

AVVISO PUBBLICO: (Approvato con determinazione n. 103 del 16/12/2013 dell'Amministratore Unico di Porto Conte Ricerche Srl).

PROCEDURA COMPARATIVA PUBBLICA PER TITOLI ED ESAMI PER L' AFFIDAMENTO DI N. 4 INCARICHI DI COLLABORAZIONE A PROGETTO – CLUSTER "TOP DOWN"

Profili Professionali

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

Profilo 2: Esperto in packaging alimentare (n. 1 collaboratore)

Profilo 3: Esperto in tecnologie alimentari – processi (n. 1 collaboratore)

Profilo 4: Esperto in analisi degli alimenti (n. 1 collaboratore)

Premessa

Sardegna Ricerche ha avviato in data 10/02/2013 un bando pubblico per la presentazione di proposte progettuali per 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:

RISPAF - Impiego di un ripieno sterile ed a lunga conservazione nella produzione delle paste fresche ripiene ACTIPACK – Active Packaging per prodotti tradizionali

Porto Conte Ricerche ha firmato in data 12/12/2013 la Convenzione per la realizzazione del progetto previsto. Al progetto RISPAF hanno aderito 8 imprese sarde. Al progetto ACTIPACK hanno aderito 9 imprese sarde. Ulteriori imprese potranno aderire, anche in corso, al progetto cluster.

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 progetto.

ART. 1 – OGGETTO DEL BANDO E COMPETENZE RICHIESTE

E' indetta una procedura comparativa pubblica per titoli ed esami per la stipula di n. 4 contratti di collaborazione a progetto rivolti ad alte professionalità a supporto del personale strutturato del Settore Produzione di Porto Conte Ricerche.

I profili e le attività prestazionali richieste sono specificate di seguito:

Profilo 1. Esperto in tecnologie alimentari (n.1 collaboratore)

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:

- Verifica, attraverso visite aziendali, dei sistemi di produzione
- Prove di confezionamento presso le aziende del cluster e presso i laboratori di Porto Conte Ricerche
- Scelta dei materiali per active packaging
- Stima e determinazione della shelf life

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza dei sistemi di packaging
- Esperienza in progetti di ricerca a favore delle imprese.



- Esperienza in microbiologia alimentare, in tecnologia alimentare e nella determinazione della shelf life dei prodotti alimentari.
- Esperienza maturata nell'utilizzo di:
 - o Confezionatrici sottovuoto, MAP
 - Analizzatori di gas
 - o Permeabilimetri
 - o Analizzatore di attività dell'acqua

Profilo 2. Esperto in packaging e shelf life degli alimenti (n. 1 collaboratore)

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:

- Verifica, attraverso visite aziendali, dei sistemi di produzione
- Prove di produzione le aziende del cluster e presso i laboratori di Porto Conte Ricerche
- Analisi dei prodotti oggetto di studio, che comprende analisi di tipo chimico fisico, reologico, microbiologico.

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza teorica e pratica dei processi alimentari
- Conoscenza dei sistemi di packaging
- Esperienza in progetti di ricerca a favore delle imprese.
- Esperienza in microbiologia alimentare, in tecnologia alimentare e nella determinazione della shelf life dei prodotti alimentari.

Profilo 3. Esperto di tecnologia alimentare e analisi degli alimenti (n. 1 collaboratore)

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:

- Mettere a punto i ripieni di patate e ricotta da impiegare nella produzione di pasta fresca
- Mettere a punto la metodica di sterilizzazione dei ripieni con l'impiego dell'impianto di trattamento ohmico
- Effettuare le analisi dei prodotti
- Effettuare la preparazione della pasta fresca con l'impiego dei nuovi ripieni
- Verificare la shelf life dei nuovi prodotti

Si richiedono pertanto:

- Partecipazione a progetti di ricerca nel settore delle tecnologie alimentari ed esperienza di laboratorio pluriennale.
- Conoscenza della tecnologia ohmica di trattamento termico
- Conoscenza delle più comuni tecniche analitiche impiegabili nel settore alimentare.
- Conoscenza ed esperienza pratica nell'uso delle apparecchiature di laboratorio utilizzate per l'analisi degli alimenti, in particolare: dinamometro, datatracer, lettore attività dell'acqua, autoclave di sterilizzazione, lettore di gas.
- Esperienza con impianti pilota e apparecchiature per la lavorazione degli alimenti, quali impastatrici, confezionatrici, etc.

Profilo 4. Esperto in microbiologia degli alimenti e paste fresche (n. 1 collaboratore)

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:

- Preparazione dei ripieni da sottoporre a trattamento termico
- Partecipazione alle prove di sterilizzazione effettuate nell'impianto ohmico pilota



- Esecuzione di analisi microbiologiche su matrici di origine alimentare
- Preparazione dei substrati colturali e del materiale necessario all'esecuzione dell'analisi
- Analisi dei dati

Si richiedono pertanto:

- Esperienza lavorativa, pluriennale, in centri di ricerca o sperimentazione, laboratori di analisi, dove ha effettuato attività nel settore della microbiologia alimentare
- Conoscenza ed esperienza pratica delle più comuni tecniche di microbiologia alimentare
- Autonomia nell'uso di strumenti quali: bilancia tecnica, bilancia analitica, stomaker, pHmetro, titolatore automatico, autoclave di sterilizzazione

Per tutti i profili si richiede:

- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata
- 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).

Saranno formate graduatorie separate per ogni profilo.

L'incaricato 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 progetto affidato a Porto Conte Ricerche, citati 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 generali:

- cittadinanza italiana o cittadinanza di uno dei paesi membri dell'Unione Europea;
- godimento dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali, nè avere procedimenti penali in corso;
- 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;
- laurea magistrale in discipline scientifiche

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**: <u>55 per la valutazione dei titoli</u> e <u>45 per il colloquio</u>. **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 dei titoli e all'attribuzione dei punteggi in seduta riservata. 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 e105: punti 4

votazione tra 106 e 107: punti 6

votazione tra 108 e 109: punti 8

votazione 110: punti 10

votazione 110 e lode: punti 11

Tesi di laurea attinente: 2 punti

Formazione post lauream

Dottorato	Punti 15
Diploma di scuola di specializzazione	Punti 15
Master riferibili allo svolgimento dell'attività	Punti 4 per anno
Dottorato (non concluso), altri percorsi formativi attinenti	Punti 4 per anno

Pubblicazioni (max 5 punti)

Pubblicazioni scientifiche: 2 punti.

Brevetti: 3 punti.

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 professionale/le pubblicazioni scientifiche 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.
- Nel caso in cui sussistano periodi di esperienza professionale svolti in concomitanza ad attività formativa verranno valutati solo i periodi di esperienza professionale

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, le competenze informatiche di base e 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 interna stilerà una graduatoria di idoneità di tutti i candidati che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a **56/100**.

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) e Sardegna Ricerche (www.sardegnaricerche.it). Porto Conte Ricerche attingerà dalla suddetta graduatoria per la stipula del contratto di collaborazione a progetto. La graduatoria avrà validità fino al 30.04.2015.

La pubblicazione sul sito <u>www.portocontericerche.it</u> e <u>www.sardegnaricerche.it</u> 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.

Il collaboratore che nell'ambito del rapporto utilizza attrezzature scientifiche o in generale analitiche deve stipulare e produrre, contestualmente alla firma del contratto, apposita polizza relativa alla responsabilità civile con un massimale di € 200.000.

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

L'importo forfettario mensile lordo della collaborazione è pari a:

PROFILO 1: Euro 2.000,00 PROFILO 2: Euro 2.000,00 PROFILO 3: Euro 2.000,00 PROFILO 4: Euro 1.800,00

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 corredate di:

- **Curriculum Vitae** (preferibilmente Europass CV) dal quale risulti in modo circostanziato il possesso dei requisiti richiesti, e in particolar modo: dati personali, formazione, formazione post universitaria, dettagliata, univoca e verificabile, esperienze professionali (durata, tipo di contratto, mansioni svolte e inquadramento) descrizione delle competenze ed esperienze professionali, livello di conoscenza delle lingue straniere, dettaglio delle conoscenze strumentali e informatiche, pubblicazioni;
- Autorizzazione al trattamento dei dati redatta secondo lo schema allegato al presente avviso (allegato 2);



- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- Fotocopia del codice fiscale.

La suindicata documentazione, racchiusa in apposito plico, deve **pervenire a pena di esclusione**, entro e non oltre le **ore 11.30 del 16 gennaio 2014**, attraverso le seguenti modalità:

- 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- CLUSTER TOP DOWN - 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.

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.

Saranno escluse le domande prive di sottoscrizione.

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 (<u>www.portocontericerche.it</u>) e Sardegna Ricerche (<u>www.sardegnaricerche.it</u>).

Per eventuali informazioni inviare una email a : roggio@portocontericerche.it.