	40	
S24-CS138-ED17532	Competenze Digitali	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40	
IS24-CS141-ED17543	Competenze Lavoro-Green	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40	
IS24-CS141-ED181	Competenze Lavoro-Green	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40	
IS24-CS141-ED182	Competenze Lavoro-Green	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	40	
IS24-CS140-ED172	Competenze Linguistiche	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40	
IS24-CS140-ED174	Competenze Linguistiche	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	40	
IS24-CS140-ED17540	Competenze Linguistiche	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40	

PERCORSI P2 - Upskilling				
Codice Percorso	Titolo del percorso	Sede	Ore corso	Apporre una "X"
IS24-CS162-ED17547	Competenze Digitali	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40	
	Competenze Lavoro-Green		40	
IS24-CS162-ED203	Competenze Digitali	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40	
	Competenze Lavoro-Green		40	
IS24-CS162-ED206	Competenze Digitali	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone	40	
	Competenze Lavoro-Green		40	
IS24-CS160-ED195	Competenze Digitali	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40	
	Competenze linguistiche		40	
IS24-CS160-ED196	Competenze Digitali	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone	40	
	Competenze linguistiche		40	
IS24-CS160-ED17588	Competenze Digitali	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40	
	Competenze linguistiche		40	
IS24-CS165-ED17537	Competenze linguistiche	Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	40	
	Competenze Lavoro-Green		40	
IS24-CS165-ED209	Competenze linguistiche	Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	40	
	Competenze Lavoro-Green		40	
S24-CS165-ED210	Competenze linguistiche	Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone	40	
	Competenze Lavoro-Green		40	

PERCORSI P3 - Addetto amministrativo segretariale

- Collaborare alla gestione amministrativa

Apporre una o più "X" per la scelta della sede formativa

Codice percorso: IS24-CS196-ED270

Sede formativa: Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)

Codice percorso: IS24-CS196-ED271

Sede formativa: Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)

Codice percorso: IS24-CS196-ED17593

Sede formativa: Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)

Titolo modulo	Ore corso	Apporre una "X"
Competenze informatiche e digitali	40	
Competenze linguistiche	40	
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	

Competenze "Green"	24	
Elementi di tecnica commerciale	20	
Strumenti di incasso e pagamento	10	
Elementi di organizzazione aziendale	10	

PERCORSI P3 - Operatore informatico di risorse Web - Utilizzare l'ambiente operativo		
Apporre una o più "X" per la scelta della sede formativa		
Codice percorso: IS24-CS204-ED279 Sede formativa: Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	<input type="checkbox"/>	
Codice percorso: S24-CS204-ED280 Sede formativa: Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	<input type="checkbox"/>	
Codice percorso: IS24-CS204-ED17559 Sede formativa: Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	<input type="checkbox"/>	
Titolo modulo	Ore corso	Apporre una "X"
Competenze informatiche e digitali	40	
Competenze linguistiche	40	
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	
Competenze "Green"	24	
Architettura e componenti hardware e software del sistema	5	
Introduzione alle reti	10	
Funzionalità dell'ambiente operativo	5	
Software per il trattamento dati	10	
Trattamento testi per il web	5	
Elementi di comunicazione mediale	5	

PERCORSI P3 - Addetto magazzino e logistica - Collaborare alla gestione del magazzino		
Apporre una o più "X" per la scelta della sede formativa		
Codice percorso: IS24-CS209-ED287 Sede formativa: Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT)	<input type="checkbox"/>	
Codice percorso: IS24-CS209-ED288 Sede formativa: Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)	<input type="checkbox"/>	
Codice percorso: IS24-CS209-ED17563 Sede formativa: Via Ferrara n. 1, 95045 Misterbianco (CT)	<input type="checkbox"/>	
Titolo modulo	Ore corso	Apporre una "X"
Competenze informatiche e digitali	40	
Competenze linguistiche	40	
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	
Competenze "Green"	24	

Elementi di merceologia	10	
Elementi di approvvigionamento e logistica	10	
Tecniche di gestione del magazzino	15	
Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	5	

PERCORSI P3 - Addetto panificatore pasticcere - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie Codice percorso: IS24-CS227-ED2012 Sede formativa: Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)		
Titolo modulo	Ore corso	Apporre una "X"
Competenze informatiche e digitali	40	
Competenze linguistiche	40	
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	
Competenze "Green"	24	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	5	
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	15	
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	5	
Standard di qualità dei prodotti da forno	5	
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	5	
Tecnologie e metodi di stoccaggio	5	

PERCORSI P3 - Pizzaiolo (Addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini Codice percorso: IS24-CS215-ED2018 Sede formativa: Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)		
Titolo modulo	Ore corso	Apporre una "X"
Competenze informatiche e digitali	40	
Competenze linguistiche	40	
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	
Competenze "Green"	24	
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	5	
Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	5	
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	10	
Tecniche e metodi di impiattamento	10	
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	5	
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	5	

PERCORSI P3 - Collaboratore di cucina - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Codice percorso: IS24-CS212-ED2022 Sede formativa: Via Bouganvillea n. 41, 95041 Caltagirone (CT)		
Titolo modulo	Ore corso	Apporre una "X"
Competenze informatiche e digitali	40	
Competenze linguistiche	40	
Sicurezza, prevenzione e igiene sul luogo di lavoro	16	
Competenze "Green"	24	
Elementi di gastronomia	10	
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	5	
Standard di qualità dei prodotti alimentari	5	
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	15	
Utensili per la preparazione dei cibi	5	

A tal fine, consapevole delle sanzioni

DICHIARA

- di essere cittadino italiano;
- di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____;
- di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- di non aver riportato condanne penali;
 oppure di aver riportato le seguenti condanne penali: _____
- di non avere procedimenti penali in corso;
 oppure di essere sottoposto ai seguenti procedimenti penali: _____
- di non avere carichi pendenti;
 oppure di avere i seguenti carichi pendenti: _____
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n°3;
- di essere in possesso del seguente titoli di studio _____;
- DI ESSERE iscritto (barrare la casella corrispondente): _____
- all'Albo regionale di cui al DDG 3270 del 23.07.18
- al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF);

di non essere Dipendenti di altri Enti in posizione di distacco o comando;

oppure di essere Dipendente in posizione di distacco o comando del seguente Ente: _____

di avere preso visione del bando e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;

DICHIARA altresì

ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.

RECAPITI

Via _____ Telefono _____

Cellulare _____ email _____

si impegna a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente.

Si allega alla presente:

- Curriculum vitae in formato EUROPEO firmato in originale;
- Copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- Copia del documento di identità e del codice fiscale;
- Allegato 2.

Luogo e Data.....

Firma

Al sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003, l'Ente si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e dell'informativa che precede, il trattamento, il trasferimento e la diffusione dei dati personali.

Luogo e Data.....

Firma

**Allegato 2 - AUTOCERTIFICAZIONE SUL POSSESSO DEI TITOLI ED ESPERIENZE per selezione dei DOCENTI-
Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)**

Il/La sottoscritto/a _____, codice fiscale _____

avvalendomi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale,

DICHIARA

di essere in possesso dei seguenti titoli e della seguente esperienza, auto-valutati secondo la seguente tabella, ed enunciati sul "curriculum vitae" allegato alla domanda di candidatura:

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
A1 Titoli di Studio (I tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altra)	Laurea vecchia ordinamento, laurea magistrale o specialistica	25 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)		
	OPPURE			
	Laurea breve, almeno triennale	10 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
	OPPURE			
	Diploma di scuola media superiore	5 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
A2 Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	10 (max 5 Titoli)		
A3 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (ad esclusione dell'Albo Regionale degli operatori della Formazione Professionale)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013.	5		
A4 Iscrizione all'Albo Regionale dei Formatori	Iscrizione all'Albo dei formatori di cui al DDG 3270 del 23.07.18	10		
A5 Iscrizione al SARF	Iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022.	5		
B1 Esperienza Didattica	Esperienza didattica nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B3 Esperienza pregressa con Digital One	Progressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da Digital One	10 (max 10 anni)		
TOTALE		100		

DATA _____

FIRMA _____