

ARISTOIL - 01 OTTOBRE 2021

ARISTOILPLUS - Avviso pubblico di selezione di n. 1 esperto del settore olivicolo per attività formazione

OGGETTO: Avviso pubblico di selezione per titoli / esperienza di n. 1 esperto del settore olivicolo per attività di formazione e accompagnamento in presenza / online di operatori e portatori di interesse del settore olivicolo nelle Regioni italiane di Campania, Lazio, Molise e Toscana nell'ambito del progetto "ARISTOILPLUS - Not All Extra-Virgin Olive Oils are the same!" finanziato dal Programma Interreg Med 2014-2020 - CUP F89J21013390002

Publicato su sito web e canali social dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio in data 01/10/2021

Premesse:

Visto l'avviso del Programma Interreg Med per la presentazione di progetti di capitalizzazione pubblicato sul sito web del Programma e vista la nota del 28/4/2021 con cui il Comitato di Sorveglianza ha approvato la lista dei progetti ammessi a finanziamento relativamente all'Asse 1, priorità d'investimento e obiettivo specifico 1.1.1

Considerato che tra i progetti ammessi a finanziamento è incluso il progetto "ARISTOIL PLUS - Not All Extra-Virgin Olive Oils are the same!", codice 10MED21_1.1_M3_003 (d'ora in poi "ARISTOIL PLUS"), il cui importo totale ammonta a 399.625,00 € (co-finanziamento ERDF pari a 294.206,25 € e co-finanziamento IPA pari a 45.475,00 €) in cui l'Associazione Nazionale Città dell'Olio (d'ora in avanti ANCO) è coinvolta in qualità di partner

Viste le premesse

con il presente avviso [ANCO](#), partner di progetto con un budget totale pari a 53.250,00 €, intende selezionare un esperto tecnico del settore olivicolo per lo svolgimento dell'attività di formazione in presenza e online del progetto "ARISTOIL PLUS".

In sintesi, il progetto "ARISTOIL PLUS" intende trasferire i risultati del progetto "[ARISTOIL](#)" che, oltre ad aver creato un cluster di aziende nel settore dell'olio extravergine di oliva (evo) per la promozione delle proprietà nutraceutiche dell'olio evo, ha messo a punto degli strumenti per massimizzare il contenuto di polifenoli nell'olio ed in particolare un decalogo di buone pratiche per poter produrre un olio extravergine d'oliva salutistico, massimizzando il contenuto di polifenoli presenti nel prodotto. L'obiettivo principale del progetto "ARISTOIL PLUS" è il trasferimento dei risultati del progetto "ARISTOIL" per facilitare la messa in rete e la cooperazione degli attori della filiera nell'area del Mediterraneo, al fine di sostenere la formazione e lo scambio di know-

how, tecnologie ed esperienze per promuovere e commercializzare l'olio evo nutraceutico. La strategia del progetto è articolata su più livelli, attraverso il rafforzamento delle competenze locali e nazionali per migliorare la qualità delle varie fasi di produzione e le proprietà nutraceutiche dell'olio evo (Health Claim reg. 432/2012) e aumentare la competitività dei prodotti evo, in tutte le fasi della produzione e della distribuzione.

Art. 1 - Attività oggetto dell'incarico

- a) L'esperto parteciperà a delle giornate di formazione a cura del partenariato ARISTOIL PLUS che si terranno in modalità online in lingua inglese. La durata totale della formazione sarà di circa 8 h e verrà realizzata tra fine ottobre e metà novembre 2021 al fine di trasferire all'esperto italiano e agli altri esperti internazionali le Linee guida e i *tools* per i produttori di olio d'oliva EVO sviluppati nell'ambito del progetto così il Cluster "Med Healthy Olive Oil" per l'olio di oliva EVO salutistico;
- b) A seguito delle giornate di formazione di cui al punto precedente, l'esperto si occuperà della formazione e del trasferimento degli strumenti e materiali ARISTOIL PLUS ai portatori di interesse delle quattro Regioni italiane interessate dal progetto (Campania, Lazio, Molise e Toscana) organizzando n. 4 giornate in presenza / online rivolti ad almeno n.10 produttori e n. 1 oleificio / cooperativa cadauno. Tenuto conto dell'approccio multilivello del progetto che mira al coinvolgimento di un importante numero di portatori di interesse che vanno dal settore privato al settore pubblico e dal mondo accademico ai consumatori in qualità di beneficiari finali, alle giornate di formazione è auspicabile un coinvolgimento anche di categorie di fruitori diverse dai produttori. Le giornate di formazione e trasferimento si configurano come momento informativo e di accompagnamento all'utilizzo degli strumenti ARISTOIL PLUS (Aristometro, Linee Guida ecc..) e all'utilizzo nonché alle modalità di adesione al Cluster "Med Healthy Olive Oil" sviluppato nell'ambito del progetto. Il periodo di realizzazione degli incontri è compreso tra novembre 2021 e gennaio 2022. Il format degli incontri è da concordare con il committente in collaborazione con il secondo partner italiano di progetto, [Svi.Med. Onlus](#), e potrà eventualmente prevedere una parte più teorica seguita da sessioni più pratiche di tipo laboratoriale.

Art. 2 - Capacità tecniche, esperienza e conoscenza richieste per la posizione ricercata

- Conoscenza della realtà olivicola italiana e dei principali portatori di interesse della filiera olivicola con particolare riferimento alle Regioni Campania, Lazio, Molise e Toscana;
- Esperienza professionale specifica nel campo della formazione nel settore agro-alimentare e, preferibilmente, olivicolo;
- Esperienza professionale specifica nella facilitazione, progettazione partecipata, creazione e gestione di attività e processi di animazione e community building nel settore agro-alimentare e, preferibilmente, olivicolo;
- Capacità socio-relazionali, capacità organizzative, capacità di coordinare eventi,

attitudine al lavoro di squadra;

□ Esperienza nel lavorare con portatori di interesse a vario livello, specialmente su scala nazionale ed europea e inclusi consumatori e cittadini, produttori di alimenti singoli e associati, istituzioni pubbliche, organizzazioni private e istituzioni accademiche;

□ Conoscenza della lingua inglese medio-buona.

Art. 3 - Durata dell'incarico, tipologia contrattuale, compenso e pagamenti

L'incarico dovrà essere svolto in regime di prestazione di tipo professionale della durata di 4 mesi. L'incarico avrà inizio a decorrere dalla data di stipula del contratto fino alla data del 28/02/2022, salvo proroghe concesse alla presentazione degli output collegati alle attività di cui all'Art. 2 da parte del capofila, qualora vi sia la necessità.

Il compenso è pari a € 6.000,00 onnicomprensivi di oneri fiscali e contributivi ed eventuali costi di trasferta connessi alla realizzazione dei quattro eventi di cui all'Art.1 lettera b. I pagamenti saranno stabiliti col professionista e definiti nella lettera di incarico. L'esperto non ha vincoli di subordinazione e le riunioni si potranno tenere anche online o presso la sede dell'Associazione nazionale Città dell'Olio a Monteriggioni (SI), in Strada di Basciano 22, nel rispetto delle norme e modalità previste a causa dell'attuale pandemia da COVID-19.

I pagamenti saranno effettuati al professionista sulla base delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 4 - Requisiti di partecipazione

Requisiti di ordine generale:

- 1) cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- 2) godimento dei diritti politici;
- 3) non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- 4) non essere sottoposto a procedimenti penali in corso;
- 5) non essere stato interdetto da pubblici uffici in base a sentenze passate in giudicato;
- 6) non avere contenziosi in essere con ANCO;
- 7) essere a conoscenza e accettare tutte le condizioni previste dall'avviso;
- 8) idoneità fisica all'impiego.

Requisiti specifici:



- 1) Comprovata conoscenza della realtà olivicola italiana e dei principali portatori di interesse della filiera olivicola con particolare riferimento alle Regioni Campania, Lazio, Molise e Toscana;
- 2) Esperienza professionale specifica nel campo della formazione nel settore agro-alimentare e, preferibilmente, olivicolo;
- 3) Esperienza professionale specifica nella facilitazione, progettazione partecipata, creazione e gestione di attività e processi di animazione e community building nel settore agro-alimentare e, preferibilmente, olivicolo da almeno 3 anni;
- 4) Esperienza professionale specifica nel lavorare con portatori di interesse a vario livello, specialmente su scala nazionale ed europea e inclusi consumatori e cittadini, produttori di alimenti singoli e associati, istituzioni pubbliche, organizzazioni private e istituzioni accademiche;
- 5) Conoscenza della lingua inglese medio-buona.

Tutti i suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della propria candidatura.

La falsa dichiarazione relativa ai requisiti di ordine generale e specifico comporta l'automatica esclusione dalla procedura di selezione.

ANCO si riserva di fare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese dal candidato, anche attraverso l'eventuale richiesta di documenti probatori.

Art. 5 - Modalità e termini di presentazione della domanda

Per partecipare alla selezione è necessario inviare:

- un Curriculum VITAE datato, firmato e contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (GDPR);
- Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (Art.47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445) sul possesso dei requisiti generali di cui l'Art.4;
- un Documento di Identità del candidato in corso di validità.



Tali documenti devono essere inviati all'indirizzo email dell'Associazione nazionale Città dell'Olio info@cittadellolio.it indicando nell'oggetto della email "NOME_COGNOME_candidatura_Esperto_Olivoltura_ARISTOILPLUS" entro e non oltre il 18/10/2021.

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet ANCO www.cittadellolio.it

Art. 6 - Modalità e criteri di selezione

Per la procedura di selezione, sarà convocato il Comitato Interno di Valutazione "ARISTOILPLUS" dell'Associazione formato da tre componenti. Il Comitato procederà alla verifica dei requisiti di ricevibilità e ammissibilità delle domande di partecipazione. Per le istanze ammissibili, il Comitato procederà alla selezione dei soggetti in possesso dei requisiti di cui all'Art.4 ed alla valutazione dei titoli e delle esperienze richiesti desunti dal Curriculum Vitae. Saranno considerate irricevibili le domande di partecipazione non conformi a quanto descritto all'Art.5 e in cui la documentazione risulti: incompleta; non datata e firmata; CV che non riporti i contenuti di cui all'Art.5; CV da cui non risultino o non siano chiaramente dettagliati i titoli, le competenze ed esperienze professionali specifiche richieste, con riferimenti temporali, committenti, tipologia di attività svolte. Alla conclusione della fase di valutazione sarà data comunicazione a tutti i partecipanti sugli esiti. La valutazione sarà effettuata in base a quanto previsto all'Art.7.

La presentazione della candidatura non comporta alcun obbligo di conferimento di incarico da parte di ANCO.

Art. 7 - Criteri di valutazione e selezione

I criteri di valutazione per la selezione dei candidati sono i seguenti: il punteggio massimo è pari a 100 punti. Sarà selezionato il partecipante che avrà ottenuto il punteggio maggiore. Nel caso di parità di punteggio fra candidati, si procederà ad effettuare un colloquio con il candidato che verterà sulle competenze e conoscenze relative al comparto olivicolo nonché sulle esperienze professionali dichiarate. Il punteggio minimo per accedere alla selezione è di 50 punti.

La valutazione ed attribuzione dei punteggi per un massimo di 100 punti sarà effettuata nel seguente modo:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Esperienza professionale specifica nel campo della formazione nel settore agro-alimentare e, preferibilmente, olivicolo	10 punti per ogni anno di attività nel settore
	Punteggio massimo: 50 punti
Esperienza professionale specifica nella facilitazione, progettazione partecipata, creazione e gestione di attività e processi di animazione e community building nel settore agro-alimentare e, preferibilmente, olivicolo da almeno 3 anni	10 punti per ogni anno di attività nel settore
	Punteggio massimo: 30 punti
Esperienza professionale specifica nel lavorare con portatori di interesse a vario livello, specialmente su scala nazionale ed europea e inclusi consumatori e cittadini, produttori di alimenti singoli e associati, istituzioni pubbliche, organizzazioni private e istituzioni accademiche	10 punti per ogni anno di attività nel settore
	Punteggio massimo: 20 punti
	Totale punteggio massimo: 100 punti

Non saranno presi in considerazione titoli, esperienze riportate nel CV non adeguatamente descritti con riferimenti temporali, committenti, tipologia di attività svolte.

L'incarico potrà essere conferito, nel caso anche di una sola candidatura che rispetti tutti i requisiti e abbia raggiunto il punteggio minimo ammissibile in fase di valutazione del CV.

Art. 8-Recesso dal contratto

Il recesso dal contratto potrà avvenire qualora si verifichi anche una sola delle seguenti condizioni:

- a) imprevisti nell'attuazione e/o completamento del progetto dovute a cause di forza maggiore;
- b) negligenza o inadempienza nell'espletamento dell'incarico;
- c) infondatezza delle informazioni riportate nel CV, false dichiarazioni;
- d) impossibilità di svolgere le attività previste di cui all'Art.1.

Art. 9 - Informativa sul trattamento dei dati personali

ANCO informa che sulla base dell'art.13 del D.to Lgs196/2003 e del Reg. EU GDPR 679/2016 i dati personali dei candidati saranno trattati anche con strumenti informatici, per le sole finalità connesse e strumentali all'espletamento della procedura di selezione di cui al presente avviso e per le finalità legate alla stipula del contratto col candidato selezionato. I dati dei



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

candidati potranno essere trasmessi ai competenti organi per le procedure connesse all'attuazione del progetto, alla rendicontazione e verifiche nell'ambito del progetto ARISTOILPLUS. Il titolare del trattamento dei dati è il Legale Rappresentante Michele Sonnessa.

Monteriggioni, 01/10/2021

SCARICA [QUI](#) L'AVVISO