



*Direzione Commercio e Artigianato*

*Settore Tutela del consumatore – mercati all'ingrosso ed aree mercatali*

“Avviso pubblico - Selezione per progetti finalizzata alla scelta di Soggetti formatori, tra quelli individuati al comma 4 dell'art. 17 L.R.28/99, per la gestione in via sperimentale di corsi di formazione professionale degli esercenti e degli addetti al settore commerciale, esercizio finanziario anno 2001”

REGIONE PIEMONTE  
Direzione Commercio e Artigianato  
Settore Tutela del consumatore – mercati all'ingrosso ed aree mercatali

**Avviso pubblico - Selezione per progetti finalizzata alla scelta di Soggetti formatori, tra quelli individuati al comma 4 dell'art. 17 L.R.28/99, per la gestione in via sperimentale di corsi di formazione professionale degli esercenti e degli addetti al settore commerciale, esercizio finanziario anno 2001.**

**Articolo 1**

*(Premessa)*

Il presente bando stabilisce gli obiettivi, le modalità ed i termini per la presentazione di progetti per la scelta dei **soggetti organizzatori dei corsi di formazione professionale degli esercenti e degli addetti al settore commerciale**, individuati dalla L.R. 28/99 all'art. 17 comma 4, a cui affidare l'incarico per l'attivazione in via sperimentale dei percorsi formativi approvati con D.G.R. n. 88-4626 del 26.11.2001 attinenti all'igiene dei prodotti alimentari - autocontrollo e utilizzazione del sistema HACCP nonché gestione dell'ambiente-la disciplina dei rifiuti solidi, liquidi e degli imballaggi. Inoltre, regola altresì **le modalità di concessione di risorse finanziarie regionali** volte allo svolgimento delle predette attività formative.

**Articolo 2**

*(Obiettivi)*

L'obiettivo dei corsi di qualificazione professionale è quello di fornire ai neo-imprenditori le conoscenze di base per accedere all'esercizio del commercio e agli operatori commerciali già in attività di accrescere le competenze e le capacità manageriali.

**Articolo 3**

*(Soggetti ammessi)*

Hanno titolo alla presentazione dei progetti i soggetti individuati dalla L.R. 28/99 all'art. 17 comma 4 e specificamente:

- a) Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura e loro aziende speciali
- b) Associazioni di categoria più rappresentative del settore a livello regionale ed enti costituiti con il loro concorso
- c) Centri di assistenza tecnica
- d) Altri soggetti già operanti nel settore della formazione professionale

Per i soggetti di cui al punto d) si richiede, affinché la proposta possa essere presa in considerazione, una comprovata esperienza didattica maturata nell'ambito dei corsi di formazione per l'igiene dei prodotti alimentari – autocontrollo e utilizzazione del sistema HACCP nonché gestione dell'ambiente- la disciplina dei rifiuti solidi, liquidi e degli imballaggi.

#### **Articolo 4**

*( Azioni finanziabili)*

Sono ammissibili al finanziamento le seguenti tipologie di azioni formative:

##### **A) OBIETTIVO 1** (a livello territoriale)

Descrizione del corso: **Autocontrollo e principi dell'HACCP: aspetti normativi e teorico - applicativi**

*Il corso è suddiviso in due parti: la prima della durata di 15 ore e la seconda di 10 ore.*

Livello: aggiornamento professionale.

Destinatari: operatori del settore alimentare.

I corsi vengono tenuti per gruppi di **almeno 12 partecipanti**, al fine di valorizzare l'esperienza lavorativa dei singoli a favore del gruppo; in particolare durante le lezioni devono essere favoriti gli

scambi tra i partecipanti per il loro arricchimento reciproco, e devono essere utilizzate le loro situazioni lavorative concrete per arrivare a teorizzare partendo dalla realtà pratica.

Il limite massimo di partecipanti è fissato a **20 persone per corso**, al fine di consentire la partecipazione attiva ed il coinvolgimento di tutti.

#### Frequenza:

La frequenza al corso è obbligatoria. I partecipanti devono frequentare almeno l'80% delle ore di lezione per poter ottenere il rilascio **dell'attestato di frequenza e profitto**.

#### Finalità:

Il percorso formativo è finalizzato ad elevare il livello professionale degli addetti al settore alimentare e a riqualificare gli operatori in attività.

Al termine della *prima parte del corso* i partecipanti saranno in grado di:

- inquadrare il D.Lgs. 155/97 ed il tema dell'autocontrollo nel contesto della legislazione comunitaria, nazionale e regionale inerente l'igiene alimentare;
- conoscere i principi su cui si basa il sistema HACCP, con particolare riferimento alle "linee guida per l'applicazione del sistema HACCP" elaborate dal Codex Alimentarius;
- attuare nella propria azienda le modifiche necessarie a rispondere alle esigenze dei "requisiti preliminari" che devono essere presenti nella propria attività prima di procedere all'applicazione del sistema HACCP;
- utilizzare gli strumenti teorici acquisiti per poter partecipare attivamente alla fase successiva, al fine di arrivare, al termine del percorso formativo completo, ad acquisire una reale autonomia professionale in materia.

Al termine della *seconda parte del corso* i partecipanti saranno in grado di:

- redigere il proprio Manuale Aziendale di Autocontrollo;
- implementare nella propria azienda il piano HACCP;
- gestire correttamente la documentazione inerente il Manuale Aziendale di Autocontrollo;
- aggiornare e revisionare il Manuale Aziendale di Autocontrollo.

#### Durata complessiva:

Il percorso formativo ha una durata complessiva di 25 ORE.

I corsi saranno programmati tenendo conto, per la scelta delle fasce orarie e dei giorni di lezione, delle esigenze lavorative degli esercenti (ad es. orari di apertura al pubblico, giorni di chiusura infrasettimanali, ...).

### Materie e pianificazione del corso

#### *Parte 1*

- La legislazione alimentare comunitaria: 2 ore
- La legislazione alimentare nazionale: 5 ore
- La legislazione alimentare regionale: 2 ore
- I principi del sistema HACCP: 6 ore

#### *Parte 2*

- L'analisi dei pericoli: 3 ore.
- L'identificazione dei punti critici: 1 ora.
- Limiti critici, monitoraggio, azioni correttive: 2 ore.
- La verifica del sistema: 1 ora.
- La documentazione: 3 ore.

### Contenuti:

#### *Parte 1*

##### *Legislazione*

- Introduzione al diritto alimentare: le fonti normative, gli interessi tutelati, la terminologia.
- Legislazione: esame sintetico almeno dei seguenti testi: Legge 30 aprile 1962 n. 283; D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327; D.Lgs. 3 marzo 1993 n. 123; D. Lgs.27 gennaio 1992 n.109; D.Lgs. 26 maggio 1997 n.155 e successive modifiche; Direttiva 93/43/CEE; Decisione CEE 20 maggio 1994 n. 356; Circolare 7 agosto 1998 n.11; Legge 21 dicembre 1999 n. 526 e deliberazione della Regione Piemonte 27 marzo 2000 n. 21 sull' Art. 10 di tale legge.
- Riferimento alla Direttiva 1/97 della Regione Piemonte – Assessorato Regionale alla Sanità "Buone pratiche di fabbricazione e linee guida per l'autocontrollo negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale".

##### *I principi del sistema HACCP*

- ◆ Storia dell'HACCP.
- ◆ I principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius.

- ◆ Vantaggi e svantaggi del sistema HACCP.
- ◆ La terminologia dell'HACCP.
- ◆ Le linee guida per l'applicazione del sistema HACCP del Codex Alimentarius: i sette principi.
- ◆ I passi preliminari all'applicazione dei sette principi: applicazioni pratiche.
- ◆ Le differenze tra l'applicazione del sistema HACCP in aziende alimentari e in piccoli/medi esercizi di vendita.

## *Parte 2*

### *L'applicazione pratica del metodo HACCP in azienda*

- ◆ L'analisi dei pericoli: metodo per condurla e fonti di informazione; l'identificazione delle misure preventive; applicazioni pratiche.
- ◆ I punti critici di controllo: loro significato e metodi per identificarli; applicazioni pratiche.
- ◆ Limiti critici, monitoraggio, azioni correttive: significato ed applicazioni pratiche.
- ◆ Le attività di verifica del sistema (analisi, audit), la loro frequenza e documentazione; la validazione.
- ◆ La documentazione: modulistica, procedure ed altri documenti collegati al piano HACCP.

*Materiale didattico:* ai partecipanti deve essere consegnata tutta la documentazione necessaria ad assimilare i contenuti del corso. In particolare verranno forniti dai docenti copia delle leggi, delle norme e dei documenti illustrati durante le lezioni e un elenco di testi utili per eventuali approfondimenti personali.

Tutto il materiale didattico utilizzato (eventuali dispense, copie dei lucidi ecc.) deve essere chiaro, pertinente ed aggiornato, e dovrà tenere conto del livello culturale dei partecipanti.

### *Criteri di qualifica dei docenti*

I docenti devono essere competenti sia sotto il profilo tecnico sia sotto il profilo didattico. Devono avere un titolo di studio pari alla laurea, in un settore attinente la disciplina insegnata, o in alternativa il diploma di scuola media superiore unito ad almeno cinque anni di esperienza nel settore specifico. Tali requisiti devono essere dimostrabili. I curricula dei docenti devono essere depositati presso gli enti formativi che gestiscono i corsi.

### *Criteri di verifica dell'efficacia della formazione*

Al fine di verificare l'efficacia della formazione, è necessario valutare in quale misura le capacità e conoscenze acquisite dai partecipanti vengono trasferite nella situazione di lavoro.

Tale valutazione si può ricavare da parametri indiretti: a tale scopo verrà effettuato, a cura degli enti formatori, un sondaggio rivolto a tutti i singoli partecipanti, tramite intervista telefonica documentata oppure tramite questionario scritto; tale sondaggio sarà mirato ad evidenziare:

- l'incidenza effettiva delle nozioni apprese rispetto alla realtà lavorativa dei partecipanti stessi
- in quale misura hanno trovato applicazione concreta i concetti appresi durante il corso.

Deve essere inoltre valutato, tramite apposito questionario distribuito al termine dei corsi, il grado di soddisfazione dei partecipanti rispetto al corso.

### Valutazione finale dell'apprendimento

I partecipanti verranno valutati, al termine del corso ma comunque nell'ambito delle ore di insegnamento previste, sui contenuti dello stesso. La valutazione sarà effettuata rispetto alle finalità del corso, e non si tradurrà quindi in una attribuzione di voti di tipo scolastico, ma sarà considerata essa stessa attività formativa, avente lo scopo principale di permettere alla persona in formazione di progredire, partendo dai suoi punti di forza e di debolezza.

Pertanto, l'obiettivo di tale momento di valutazione sarà quello di fare scoprire ai partecipanti le cause degli eventuali "insuccessi", ma anche quello di far prendere coscienza delle acquisizioni compiute, presentando quindi "l'errore" come fonte di apprendimento e non come qualcosa di negativo.

L'attestato di frequenza al corso verrà rilasciato a tutti i partecipanti che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza al corso e sostenuto la prova finale, e indipendentemente dal risultato di tale prova.

Gli esiti della valutazione devono inoltre essere presi in considerazione dai docenti e, più in generale, dall'ente formatore che ha erogato il corso, per rivedere i punti deboli del percorso formativo e procedere verso il miglioramento continuo. Tale autovalutazione, effettuata dal responsabile dei corsi in collaborazione con i docenti e con altri soggetti eventualmente interessati, deve essere documentata ed archiviata presso l'ente formatore.

### **B) OBIETTIVO 2** (solo provincia di Torino)

Descrizione del corso: **Gestione dell'ambiente – la disciplina dei rifiuti solidi e liquidi e degli imballaggi**

Disciplina dei rifiuti solidi e liquidi e degli imballaggi.

#### Livello

Aggiornamento professionale.

#### Destinatari

Esercenti ed addetti all'attività commerciale.

#### Modalità di ammissione

I corsi vengono tenuti per gruppi di **almeno 12 partecipanti** e fino ad un massimo di 20 partecipanti per corso, al fine di consentire la partecipazione attiva ed il coinvolgimento di tutti.

#### Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. I partecipanti devono frequentare almeno l'80% delle ore di lezione per poter ottenere il rilascio **dell'attestato di frequenza e profitto**.

#### Finalità

Il percorso formativo, specifico per gli operatori d'impresa interessate ad approfondire le disposizioni della vigente normativa, ha lo scopo di fornire gli strumenti necessari per avvicinarsi alla nuova disciplina dei rifiuti e degli imballaggi, al fine di approfondirne gli aspetti principali in termini di terminologia e classificazione, definizione dei ruoli, delle competenze e degli obblighi, di adempimenti procedurali, amministrativi e burocratici.

Al termine della formazione, i partecipanti saranno in grado di affrontare autonomamente le problematiche derivanti dall'obbligo imposto dalla vigente normativa, di gestire correttamente i rifiuti e gli imballaggi, in termini di adempimenti sia burocratico-amministrativi che procedurali ed organizzativi.

#### Durata

Il percorso formativo ha una durata complessiva di 24 ore.

I corsi saranno programmati tenendo conto, per la scelta delle fasce orarie e dei giorni di lezione, delle esigenze lavorative degli esercenti (ad es. orari di apertura al pubblico, giorni di chiusura infrasettimanali, ...).

### *Materie di pianificazione del corso*

- Il quadro normativo: 6 ore;
- La codifica e la classificazione dei rifiuti: 4 ore;
- La documentazione e le procedure autorizzative: 6 ore;
- Gli adempimenti e le scadenze per le imprese: 4 ore;
- La gestione degli imballaggi: 4 ore.

### Contenuti

La normativa di riferimento: il Decreto Legislativo n° 22 del 5/2/1997 e s.m.i.; analisi degli articoli più importanti del decreto, illustrazione di tutto il regime autorizzatorio previsto, e delle procedure attualmente in vigore:

- definizioni;
- il metodo per la classificazione dei rifiuti attraverso l'attribuzione del codice CER;
- obblighi di tenuta e modalità di compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di trasporto dei rifiuti;
- il modello unico di dichiarazione ambientale (MUD);
- l'Albo Gestori;
- le procedure semplificate;
- il recupero dei rifiuti non pericolosi;
- le sanzioni;
- definizione degli imballaggi;
- il CONAI;
- soggetti tenuti all'iscrizione al CONAI;
- il contributo ambientale CONAI: definizione e soggetti obbligati;
- procedure particolari e procedure semplificate;
- i consorzi di filiera.

Descrizione degli strumenti applicativi per la compilazione del MUD e dei registri di carico e scarico, e per la corretta gestione degli imballaggi.

### Materiale didattico

Ai partecipanti deve essere consegnata tutta la documentazione necessaria ad assimilare i contenuti del corso. In particolare verranno forniti dai docenti copia delle leggi, delle norme e dei documenti illustrati durante le lezioni.

Tutto il materiale didattico utilizzato (eventuali dispense, copie di lucidi...) deve essere chiaro, pertinente ed aggiornato e deve tenere conto del livello culturale dei partecipanti.

### Criteri di qualifica dei docenti

I docenti devono essere competenti sia sotto il profilo tecnico sia sotto il profilo didattico. Devono avere un titolo di studio pari alla laurea, in un settore attinente la disciplina insegnata o in alternativa il diploma di scuola media superiore unito ad almeno 5 anni di esperienza nel settore specifico. Tali requisiti devono essere dimostrabili. I curricula dei docenti devono essere depositati presso gli enti formativi che gestiscono i corsi.

### Criteri di verifica dell'efficacia della formazione

Al fine di verificare l'efficacia della formazione, è necessario valutare in quale misura le capacità e conoscenze acquisite dai partecipanti vengono trasferite nella situazione di lavoro.

Tale valutazione si può ricavare da parametri indiretti: a tale scopo verrà effettuato, a cura degli enti formatori, un sondaggio rivolto a tutti i singoli partecipanti, tramite questionario scritto, mirato ad evidenziare:

- L'incidenza effettiva delle nozioni apprese rispetto alla realtà lavorativa dei partecipanti stessi;
- In quale misura hanno trovato applicazione concreta i concetti appresi durante il corso.

Deve inoltre essere valutato, tramite apposito questionario distribuito al termine dei corsi, il grado di soddisfazione dei partecipanti rispetto al corso.

### Valutazione finale dell'apprendimento

I partecipanti verranno valutati, al termine del corso ma comunque nell'ambito delle ore di insegnamento previste, sui contenuti dello stesso. La valutazione sarà effettuata rispetto alle finalità del corso e non si tradurrà quindi in un'attribuzione di voti di tipo scolastico, ma sarà considerata essa stessa attività formativa, avente lo scopo principale di permettere alla persona in formazione di progredire, partendo dai suoi punti di forza e di debolezza.

Pertanto, l'obiettivo di tale momento di valutazione sarà quello di far scoprire ai partecipanti le cause degli eventuali "insuccessi", ma anche quello di far prendere coscienza delle acquisizioni compiute, presentando quindi "l'errore" come fonte di apprendimento e non come qualcosa di negativo.

L'attestato di frequenza al corso verrà rilasciato a tutti i partecipanti che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza al corso e sostenuto la prova finale, e indipendentemente dal risultato di tale prova.

Gli esiti della valutazione devono essere inoltre presi in considerazione dai docenti e, e più in generale, dall'ente formatore che ha erogato il corso, per rivedere i punti deboli del percorso formativo e procedere verso il miglioramento continuo.

Tale autovalutazione, effettuata dal responsabile dei corsi in collaborazione coi docenti e con altri soggetti eventualmente interessati, deve essere documentata ed archiviata presso l'ente formatore.

## **Articolo 5**

### *(Finanziamenti)*

Alla finanziabilità dei corsi di cui all'art. 4 contribuiranno risorse regionali per un importo **complessivo di Euro 142.904 (pari a £. 276.700.000)**, impegnato con D.D. n. 436 del 30/11/01, che afferiscono al capitolo n.14995/01, accantonamento n. 100357 con D.G.R. n. 25-2155 del 05/02/01, successivamente ripristinato con D.G.R. n. 21 – 4888 del 21.12.2001, accantonamento n. 101602 sul capitolo 14995/01.

I rapporti tra la Regione Piemonte e i Soggetti gestori dei corsi, vincitori del bando, saranno regolati da apposite convenzioni distintamente stipulate per ogni obiettivo il cui schema verrà definito con successivo provvedimento amministrativo ed esauriranno i propri effetti con la conclusione delle attività in esse previste e la conseguente liquidazione delle spettanze dovute a titolo di finanziamento.

Il finanziamento regionale non potrà superare gli importi indicati nella tabella di cui all'art. 6 del presente atto relativi all'entità massima di intervento regionale calcolata per ciascun corso, fermo restando che la quota residua sarà a carico dei partecipanti ai corsi.

Il finanziamento verrà erogato in fasi successive nelle seguenti modalità:

- il 40% alla firma della convenzione;
- il 60% al termine dei corsi, previa documentazione che comprovi le attività realizzate, i costi sostenuti e la compartecipazione degli allievi.

Qualora venga accertato che il soggetto beneficiario abbia realizzato in modo non conforme l'intervento per il quale è stato concesso il finanziamento, la Regione provvederà alla revoca dell'intera somma concessa ed al recupero dell'ammontare già erogato maggiorato degli interessi legali.

## Articolo 6

(Ripartizione delle risorse)

L'importo complessivo di €uro 142.904 (pari a £. 276.700.000) di cui all'art. 5 è suddiviso fra gli obiettivi citati all'art. 4 nel modo seguente :

**Obiettivo 1**                      €uro 138.256 (pari a £. 267.700.000)

Tale somma verrà ripartita fra aree comprendenti una o più province.

### **TABELLA DI SUDDIVISIONE DELLE RISORSE FINANZIARIE**

AREA	%	Numero corsi	Numero corsi suddiviso per provincia	Entità massima di intervento regionale per ciascun corso (€uro)
AREA 1 - Torino	45	13		4786
AREA 2 - Alessandria - Asti	21	6	AL : 4 - AT: 2	4839
AREA 3 - Cuneo	16	5		4424
AREA 4 - Biella - Vercelli	8	2	BI : 1 - VC: 1	5530
AREA 5 - Novara - Verbania	10	3	NO : 2 - VB: 1	4608

**Obiettivo 2**                      €uro 4648 (pari a £. 9000.000)

Tale somma é destinata solo alla provincia di Torino.

Le risorse finanziarie succitate non utilizzate per gli obiettivi a cui erano destinate saranno impiegate per la realizzazione dei progetti già attivati.

## **Articolo 7**

*(Presentazione dei progetti)*

Possono candidarsi i soggetti individuati all'art. 3 del presente bando.

**Le proposte progettuali, aderenti alle azioni finanziabili di cui all'art. 4 e la relativa domanda di finanziamento (allegato 2), dovranno essere inviate entro il**

**29 novembre 2002**

**alla Regione Piemonte – Direzione Commercio e Artigianato - Settore tutela del consumatore – mercati all'ingrosso ed aree mercatali - Via XX Settembre 88 – 10122 Torino-, a mezzo raccomandata A.R., nel qual caso farà fede il timbro postale di partenza, o presentata a mano direttamente in busta chiusa alla segreteria del Settore competente entro le ore 12 del giorno di scadenza del termine di cui sopra.**

Ogni plico deve contenere un'unica proposta, in duplice copia.

Il plico deve essere contrassegnato con la locuzione:

**“Avviso pubblico - Selezione per progetti. Corsi di formazione professionale per il commercio, art. 17 comma 4 L.R. 28/99, esercizio finanziario anno 2001.”.**

E' inoltre opportuno indicare sul plico una delle seguenti diciture: obiettivo 1 o obiettivo 2 o obiettivo 1 e 2.

Non è consentito modificare od integrare i progetti presentati.

Per i soggetti di cui al punto d) dell' art. 3 è richiesto a titolo di requisito essenziale una pregressa attività formativa nella materia riguardante l'igiene dei prodotti alimentari-autocontrollo e utilizzazione del sistema HACCP ovvero gestione dell'ambiente-la disciplina dei rifiuti solidi, liquidi e degli imballaggi, opportunamente documentata.

Gli uffici ordineranno cronologicamente le proposte progettuali pervenute in base al giorno di arrivo. A tal fine farà fede il protocollo regionale. La proposta di progetto pervenuta oltre i termini prescritti non verrà presa in considerazione.

L'Amministrazione non assume responsabilità per la perdita di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del richiedente, oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo nella domanda, né per eventuali disguidi postali o telegrafici o comunque imputabili a responsabilità di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

### **Articolo 8**

*(Documentazione)*

La Regione si riserva di chiedere qualsiasi documentazione che si rendesse necessaria nel corso di disamina dei progetti.

Ai soggetti di cui al punto d) art. 3 del presente bando si richiede una copia conforme dello statuto. Le attestazioni rese in autocertificazione sono soggette al controllo da parte degli uffici preposti, che potrà avvenire anche successivamente alla fase di esame delle proposte progettuali.

L'accertamento di condizioni effettive in contrasto con le attestazioni suddette, fatte salve le maggiori sanzioni previste dalla legge, comporta l'immediato depennamento del progetto.

### **Articolo 9**

*(Valutazione dei progetti)*

Il procedimento **valutativo per progetti** si articola in 2 fasi consecutive:

- a) esame di ammissibilità di tutti i progetti pervenuti
- b) la valutazione dei contenuti dei progetti dichiarati ammissibili

Costituiscono motivo di esclusione nella prima fase:

1. inosservanza del termine di presentazione della proposta: si ha riguardo al timbro postale di partenza della raccomandata A/R o nel caso di presentazione a mano, al protocollo regionale;
2. mancata apposizione sul plico che racchiude la proposta progettuale della dicitura identificativa del bando cioè “ **Avviso pubblico - Selezione per progetti. Corsi di formazione professionale per il commercio, art. 17 comma 4 L.R. 28/99, esercizio finanziario anno 2001**” **Obiettivo 1** o **obiettivo 2** o **obiettivo 1 e 2**.

I progetti dichiarati ammissibili passano alla fase di valutazione di merito.

Nel corso della valutazione di merito, possono essere riscontrate le seguenti, ulteriori cause di esclusione del progetto:

1. mancata indicazione del costo dell'intervento formativo;
2. impossibilità di identificare il soggetto presentatore/attuatore;
3. non rispondenza del soggetto presentatore/attuatore a quelli indicati all'art. 17 comma 4 L.R. 28/99;
4. mancata apposizione della sottoscrizione in calce al progetto;
5. progetti riferiti ad azioni non comprese tra gli obiettivi di cui alla D.G.R. n. 88-4626 del 26.11.01 e riportati nel presente avviso all'art. 4;
6. progetti privi di dati essenziali alla valutazione;
7. mancata esperienza formativa pregressa nelle materie dell'HACCP ovvero gestione dell'ambiente.

La **valutazione dei contenuti progettuali** viene effettuata prendendo a riferimento i seguenti parametri con i relativi punteggi:

<b>CRITERI</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Congruenza con gli obiettivi di cui all'art. 4	fino a 30
Precisione, completezza e chiarezza nella compilazione del progetto	fino a 10
Professionalità del personale docente e codocente comprovata da appositi curricula professionali	fino a 15
Disponibilità di sedi logistiche adeguate e di appropriate strutture organizzative	fino a 15
Dotazione di strumenti ed attrezzature destinate alla didattica	fino a 15
Offerta economica	fino a 15

Il **punteggio massimo** attribuibile è di **punti 100** e la **soglia minima** di accesso alla graduatoria dei progetti eleggibili è di **punti 60**.

Alla verifica di ammissione formale e alla valutazione dei progetti si provvede mediante un Nucleo di Valutazione interno alla Direzione Commercio e Artigianato nominato con successivo

provvedimento amministrativo dal Direttore regionale della Direzione Commercio e Artigianato, di cui tali disposizioni sono parte integrante.

Tale Nucleo conclude i propri lavori rassegnando un verbale comprendente il parere di approvazione dei singoli progetti, depositato presso l'Assessorato regionale.

Sulla base delle risultanze dell'operato del Nucleo di valutazione, sarà stilata e approvata con determinazione dirigenziale una graduatoria finale dei progetti ammissibili all'intervento regionale in base alla quale si procederà alla scelta dei soggetti formatori beneficiari delle risorse finanziarie regionali impegnate con D.D. n.436 del 30.11.01., i cui progetti abbiano ottenuto il punteggio più alto in graduatoria.

La graduatoria dei vincitori del bando verrà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

#### **Articolo 10**

*(Disposizioni finali)*

Eventuali ulteriori specificazioni e approfondimenti verranno forniti dal Settore competente con successive comunicazioni dirigenziali.

Tutti gli atti relativi al presente avviso pubblico saranno depositati presso la Direzione commercio e artigianato – Settore tutela del consumatore – mercati all'ingrosso ed aree mercatali, per la consultazione di chi ne abbia interesse.

Il presente bando sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte e sarà disponibile sul sito internet all'indirizzo: [www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it), link: sezioni tematiche, commercio, formazione professionale.