

**AVVISO PUBBLICO:** (Approvato con determinazione n. 35 del 24.03.2014 dell'Amministratore Unico di Porto Conte Ricerche Srl).

**PROCEDURA COMPARATIVA PUBBLICA PER TITOLI ED ESAMI PER L' AFFIDAMENTO DI N. 2 INCARICHI DI COLLABORAZIONE A PROGETTO.**

**Profilo Professionale**

**Profilo 1:** Esperto in varietà di grano duro, sfarinati e tecnologia di panificazione (n. 1 collaboratore)

**Profilo 2:** Esperto in tecnologie alimentari (n. 1 collaboratore)

**Premessa**

Porto Conte Ricerche Srl è una società partecipata da Sardegna Ricerche, Provincia di Sassari e Comune di Alghero. Attraverso l'utilizzo di risorse pubbliche, Porto Conte Ricerche, gestisce programmi di sperimentazione ed innovazione tecnologica a favore delle imprese operanti in Sardegna e, più in generale, del contesto scientifico e tecnologico regionale ed internazionale.

Porto Conte Ricerche ha partecipato alla selezione di proposte progettuali avviata in data 10/02/2013 da Sardegna Ricerche, con bando pubblico "Programma - Azioni Cluster Top Down". In data 24/06/2013 il Comitato Tecnico di Gestione di Sardegna Ricerche ha deliberato l'approvazione della graduatoria dei progetti presentati per il Programma Cluster "Top Down".

Tra i progetti ammessi e finanziati sono presenti i progetti:

*SIOPROFO - Valorizzazione dei siero-prodotti di latte ovino come ingrediente funzionale nella formulazione dei prodotti da forno*

*GRASPAT - Valutazione degli sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna per la produzione di pasta e pane tradizionale di diverso tipo.*

Le attività progettuali si concluderanno entro il 30.06.2015

Per la realizzazione delle attività del succitato programma la società ha necessità di acquisire le figure professionali oggetto della selezione, che affiancheranno il personale strutturato nell'attuazione del programma.

**ART. 1 – OGGETTO DEL BANDO E COMPETENZE RICHIESTE**

E' indetta una procedura comparativa pubblica per titoli ed esami per la stipula di n. 2 contratti di collaborazione a progetto rivolto a professionalità a supporto del personale strutturato del Settore Produzione di Porto Conte Ricerche.

Il profilo e le attività prestazionali richieste sono specificate di seguito:

**Profilo 1: Esperto in tecnologie alimentari**

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Processi Alimentari" e "Packaging e Shelf Life" di Porto Conte Ricerche, a Tramariglio, per lo svolgimento delle seguenti attività progettuali:

- Ottenimento della formulazione ottimale dei prodotti da forno additivati di siero-derivati di latte ovino in polvere
- Ottimizzazione del processo produttivo nella produzione sia di pane (spianate, carasau ed altri) che di dolci (papassini, savoiardi ed altri)
- Incremento del periodo di alta qualità per i prodotti oggetto di sperimentazione

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza dei più comuni processi di preparazione dei prodotti da forno
- Conoscenza dei sistemi di confezionamento utilizzati nell'industria alimentare
- Conoscenza di tecnologia di panificazione

- Conoscenza di tecnologia dei prodotti da forno
- Conoscenza delle metodiche analitiche applicate ai prodotti da forno
- Esperienza pratica nell'uso degli strumenti impiegati per l'analisi dei prodotti da forno
- Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta
- competenze informatiche di base, buona padronanza e capacità di utilizzo di applicativi di office automation, di cui word processor (tipo word), fogli di calcolo o cartelle di lavoro (tipo excel), creazione di presentazioni con diapositive (tipo power point).

**PROFILO 2:** Esperto in varietà di grano duro, sfarinati e tecnologia di panificazione.

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Processi Alimentari" e "Packaging e Shelf Life" di Porto Conte Ricerche, a Tramariglio, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Individuazione di n. 2-3 varietà di grano duro coltivato in Sardegna
- Prove di panificazione e pastificazione per le diverse varietà di grano duro

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza delle caratteristiche chimiche, fisiche e reologiche degli sfarinati di grano duro
- Conoscenza dei fenomeni che intervengono nelle fasi di formazione e cottura dell'impasto
- Conoscenza del processo di pastificazione
- Conoscenza dei fenomeni che avvengono durante la conservazione del pane
- Conoscenza teorica e pratica delle metodiche analitiche applicate al pane
- Esperienza pratica nell'uso degli strumenti impiegati per l'analisi del pane
- Pubblicazioni scientifiche nel settore del frumento duro, della panificazione e della pastificazione
- Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta
- Competenze informatiche di base, buona padronanza e capacità di utilizzo di applicativi di office automation, di cui word processor (tipo word), fogli di calcolo o cartelle di lavoro (tipo excel), creazione di presentazioni con diapositive (tipo power point).

L'incarico svolgerà la propria attività personalmente e senza possibilità di delega a terzi, in stretta collaborazione con Porto Conte Ricerche.

La pubblicazione del presente avviso, la partecipazione alla procedura, la formazione della graduatoria non comportano per Porto Conte Ricerche alcun obbligo di procedere alla stipula del contratto, né, per i partecipanti alla procedura, alcun diritto a qualsivoglia prestazione da parte di Porto Conte Ricerche.

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di sospendere, modificare e annullare la procedura comparativa e/o di non procedere alla stipula del contratto, in qualunque momento e qualunque sia lo stato di avanzamento della stessa, senza che gli interessati alla procedura possano esercitare nei suoi confronti alcuna pretesa a titolo risarcitorio o di indennizzo.

## **ART. 2 - DURATA DELLA CONVENZIONE**

La durata dell'incarico è legata al programma affidato a Porto Conte Ricerche, citato in premessa, e pertanto scadrà il **30.06.2015**. Il conferimento dell'incarico avverrà tramite stipula di un contratto di collaborazione a progetto ai sensi della normativa vigente.

L'esecuzione del contratto non comporta alcun rapporto di dipendenza con Porto Conte Ricerche.

## **ART. 3 – REQUISITI DI AMMISSIONE**

Possono partecipare alla procedura i candidati in possesso dei seguenti requisiti:

- titolo di laurea a ciclo unico o laurea specialistica in discipline scientifiche;
- cittadinanza italiana o cittadinanza di uno dei paesi membri dell'Unione Europea;
- godimento dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- assenza di condanne penali, interdizione e altre misure che escludano l'accesso agli impieghi presso pubbliche amministrazioni secondo la vigente normativa;

- non essere stato sottoposto a misure di prevenzione;
- non essere mai stato destituito, dispensato o licenziato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, ovvero dichiarato decaduto da altro impiego statale;
- non essere stato interdetto dai pubblici uffici con sentenza passata in giudicato;

I predetti requisiti devono essere posseduti, **a pena di esclusione**, alla data di scadenza dei termini per la presentazione della domanda del presente avviso pubblico di selezione.

#### **ART. 4 - MODALITA DI SELEZIONE E COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La selezione alla quale parteciperanno i candidati in possesso dei requisiti di ammissibilità previsti dall'art. 3 avrà luogo tramite valutazione dei titoli (esperienze formative e professionali) e colloquio. I requisiti per la partecipazione ed i titoli di cui si chiede la valutazione dovranno risultare nella domanda di partecipazione. Per ciascun profilo, la valutazione sarà effettuata da un'apposita Commissione nominata dall'Amministratore Unico e composta da tre dipendenti di Porto Conte Ricerche e se necessario da un esperto nell'oggetto della selezione.

La Commissione, per la valutazione dei candidati, disporrà di un punteggio massimo di **100 punti**: 55 per la valutazione dei titoli e 45 per il colloquio. **Sono ammessi al colloquio** i candidati che conseguiranno nella valutazione dei titoli un punteggio **non inferiore a 28 punti**.

Come previsto dal D.Lgs. n. 198/2006 e dall'art. 35 del d.lgs. n. 165/2001, è garantita pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro.

#### **ART. 5 - VALUTAZIONE DEI TITOLI**

La Commissione procederà alla valutazione, in seduta riservata, delle domande e dei curriculum presentati, all'attribuzione dei punteggi e alla formazione di una prima graduatoria. Il punteggio sino ad un massimo di 55 punti, verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri.

##### **Formazione (max 25 punti)**

Punteggio di laurea

- votazione fino a 103: punti 1
- votazione tra 104 e 105: punti 3
- votazione tra 106 e 107: punti 5
- votazione tra 108 e 109: punti 8
- votazione 110: punti 9
- votazione 110 e lode: punti 10

Tesi di laurea attinente: 2 punti

Formazione post lauream

Dottorato	Punti 5 anno + 2 punti per titolo conseguito
Diploma di scuola di specializzazione	Punti 5 anno + 2 punti per titolo conseguito
<i>Master riferibili allo svolgimento dell'attività</i>	
Master, assegni di ricerca, borse di studio, corsi di formazione	Punti 1 per anno

##### **Pubblicazioni (max 5 punti)**

Si attribuiranno 2.5 punti per ogni pubblicazione scientifica *peer reviewed* nelle materie oggetto del bando.

### **Esperienze lavorative (max 25 punti)**

Per ogni anno di attività lavorativa attinente al profilo: max 5 punti/anno; le frazioni di anno saranno calcolate proporzionalmente.

### **PRECISAZIONI**

- Al fine del calcolo dei punti verrà valutata esclusivamente la formazione/esperienza i cui temi sono strettamente attinenti alla figura in esame.
- I periodi di attività di ricerca e/o lavorativa svolti attraverso collaborazioni concomitanti presso due o più strutture, sia pubbliche che private, saranno considerati una sola volta.
- I periodi di attività formativa svolti in concomitanza a periodi di esperienza professionale **NON** verranno valutati (verranno attribuiti i punteggi per la sola esperienza professionale)
- I corsi di formazione di durata inferiore a 30 gg non verranno considerati

### **ART. 6 – COLLOQUIO**

La verifica del livello di esperienza maturata dai candidati con riferimento alle materie oggetto del presente avviso, sarà effettuata attraverso un colloquio individuale teso a verificare il possesso delle competenze nelle materie oggetto di selezione, le esperienze tecnico professionali maturate, l'attitudine allo svolgimento dell'incarico, la conoscenza della lingua inglese.

**Il punteggio massimo attribuibile sarà pari a 45 punti.**

### **ART. 7 - GRADUATORIA**

Al termine delle due fasi di valutazione la Commissione stilerà una graduatoria di idoneità di tutti i candidati che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a **55/100**.

In caso di parità costituirà titolo di precedenza in graduatoria la minore età anagrafica.

La graduatoria così definita dalla Commissione verrà approvata con provvedimento dell'Amministratore Unico di Porto Conte Ricerche, e sarà pubblicata sul sito internet di Porto Conte Ricerche ([www.portocontericerche.it](http://www.portocontericerche.it)). Porto Conte Ricerche attingerà dalla suddetta graduatoria per la stipula del contratto di collaborazione a progetto. La graduatoria avrà validità fino al 31.05.2015.

La pubblicazione sul sito [www.portocontericerche.it](http://www.portocontericerche.it) di tutte le informazioni riguardanti la selezione avrà valore di notifica a tutti gli effetti.

### **ART. 8 - AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO, COMPENSO DISCIPLINA FISCALE E PREVIDENZIALE.**

Porto Conte Ricerche S.r.l. provvederà alla copertura assicurativa presso l'INAIL. Il titolare del contratto a progetto, a seguito della stipula del contratto, è tenuto personalmente a dichiarare/costituire la propria posizione contributiva presso l'I.N.P.S. - Istituto Nazionale della Previdenza Sociale ai sensi dell'art. 2 comma 26 della Legge n. 335/1995.

L'esecuzione del contratto non comporta alcun rapporto di dipendenza con Porto Conte Ricerche S.r.l.

L'importo forfettario lordo mensile della collaborazione è pari a: **€ 2.000,00 mensili.**

### **Art. 9 – DOMANDA E TERMINI DI PRESENTAZIONE**

La domanda di partecipazione alla selezione dovrà essere redatta in carta semplice, utilizzando il **modulo di domanda** allegato al presente avviso (allegato 1) e dovrà essere corredata di:

- **Autocertificazione dei titoli** (secondo lo schema allegato al presente avviso: allegato 2)
- **Autorizzazione al trattamento dei dati** (secondo lo schema allegato al presente avviso: allegato 3)
- **Curriculum Vitae** (preferibilmente Europass CV) dal quale risulti in modo circostanziato il possesso dei requisiti richiesti, incluso il livello di conoscenza delle lingue straniere, il dettaglio delle conoscenze strumentali e informatiche, le pubblicazioni. In particolar modo, la descrizione della formazione pre- e post-universitaria e delle esperienze professionali, deve risultare dettagliata,

univoca e verificabile (durata in mesi, tipo di rapporto/contratto, attività/mansioni svolte e luogo di svolgimento).

- **Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.**

La domanda e i relativi documenti allegati devono essere indirizzati a:

**Porto Conte Ricerche S.r.l.**  
**S.P. 55 Porto Conte/Capo Caccia km 8,400**  
**Località Tramariglio**  
**07041 Alghero (SS)**

e trasmessi a **pena di esclusione**, entro e non oltre le ore **11.30** del **07.04.2014** secondo le seguenti modalità:

- con Posta Elettronica Certificata (PEC), esclusivamente per i candidati in possesso di un indirizzo di PEC personale, purché l'autore sia identificato ai sensi dell'art.65 D.Lgs. 7 marzo 2005, n.82 (Codice dell'Amministrazione Digitale), esclusivamente all'indirizzo: **pcrammini@pec.portocontericerche.it**, avendo cura di allegare tutta la documentazione richiesta in formato .pdf e riportando nell'oggetto: **Procedura comparativa per titoli ed esami – Profilo n. \_\_\_\_\_**
- presentata direttamente o mediante altro sistema di recapito autorizzato, alla sede di **Porto Conte Ricerche S.r.l. – S.P. 55 Porto Conte/Capo Caccia km 8,400 – Località Tramariglio – 07041 Alghero (SS)**, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle 12.30 e dalle ore 14.00 alle ore 16.00,
- inviata mediante servizio postale al seguente indirizzo: **Porto Conte Ricerche S.r.l. – Casella Postale n. 84 – 07041 Santa Maria la Palma (SS)**.

**Nella busta deve essere indicato il nome del mittente e la dicitura “SELEZIONE COLLABORATORE A PROGETTO. Profilo n. \_\_\_\_\_”.**

Il riscontro dell'avvenuta presentazione nei termini avverrà:

- per le domande spedite a mezzo posta, trasmesse con corriere o consegnate a mano, tramite l'apposizione della data e dell'ora di consegna sul plico, e l'eventuale rilascio di ricevuta, dall'addetta al protocollo di Porto Conte Ricerche. Non saranno accettate le domande presentate oltre i termini di scadenza suindicati.
- Per quelle spedite tramite PEC, data e ora della ricevuta di accettazione e di avvenuta consegna del messaggio rilasciate dal gestore; non saranno prese in considerazione quelle inoltrate tramite posta elettronica ordinaria

Porto Conte Ricerche non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del candidato oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali o telegrafici o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Ai sensi dell'art.38, 3° comma, del DPR n.445 /2000 la domanda di partecipazione alla selezione deve essere sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del candidato.

#### **ART. 10- RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento è: dr.ssa Tonina Roggio.

**ART. 11 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai fini del D.lgs 196/2003 tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla presente procedura comparativa ed alla eventuale stipula e gestione del contratto di collaborazione a progetto.

**ART. 12 - PUBBLICITÀ E INFORMAZIONI**

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito istituzionale di Porto Conte Ricerche Srl ([www.portocontericerche.it](http://www.portocontericerche.it)).

Per eventuali informazioni inviare una email a : [roggio@portocontericerche.it](mailto:roggio@portocontericerche.it).