



UNIONE EUROPEA
F.E.A.S.R.



MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE ALIMENTARI
E FORESTALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI



G.A.L. I.S.C. MADONIE viale Risorgimento 13b 90020 Castellana Sicula (Pa)
tel. 0921.563005 fax 0921.563006 info@madoniegal.it www.madoniegal.it

GAL ISC MADONIE

ASSE 4 “ATTUAZIONE DELL’APPROCCIO LEADER” - MISURA 413

P.O. 1/2014 MISURA 313B

AVVISO DI SELEZIONE

CHEF PROMOTORE DELLA CUCINA TIPICA SICILIANA DEL TERRITORIO

CIG Z2810C5D71

AVVISO

Il Gal Isc Madonie intende avviare l’attuazione del P.O. 1/2014 “Organizzazione/Partecipazione ad eventi promozionali per incentivare la fruizione degli itinerari rurali di qualità”, a valere sull’Asse 4 “Attuazione dell’Approccio Leader” Misura 413/313b che intende

1. promuovere gli itinerari rurali individuati all’interno del territorio del GAL, con particolare attenzione ai target dell’ecoturismo e del turismo enogastronomico.
2. valorizzare la ricettività extralberghiera e le produzioni agroalimentari locali, intese come mezzi di promozione di percorsi fisici ed interattivi di fruizione delle risorse ambientali, paesaggistiche, tradizionali, culturali che mirano ad una soddisfazione “emozionale” del consumatore dello “spazio rurale”.

Ciò si otterrà anche attraverso la partecipazione del Gal Isc Madonie ad importanti fiere di settore previste sul territorio dell’UE nel contesto delle quali, grazie a delle Brigate di Cucina – coordinate da uno chef – verranno preparati dei piatti tipici da offrire alla degustazione dei visitatori a scopo di promozione degli itinerari turistici rurali del territorio.

1. OGGETTO SELEZIONE

Il presente avviso è finalizzato alla selezione di n. 01 Chef, promotore della Cucina tipica siciliana del territorio, che andrà a svolgere le seguenti funzioni:

- Coordinamento e organizzazione brigata di cucina per la preparazione di menù tipici della tradizione madonita
- Selezione di materie prime locali da utilizzare per la preparazione di pietanze tipiche del territorio
- Raccolta ed elaborazione di ricette tipiche del territorio madonita
- Coordinamento partecipazione brigata di cucina madonita nell’ambito di eventi promozionali di livello nazionale o internazionale
- Illustrazione, nell’ambito di eventi pubblici, della storia e degli elementi caratteristici dei menù della tradizione madonita.

In relazione a quanto sopra illustrato si precisa quanto segue:

2. DURATA IMPEGNO

Si precisa che le attività/funzioni indicate si estrinsecheranno, presumibilmente, nell'ambito delle seguenti fiere:

- Salone Internazionale del Gusto Slowfood 2014 (Torino 23 – 27 ottobre 2014)
- Agrietour 2014 (Arezzo 14 – 16 novembre 2014)

3. COMPENSO

Il compenso previsto per le funzioni indicate al punto 1 svolte nell'ambito delle fiere indicate al punto 2 è pari ad euro 2.000,00 (inclusivo di iva e di ogni altra componente fiscale e/o previdenziale)

4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I professionisti di settore interessati devono far pervenire apposita candidatura entro e non oltre

**ore 14.00
del 25 settembre 2014**

a mezzo posta raccomandata, corriere privato autorizzato o pec presso l'Ufficio Protocollo del Gal Isc Madonie (pec: galiscmadonie@pec.it) con la seguente dicitura:

Progetto "P.O. 1/2014 Misura 313b_Candidatura per la selezione di n. 1 Chef"

Le candidature pervenute oltre il termine suddetto non saranno ammesse; resta fermo che il recapito della candidatura rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Le candidature dovranno:

- a) essere manifestate mediante compilazione di apposita domanda, conforme all'allegato 1.
- b) essere corredate da
 - b1) Dichiarazione sostitutiva individuale relativa al casellario giudiziale (o originale non antecedente a sei mesi dalla data del bando) (all. 2);
 - b2) Dichiarazione comma 1 lettera m-quater) art. 38 D.lgs 163/2006 (all. 3);
 - b3) Dettagliato C.V. in formato europeo debitamente datato e firmato dal candidato ed accompagnato da copia fotostatica di valido documento di riconoscimento, nel quale indicare, nel dettaglio, le attività, le esperienze e gli elementi di valutazione necessari per l'attribuzione del punteggio.

Non verranno in alcun modo considerate le candidature che dovessero pervenire oltre il termine perentorio sopra indicato delle ore 14.00 del giorno 25 settembre 2014.

Alle attività o agli elementi di valutazione descritti sommariamente verrà attribuito il punteggio minimo.

5. MODALITÀ E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELL'INCARICO

Verrà selezionato lo Chef che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante della somma dei diversi punteggi parziali attribuiti agli indicatori sotto indicati, che saranno oggetto di valutazione, tramite esame C.V. e successivo colloquio.

Il punteggio minimo, derivante dalla valutazione dei titoli, necessario per poter essere ammesso al colloquio deve essere pari a 25 (venticinque).

In caso di parità di punteggio totale finale, l'individuazione dello Chef avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
VALUTAZIONE TRAMITE TITOLI (curriculum)	
1. Esperienza professionale (durata min. 5 anni) nel settore della ristorazione, con attività documentabile nel seguente ambito: <ul style="list-style-type: none">○ Selezione materie prime locali con particolare riferimento a: cereali, salumi, formaggi, vini, prodotti da agricoltura biologica, presidi slow food	1.1. Durata (5 anni): punti 3 1.2. Durata (6- 10 anni): punti 5 1.3. Durata (10 - 15 anni): punti 7 1.4. Durata (oltre i 15 anni): punti 10
Totale punteggio max	10 punti
2. Esperienza professionale (durata min. 5 anni) nel settore della ristorazione, con attività documentabile nel seguente ambito: <ul style="list-style-type: none">○ Organizzazione e gestione di corsi di cucina, ristorazione, catering, rosticceria, panificazione con l'utilizzazione di prodotti del territorio siciliano○ Organizzazione e gestione corsi per la preparazione di dolci tipici e tradizionali siciliani con l'utilizzo di farine di grani antichi siciliani○ Direzione e coordinamento corsi di cucina contadina e del territorio	2.1 Durata (5 anni): punti 3 2.2. Durata (6- 10 anni): punti 5 2.3. Durata (10 - 15 anni): punti 7 2.4. Durata (oltre i 15 anni): punti 10
Totale punteggio max	10 punti

<p>3. Esperienza professionale (durata min. 5 anni) nel settore della ristorazione, con attività documentabile nel seguente ambito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Organizzazione banqueting/catering per mostre ed eventi per conto di enti istituzionali e non 	<p>3.1 Durata (5 anni): punti 3</p> <p>3.2. Durata (6- 10 anni): punti 5</p> <p>3.3. Durata (10 - 15 anni): punti 7</p> <p>3.4. Durata (oltre i 15 anni): punti 10</p>
<p>Totale punteggio max</p>	<p>10 punti</p>
<p>4. Esperienza professionale (durata min. 5 anni) nel settore della ristorazione, con attività documentabile nel seguente ambito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Organizzazione laboratori del gusto 	<p>4.1 Durata (5 anni): punti 3.</p> <p>4.2. Durata (6- 10 anni): punti 5</p> <p>4.3. Durata (10 - 15 anni): punti 7</p> <p>4.4. Durata (oltre i 15 anni): punti 10</p>
<p>Totale punteggio max</p>	<p>10 punti</p>
<p>5. Competenze linguistiche (Capacità di lettura, scrittura ed espressione orale almeno nelle seguenti lingue: Italiano e Inglese):</p>	<p>5.1. Conoscenza sufficiente: punti 3</p> <p>5.2. Conoscenza buona: punti 5</p> <p>5.3. Conoscenza ottima: punti 10</p> <p>5.4. Conoscenza sufficiente di almeno un'altra lingua straniera: ulteriori punti 5</p>
<p>Totale punteggio max</p>	<p>15 punti</p>

VALUTAZIONE TRAMITE COLLOQUIO	
6. Competenze culturali (conoscenza storica della cucina siciliana)	6.1. Conoscenza sufficiente: punti 3 6.2. Conoscenza buona: punti 5 6.3. Conoscenza ottima: punti 10
Totale punteggio max	10 punti
7. Competenze culturali (conoscenza sull'agricoltura biologica)	7.1. Conoscenza sufficiente: punti 3 7.2. Conoscenza buona: punti 5 7.3. Conoscenza ottima: punti 10
Totale punteggio max	10 punti
8. Competenze culturali (conoscenza sui grani antichi siciliani)	8.1. Conoscenza sufficiente: punti 3 8.2. Conoscenza buona: punti 5 8.3. Conoscenza ottima: punti 10
Totale punteggio max	10 punti
9. Competenze culturali (conoscenza sui presidi Slowfood)	9.1. Conoscenza sufficiente: punti 3 9.2. Conoscenza buona: punti 5 9.3. Conoscenza ottima: punti 10
Totale punteggio max	10 punti
10. Competenze trasversali (capacità comunicativa e didattica)	10.1. Capacità sufficiente: punti 1 10.2. Capacità buona: punti 3 10.3. Capacità ottima: punti 5
Totale punteggio max	5 punti
PUNTEGGIO TOTALE	100 Max

A conclusione della valutazione dei titoli verrà predisposta e pubblicata, sul sito del Gal Isc Madonie (www.madoniegal.it), apposita graduatoria di punteggio.

Sarà cura del Gal Isc Madonie procedere ad invitare alla prova di colloquio, tramite invio di pec, i candidati che avranno conseguito un punteggio minimo pari a 25.

Si precisa che la ricezione della candidatura non comporta alcun obbligo o impegno del Gal Isc Madonie nei confronti dei soggetti interessati, né determina l'insorgenza di alcun titolo, diritto o interesse giuridicamente rilevante a ricevere prestazioni ed a pretendere la prosecuzione della procedura. Di conseguenza è da escludere qualsivoglia rilevanza precontrattuale e contrattuale del presente avviso.

Il Gal Isc Madonie si riserva espressamente la facoltà di recedere dalla procedura o di sospenderla o modificarne i termini o le condizioni in ogni momento, senza preavviso e senza motivazione, qualunque sia il grado di avanzamento della stessa e senza che ciò possa far sorgere in capo ai soggetti partecipanti diritti a risarcimento o indennizzo, salva, a richiesta, la restituzione della documentazione già presentata.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel D.lgs.163/03 e smi per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento della fornitura. Il Responsabile del Procedimento è il dott. Giuseppe Ficaglia.

Per ulteriori informazioni di carattere tecnico è possibile rivolgersi al dott. Dario Costanzo (tel. 348 2628306) e per informazioni di carattere amministrativo al dott. Giuseppe Ficaglia (tel. 320 2579394).

Il presente avviso

- 1) è pubblicato sul sito web del Gal Isc Madonie (www.madoniegai.it) e sugli Albi Pretori dei Comuni soci e dell'Ente Parco delle Madonie;
- 2) sui siti della So.svi.ma Spa e del Cons. Imera Sviluppo 2010;
- 3) sarà inviato alle pec dei rispettivi soci pubblici entro termini congrui ed adeguati a consentire una adeguata diffusione dello stesso.

Dell'avvio dell'attività di valutazione e dell'esito dei lavori verrà data apposita comunicazione sul sito del Gal Isc Madonie (www.madoniegai.it).

Il R.U.P.
F. to Giuseppe Ficaglia

