

**Decreto del Dirigente della P.F. Istruzione, Formazione, Orientamento e Servizi Territoriali per la Formazione e Servizi per il Mercato del Lavoro (Centri Impiego), n. 795 del 17/07/2018**

*POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5 Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare. Euro 2.010.000,00*

IL DIRIGENTE

omissis

DECRETA

1) di approvare, in attuazione della DGR n. 765 del

**Annualità 2018 (Euro 972.000,00)**

Quota UE (50%)	Quota Stato (35%)	Quota Regione (15%)
Cap. 2150410019	Cap. 2150410020	Cap. 2150410022
€ 486.000,00	€ 340.200,00	€ 145.800,00

**Annualità 2019 (Euro 1.038.000,00)**

Quota UE (50%)	Quota Stato (35%)	Quota Regione (15%)
Cap. 2150410019	Cap. 2150410020	Cap. 2150410022
€ 519.000,00	€ 363.300,00	€ 155.700,00

- 4) di stabilire che verranno finanziate con le suddette risorse le azioni formative così come descritte ed elencate all'art. 3 dell'Allegato A al presente atto;
- 5) di stabilire che il termine per la presentazione delle domande di finanziamento da parte degli enti di formazione scade il 18 settembre 2018 e decorre dal giorno successivo alla data di pubblicazione sul BURM del presente avviso;
- 6) di stabilire che i Responsabili del procedimento della gestione delle azioni formative verranno nominati con successivo decreto dirigenziale;
- 7) che le prenotazioni daranno luogo ad impegno con l'aggiudicazione definitiva, nel rispetto dell'art. 56 del D.Lgs. n. 118/2011. Nel caso in cui entro il 31/12/2018 ed entro il 31/12/2019 non si darà luogo all'aggiudicazione di spesa, le prenotazioni di cui sopra saranno annullate con relativo accertamento di economia;
- 8) che le risorse finanziarie riservate a tale intervento verranno trasferite dalla Regione Marche agli enti di formazione aggiudicatari e risultano coerenti quanto alla natura della spesa con le finalità di utilizzo previste dall'atto, fatte salve le variazioni finanziarie necessarie alla puntuale identificazione della spesa in base ai livelli di

05/06/2018, il presente Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore Agroalimentare, con un costo finanziario di **Euro 2.010.000,00** così come previsto nell'Allegato A (comprensivo degli allegati A1, A2, A3, A4), che costituisce parte integrante del presente decreto;

- 2) di dare atto che il costo complessivo dell'intervento di cui al precedente punto, pari ad Euro 2.010.000,00, fa riferimento alle risorse POR Marche FSE 2014/2020 - Asse 1 Occupazione P.I. 8.1 (Accesso all'occupazione) RA 8.5 - così come approvato con Delibera Consiliare n. 125 del 31/03/2015 e s.m.i.;
- 3) di dare atto altresì che la copertura finanziaria di Euro 2.010.000,00 è garantita con la prenotazione d'impegno assunta con il presente decreto a carico dei seguenti capitoli di spesa del Bilancio 2018/2020, esigibilità annualità 2018 e 2019 come di seguito indicata:

articolazione del piano dei conti integrato di cui al D.Lgs. n. 118/2011;

- 9) di dare evidenza pubblica al presente Decreto, completo di allegati, con la pubblicazione nel portale della Regione Marche [www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it) ai seguenti link: [www.regione.marche.it/Regione-Utile/Lavoro-e-Formazione-Professionale](http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Lavoro-e-Formazione-Professionale), [www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Fondi-Europei](http://www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Fondi-Europei) e, nell'Home page, alle sezioni "Opportunità per il territorio" e "Informazione & Trasparenza" alla voce "Bandi di finanziamento", precisando, che la pubblicazione costituisce, a tutti gli effetti, formale comunicazione ai sensi della legge n. 241/90 e successive modificazioni;
- 10) di pubblicare il presente provvedimento, in forma integrale, in conformità alle disposizioni vigenti in materia, sul BUR Marche.

Si attesta l'avvenuta verifica dell'inesistenza di situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i.

IL DIRIGENTE  
(Graziella Gattafoni)



ALLEGATO A al DDPF n. del

**POR Marche FSE 2014/2020 Asse 1 Occupazione P.I. 8.1 RA 8.5**

**AVVISO PUBBLICO  
PER LA PRESENTAZIONE DI PROGETTI FORMATIVI  
NEL SETTORE AGROALIMENTARE**

## INDICE

ART. 1	FINALITA' E RISORSE FINANZIARIE
ART. 2	SOGGETTI AVENTI DIRITTO A PRESENTARE LA DOMANDA
ART. 3	TIPOLOGIA DI INTERVENTO
ART. 4	DESTINATARI
ART. 5	MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE
ART. 6	CAUSE DI INAMMISSIBILITA' DELLE DOMANDE
ART. 7	CRITERI DI SELEZIONE E VALUTAZIONE DELLE DOMANDE
ART. 8	APPROVAZIONE GRADUATORIE
ART. 9	CRITERI DI AMMISSIBILITA' DEI COSTI
ART. 10	ADEMPIMENTI A CARICO DEL SOGGETTO FINANZIATO E MODALITA' DI FINANZIAMENTO
ART. 11	CONTROLLI
ART. 12	CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA
ART. 13	RESPONSABILE E TERMINI DEL PROCEDIMENTO
ART. 14	INFORMAZIONE E PUBBLICITA'
ART. 15	TUTELA DELLA PRIVACY

## ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente bando i seguenti allegati:

1. domanda di ammissione al finanziamento - **Allegato A1**
2. domanda di ammissione al finanziamento in caso di ATI o ATS costituita o da costituire (Soggetto capofila) - **Allegato A2**
3. dichiarazione dei legali rappresentanti dei singoli soggetti diversi dal capofila partecipanti alla associazione temporanea di impresa o associazione temporanea di scopo - **Allegato A3**
4. scheda informativa controlli amministrativi ed in loco - **Allegato A4**

## ART. 1 FINALITÀ E RISORSE FINANZIARIE

Il presente avviso pubblico<sup>1</sup> costituisce attuazione del Programma Operativo del Fondo Sociale Europeo 2014 - 2020 della Regione Marche approvato dalla Commissione Europea con Decisione n. C (2014) 10094. Detto programma è cofinanziato dall'Unione Europea - Fondo Sociale Europeo, dallo Stato italiano e dalla Regione Marche.

Partendo dai prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Marche e dalla rilevazione dei fabbisogni formativi territoriali sono stati individuati dei percorsi formativi - specifici e trasversali - con l'intento di formare il capitale umano nel settore agroalimentare, innovando le competenze partendo dalle tradizioni tipiche locali.

Le azioni formative sono volte alla valorizzazione complessiva del settore produttivo con una particolare attenzione ai prodotti tipici, alla promozione del territorio e del patrimonio storico-culturale regionale.

La Regione Marche - attraverso un percorso di concertazione con le parti sociali - con il presente avviso pubblico finanzia un piano formativo con risorse finanziarie che ammontano complessivamente ad € 2.010.000,00 e sono afferenti al FSE 2014/2020, POR Marche, Asse prioritario 1 - Occupazione, Priorità d'investimento 8.1 Accesso all'occupazione, RA 8.5, Tipologia di azione 8.1.B, Azione AdP 8.5.1.

## ART. 2 SOGGETTI AVENTI DIRITTO A PRESENTARE LA DOMANDA

Possono presentare la domanda di finanziamento gli Enti di formazione, pubblici (esclusi i Servizi territoriali per la formazione) oppure privati, che alla data di presentazione della domanda di finanziamento, risultino accreditati presso la Regione Marche per la macrotipologia "FORMAZIONE SUPERIORE" in applicazione delle Deliberazioni della Giunta regionale n. 62, del 17/01/2001 e n. 2164 del 18/09/2001 e s.m.i. o che abbiano presentato istanza di accreditamento per la macrotipologia richiesta e ottengano l'accreditamento prima della stipula dell'atto di adesione.

Sono escluse dall'obbligo di accreditamento le imprese dove si realizzano attività di stage e tirocinio.

**Ogni ente di formazione potrà partecipare come capofila o partner ad una sola ATI/ATS e potrà presentare, per l'intero avviso pubblico, un numero massimo di 3 progetti formativi, come di seguito indicato:**

- **3 progetti formativi come singolo ente di formazione;**  
oppure
- **1 progetto formativo come singolo ente di formazione e 2 progetti formativi come ente di formazione facente parte di un'ATI/ATS in qualità di partner o capofila;**  
oppure
- **2 progetti formativi come singolo ente di formazione e 1 progetto formativo come ente di formazione facente parte di un'ATI/ATS in qualità di partner o capofila;**  
oppure
- **3 progetti formativi come ente di formazione facente parte di un'ATI/ATS in qualità di partner o capofila.**

**Qualora un ente di formazione presenti più di n. 3 progetti si procederà all'esclusione di tutti i**

<sup>1</sup> Il parere di conformità alle norme che disciplinano l'attuazione del POR Marche FSE 2014/2020 del presente avviso pubblico è stato rilasciato dall'Autorità di Gestione del POR FSE 2014/2020 con nota ID 14224094|28/06/2018|BIT e il parere sulla normativa degli aiuti di stato è stato rilasciato dalla P.F. Controlli di secondo livello, auditing e società partecipate con nota ID 14279627|03/07/2018|CRF.

### progetti formativi presentati.

Non è consentita la presentazione di progetti da parte di enti di formazione per i quali la Regione Marche ha sospeso l'accreditamento per la macrocategoria richiesta nel presente avviso pubblico secondo quanto previsto dalla D.G.R. n. 1449 del 28/10/2003.

I partner dovranno essere tutti accreditati o aver chiesto l'accreditamento (ad eccezione dei soggetti che non ricoprono il ruolo di capofila e che non erogano direttamente la formazione<sup>2</sup>) e costituire o dichiarare l'intenzione di costituire, a finanziamento approvato, un'Associazione Temporanea di Impresa (ATI) o di scopo (ATS) indicando, sin dal momento della presentazione del progetto, il soggetto capofila e attuatore.

La costituzione in ATI o ATS deve avvenire per atto pubblico oppure mediante scrittura privata autenticata da un notaio che indichi chiaramente i ruoli, funzioni, diritti e doveri reciproci e le quote di finanziamento assegnate a ciascun partner.

In caso d'associazione temporanee costituite con scrittura privata autenticata deve essere utilizzato lo "Schema di atto costitutivo ATI/ATS" allegato al "Manuale a costi standard" di cui alla D.G.R. n. 802/2012, Allegato "B".

Il mandato di rappresentanza conferito al Capofila può essere inserito nella stessa scrittura privata autenticata di costituzione dell'ATI; l'atto deve sempre essere registrato c/o l'Agenzia delle Entrate nella cui circoscrizione risiede il pubblico ufficiale.

I soggetti che presentano la domanda sono tenuti a conoscere e si obbligano a rispettare gli adempimenti di carattere amministrativo, contabile, informativo e informatico previsti dalle disposizioni normative e dai provvedimenti comunitari, nazionali e regionali, anche quando questi sono emanati dopo la presentazione del progetto.

Nell'attuazione del progetto il soggetto attuatore ha altresì gli obblighi generali elencati al punto 1.1.1 "Obblighi del soggetto attuatore" del Manuale.

Per tutti i corsi di formazione è fatto obbligo al soggetto gestore di garantire, in coerenza con le previsioni del progetto e le caratteristiche dei destinatari, la massima **pubblicizzazione**, finalizzata a fornire a tutti i potenziali interessati, un'adeguata informazione e pari condizioni d'accesso attraverso gli avvisi e azioni di marketing mix.

Per ogni corso di formazione ammesso alle provvidenze della durata compresa tra le 300 ore e le 800 ore il soggetto gestore è obbligato a produrre, sulla base delle indicazioni regionali, un video web professionale che sappia coniugare l'aspetto formativo e occupazionale con la promozione delle produzioni tipiche locali agroalimentari e del territorio della Regione Marche.

## ART. 3 TIPOLOGIA DI INTERVENTO

Le azioni che si intendono finanziare con il presente avviso pubblico sono percorsi di formazione finalizzati al rilascio di qualifiche o specializzazioni ricomprese nel tabulato regionale, con stage fino ad un massimo del 30% delle ore totali, e percorsi formativi di aggiornamento che mirano a trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei disoccupati nel settore agroalimentare.

Le azioni formative riguardano sia figure professionali specifiche a determinati prodotti tipici agroalimentari che figure professionali trasversali.

Per ciascuna tipologia di figura professionale in uscita sono state individuate **le sedi di realizzazione dei corsi**.

Gli enti di formazione, in fase di presentazione del progetto formativo, sono tenuti a formulare una proposta, non vincolante, su una o più sedi tra quelle di seguito indicate:

<sup>2</sup> Ai sensi del paragrafo 1.2.1 Costituzione dell'ATI o ATS di cui alla D.G.R. n. 802 del 04/06/2012.

**AZIONI FORMATIVE  
PER FIGURE PROFESSIONALI SPECIFICHE**

**VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

**PREMESSA:** Il terreno prevalentemente collinare ed a tratti montuoso della Regione Marche con l'affaccio sul Mare Adriatico è ideale per la produzione di uva da vinificazione.

La produzione di vino marchigiano è leggermente a favore dei bianchi, con circa il 10% in più rispetto ai vini rossi e rosati. I vitigni più impiegati per la produzione dei vini delle Marche sono il Montepulciano e il Sangiovese per quanto riguarda i vini rossi, il Verdicchio e il Pecorino per quanto riguarda i vini bianchi.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA <sup>3</sup>
AGRO1-2018	PA1.1.1	Viticultura	N/SP Il livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione in viticoltura è indirizzato alla conoscenza del territorio, alle tecniche agronomiche di gestione del vigneto nelle diverse fasi, dall'impianto ai trattamenti, dalla vendemmia alla potatura, alla vinificazione, alla promozione e commercializzazione dei prodotti tipici del settore vitivinicolo delle marche.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
----------------------	--------------------------------------	--------------------------------	-----------------	--------	-----------------------------

<sup>3</sup> COA (Costo ora allievo).

AGRO2-2018	SM2.12.1	Enologo	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00
------------	----------	---------	--------------------	---------	------------------------

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione per enologo affronta in particolare le seguenti tematiche: pratiche enologiche, responsabilità del produttore, aggiornamenti normativi, la progettazione del vino e la definizione della tecnologia da adottare; l'uso dei gas tecnici: anidride solforosa, ossigeno, anidride carbonica, azoto e argon, trattamenti sul mosto: refrigerazione, decantazione, centrifugazione, filtrazione, flottazione, la macerazione pre fermentativa, alcolica e carbonica, la fermentazione, la vinificazione, il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi chimica e biologica, la qualità dell'imbottigliamento ed evoluzione dei vini, le sostanze aromatiche, polifenoliche e colloidali, la microbiologia enologica, le attrezzature enologiche, tappi in sughero e altre chiusure, botti e barriques, teoria e tecnica della degustazione.

### OLIVICOLTURA

**PREMESSA:** La qualità e la tipicità dell'olio marchigiano sono il frutto della combinazione di diversi fattori: la base varietale utilizzata, che unisce al Frantoio ed al Leccino alcune varietà locali, diverse da zona a zona, il particolare ambiente pedoclimatico marchigiano, le antiche tecniche agronomiche e, non ultima, la sapiente tradizione frantoiana che vede coesistere le realtà produttive più all'avanguardia con i piccoli impianti che effettuano ancora la frangitura con le molazze e l'estrazione a pressione. Il risultato è un olio che, da anni, non fa che collezionare riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale.

Rientrano tra i prodotti agroalimentari tradizionali marchigiani l'olio extravergine di oliva monovarietale coroncina, mignola, piantone di Falerone, piantone di Mogliano, raggia, raggiola, sargano di Fermo e l'oliva Ascolana tenera.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO3-2018	PA1.1.2	Olivicoltura	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione di olivicoltura affronta le tematiche inerenti le tecniche di coltivazione e di trasformazione del prodotto, le strategie di difesa fitosanitaria, con particolare riferimento agli aspetti legati alla sicurezza alimentare e a quella degli operatori, la sostenibilità ambientale, la qualità delle produzioni e la valutazione delle caratteristiche chimico/organoleptiche dell'olio di oliva, le tecniche di potatura e di innesto e l'analisi sensoriale, la promozione e la commercializzazione dei prodotti.

## FRUTTICOLTURA

**PREMESSA:** Nelle Marche le aree a orientamenti colturali specializzati in frutteti sono le valli del Metauro, dell'Esino, del Tronto e dell'Aso, oltre che gli spazi pianeggianti costieri. In particolare lungo le dorsali collinari e le valli, troviamo ampi frutteti, come i pescheti lungo la Val d'Aso (nel Fermano), le mele rosa nelle aree pedecollinari fino alle valli appenniniche e ai versanti dei Monti Sibillini. Il territorio della provincia di Pesaro-Urbino è protagonista della produzione della visciola e amarena di Cantiano. Nelle Marche inoltre si sta espandendo la coltura della frutta biologica da parte di molte aziende agricole e la produzione e commercializzazione delle confetture.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO4-2018	PA1.1.5	Frutticoltura	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti le principali specie frutticole e le loro esigenze climatiche e nutrizionali, le tecniche di impianto, di potatura, di realizzazione delle operazioni colturali, le tecniche di lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici, le tecniche di conservazione naturale e di frigoconservazione, conservazione a lungo termine, le fasi di preparazione delle confetture, la progettazione e la gestione dei locali e attrezzature per avviare un'azienda di frutticoltura.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 27.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO5-2018	PA1.1.10.1	Tecniche di potatura per impianti produttivi da frutto	B/AI	100 ore	€ 13.500,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di aggiornamento affronta le tematiche inerenti il ciclo vitale dell'albero, la crescita della parte aerea, le operazioni di potatura, le principali forme di allevamento, i principi di meccanizzazione della potatura, le esercitazioni di potatura degli alberi da frutto, viti e ulivi.

## APICOLTURA

**PREMESSA:** Le Marche sono una delle poche regioni italiane dove l'apicoltura è diffusa in maniera capillare da tempi remoti, tramandata di padre in figlio con sapienza e passione; soprattutto a partire dai primi anni di questo secolo, un riferimento di prim'ordine per la stessa apicoltura italiana. Il miele marchigiano possiede una qualità elevata, particolarmente per il prodotto proveniente dalle zone dell'alta collina e montane, dove viene ancora praticata un'agricoltura estensiva, dedita alla coltivazione di piante foraggere. Il miele delle marche rientra tra i prodotti agroalimentari tradizionali marchigiani.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 1 corso per un importo complessivo di € 81.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO6-2018	PB3.1	Apicoltore	N/QA I livello	600 ore	€ 81.000,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti l'apicoltura e i prodotti delle api, produzione di polline, di propoli, di miele, della cera, le tecniche di allevamento e selezione di api regine, apicoltura biologica e naturale, malattie delle api e caratteristiche biologiche dei principali gruppi di organismi coinvolti, la progettazione e la gestione dei locali, delle strutture e delle attrezzature per avviare un'azienda apistica, l'utilizzo e la valorizzazione commerciale dei prodotti delle api, l'apiterapia, l'apiturismo e le attività didattiche per bambini.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 5 corsi per un importo complessivo di € 67.500,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO7-2018	PB3.1.1.1	Apicoltura	B/AI	100 ore	€ 13.500,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Corso di aggiornamento sulle tematiche inerenti l'apicoltura e i prodotti delle api.

### TARTUFICOLTURA

**PREMESSA:** Nelle Marche Acqualagna, cittadina di 4.400 abitanti situata nei pressi della magnifica Gola del Furlo, è caratterizzata da una tradizione plurisecolare di ricerca, produzione e commercializzazione del tartufo. Chi visita Acqualagna per gustare la dolcezza e il sapore del tartufo, ha la fortuna di sentirsi circondato da uno scenario stupendo costituito dalla Riserva del Furlo, dal territorio della Comunità Montana del Catria e Nerone. La Fiera Nazionale del Tartufo di Acqualagna è il più importante appuntamento del centro Italia dedicato al Tuber Magnatum Pico (Tartufo bianco). Rientrano nei prodotti agroalimentari tradizionali marchigiani anche il tartufo nero estivo o scorzone e il tartufo nero pregiato. Diamanti a tavola è la mostra mercato dei tartufi dei monti Sibillini che si tiene ogni anno ad Amandola.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO8-2018	PA2.1.9	Tartuficoltura	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche della coltivazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione del tartufo, la valorizzazione del tartufo a fini turistici e ricettivi, le tecniche di narrazione del gusto e il cerimoniale.

### CASTANICOLTURA

**PREMESSA:** Sono tanti i boschi, tra colline e montagne delle Marche, dove si possono trovare alberi di castagno, uno di questi è il territorio dei Monti Sibillini, a Montemonaco in provincia di Ascoli Piceno. Nella zona di Fermo il luogo ideale dove trovare i castagneti è quello della zona di Montefalcone Appennino. Nella provincia di Pesaro e Urbino, castagneti centenari si trovano nell'alta Valmarecchia. Tre sono i tipi di castagne presenti nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari tradizionali delle Marche: il marrone del Montefeltro, il marrone di Acquasanta Terme e il marrone di Roccafluvione ai quali si aggiunge, sempre tra i prodotti tradizionali, anche la composta di castagne.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
----------------------	--------------------------------------	--------------------------------	-----------------	--------	-----------------------------

AGRO9-2018	PA1.1.6	Castanicoltura	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00
------------	---------	----------------	--------------------	---------	------------------------

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le seguenti tematiche: ecologia e morfologia del castagno da frutto, modalità di coltivazione del castagneto, pratiche di potatura, innesto e propagazione, concimazione, irrigazione, aspetti fitosanitari, raccolta manuale e meccanica e conservazione, mantenimento e miglioramento degli impianti coltivati, impianti per nuovi castagneti da frutto, la sicurezza nel bosco, proprietà e qualità della farina di castagne.

### PASTA ALIMENTARE

**PREMESSA:** Da sempre le Marche sono una regione prevalentemente cerealicola, il cui ambiente pedoclimatico favorisce la produzione di un frumento di qualità. Grani teneri e grani duri hanno favorito nel corso del tempo la crescita di pastifici artigianali, tuttora diffusi nel territorio regionale. Un prodotto tipico delle Marche è rappresentato sicuramente dagli autentici maccheroncini di Campofilone, riconosciuti come prodotto tipico-tradizionale dalla Regione Marche dal 1998. Possono essere prodotti soltanto nel comune di Campofilone rispettando un rigido disciplinare di produzione secondo la ricetta tradizionale.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 27.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO10-2018	SM1.1.1.1	Tecnico pastaio	B/AI	100 ore	€ 13.500,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di aggiornamento approfondisce le tecniche di produzione della pasta fresca, secca e ripiena per pastifici, laboratori artigianali, ristoranti e alberghi, tecniche di conservazione della pasta, la gestione di un laboratorio artigianale specializzato nella produzione della pasta fresca, la pastorizzazione, le fasi di asciugatura, l'essicazione, il confezionamento e l'etichettatura, l'analisi del mercato e il calcolo del food cost e il relativo piano d'investimento per l'apertura o ristrutturazione di un laboratorio artigianale.

### NORCINERIA

**PREMESSA:** La storia dei salumi marchigiani è legata alla famiglia mezzadrile, che usava per alimentarsi quasi tutte le parti del maiale. I salumi tipici sono il salame di Fabriano e il Ciauscolo, la

coppa marchigiana, il lardo del Montefeltro e il prosciutto di Carpegna, che ha ottenuto nel 1996 la denominazione di origine protetta (DOP). Anche se la zona di produzione è limitata al solo Comune di Carpegna, la sua diffusione è senza confini, trattandosi di un prodotto apprezzato in tutto il mondo.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO11-2018	SM2.3.1	Norcineria (Tecnico trasformazione prodotti alimentari)	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti le tecniche di allevamento e qualità delle carni, le attrezzature per la lavorazione delle carni, la normativa sulla macellazione del suino a domicilio e nei macelli autorizzati, l'igiene della macellazione degli animali, gli ingredienti, gli additivi e le spezie utilizzate nei salumi, i microrganismi che guidano il processo di maturazione dei salumi, gli Impianti per l'asciugatura e la stagionatura dei salumi, la normativa sull'etichettatura dei salumi.

**PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

**PREMESSA:** Le Marche vantano una buona tradizione nella produzione di formaggi che si sposano perfettamente con i salumi e gli ottimi vini locali.

Tra i prodotti lattiero caseari più tipici si segnalano il pecorino marchigiano, il Quark, prodotto ad Urbino, lo Slattato, formaggio fresco della provincia di Pesaro-Urbino ed il tipicissimo formaggio a forma di limone, che abbina due gusti apparentemente contrastanti, quale quello del latte e del limone, in maniera sapiente.

La Casciotta d'Urbino Dop resta ancora il più tradizionale dei formaggi marchigiani al quale si aggiunge il formaggio di fossa.

**CORSI FINANZIATI:**

**N. 3 corsi per un importo complessivo di € 40.500,00**

**Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona**

**n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno**

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
----------------------	--------------------------------------	--------------------------------	-----------------	--------	-----------------------------

AGRO12-2018	SM2.6.1.1	Produzione lattiero/casearia	B/AI	100 ore	€ 13.500,00 € 9,00
-------------	-----------	------------------------------	------	---------	-----------------------

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di aggiornamento affronta le tematiche inerenti la tecnica di produzione, il marketing del prodotto caseario con particolare riguardo ai prodotti tipici locali, le differenze tra i vari tipi di formaggio e di latte, il dimensionamento e le mosse principali per aprire un piccolo caseificio.

### FLORICOLTURA VIVAISMO

**PREMESSA:** Nella Regione Marche operano circa 900 aziende nel settore florovivaistico, di cui quasi un terzo specializzate nella produzione di fiori e piante ornamentali. Oltre la metà di tutte le aziende florovivaistiche sono ubicate lungo la fascia litoranea delle Province di Ascoli Piceno e Fermo, il 16% circa delle aziende opera nella Provincia di Ancona, il 18% circa in quella di Macerata ed il restante 12% circa nella Provincia di Pesaro Urbino.

La produzione marchigiana è destinata alla vendita oltre che nelle Marche, in Toscana, Veneto e Piemonte e le principali piazze estere sono invece la Francia, la Grecia, l'Olanda, la Croazia e la Bosnia.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 1 corso per un importo complessivo di € 45.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO13-2018	PA2.1.2	Floricoltura / Vivaismo	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti il mercato florovivaistico nazionale e internazionale, i sistemi di propagazione, la germinazione semina e trapianto, le bulbose, i substrati, il sistema serra (controllo dei principali fattori: luce, temperatura, fotoperiodo), la programmazione in floricoltura (taglia e fioritura), il fiore reciso: caratteristiche, problematiche, shelf-life, qualità, piante da appartamento e piante da giardino.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 1 corso per un importo complessivo di € 60.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO14-2018	TE4.5	Operatore import/export/commercio estero nel Settore florovivaistico	N/QA II livello	500 ore	€ 60.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti l'attività internazionale delle imprese florovivaistiche, l'organizzazione aziendale, la comunicazione e la negoziazione interculturale, le tecniche degli scambi internazionali, il marketing di base e internazionale delle aziende del comparto, la contrattualistica, i marchi e i brevetti vegetali, il business planning, la qualità del prodotto, il commercio nei paesi di potenziale sviluppo del settore florovivaistico.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 1 corso per un importo complessivo di € 54.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata

Modulo formativo obbligatorio: alfabetizzazione informatica di 30 ore

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO15-2018	SV1.5	Addetto floricoltura vivaismo per persone in stato di handicap	N/QA I livello	400 ore	€ 54.000,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso mira a formare una figura professionale in grado di riconoscere le principali specie di piante coltivate e spontanee, il ciclo biologico delle principali colture (ornamentali e non) ed eseguire l'impianto (in campo, in vaso e in substrati particolari), di effettuare la manutenzione del verde curandone la crescita in fase di allevamento e produzione, di riconoscere e gestire i sistemi e le apparecchiature per la coltivazione in ambiente protetto, di conoscere e applicare i principali sistemi di moltiplicazione e di allevamento, conoscere le tecniche per effettuare trattamenti fitosanitari con presidi chimici e le tecniche tradizionali di fertilizzazione.

#### PIANTE OFFICINALI

**PREMESSA:** Le Marche sono la regione leader per superficie di piante officinali, che vanno dalla lavanda alle erbe aromatiche fino allo zafferano. Secondo un'analisi della Coldiretti su dati Ismea, sul territorio marchigiano sono coltivati ben 2.200 ettari, il 30% del totale nazionale. Alcune officinali sono coltivate per l'alimentazione degli animali e per migliorare il terreno in vista della semina, ma gli ultimi anni hanno visto un sempre maggiore interesse per le varietà per il consumo a tavola o l'utilizzo per cosmesi e benessere, con molte aziende agricole che hanno avviato esperienze di

successo. In crescita anche lo zafferano: una decina le aziende produttrici, più una trentina di piccoli produttori hobbysti. Il tutto per una superficie di oltre 2 ettari (circa il 5% del totale nazionale) e un raccolto di più di due chili di zafferano in pistilli all'anno.

**CORSI FINANZIATI:**

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO16-2018	PA2.1.1	Coltivazione estrazione essiccazione distillazione e trasformazione delle piante officinali	N/SP Il livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche della coltivazione, estrazione, essiccazione, distillazione e trasformazione delle piante officinali, la normativa di riferimento per la produzione di derivati e la commercializzazione, la sensibilizzazione al rispetto e alla conservazione delle specie autoctone.

**GELATERIA ARTIGIANALE**

**PREMESSA:** Il gelato artigianale è caratterizzato dall'uso di materie prime fresche provenienti dal territorio. Il prodotto è fresco e realizzato dallo stesso rivenditore, contiene una bassa quantità di grassi e quantità d'aria rispetto al gelato industriale. L'Italia è l'unica nazione al mondo dove il gelato artigianale copre il 55% del mercato, grazie alla copertura capillare, la storia, la tradizione, l'abitudine del gelato da passeggio e la professionalità degli addetti.

Le Marche rappresentano una delle regioni dove il gelato artigianale si è particolarmente diffuso. Ad Agugliano, in provincia di Ancona, si tiene ogni anno il Festival del gelato artigianale.

**CORSI FINANZIATI:**

N. 3 corsi per un importo complessivo di € 40.500,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
----------------------	--------------------------------------	--------------------------------	-----------------	--------	-----------------------------

AGRO17-2018	TA1.3.1.1	Gelateria (Il gelato artigianale)	B/AI	100 ore	€ 13.500,00 € 9,00
-------------	-----------	---	------	---------	-----------------------

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di aggiornamento affronta le tematiche di utilizzo e scelta delle materie prime con particolare riguardo a quelle provenienti dal territorio, l'utilizzo di macchinari e attrezzature, il laboratorio e il ciclo produttivo, lo sviluppo e la produzione di una miscela base, il bilanciamento nelle ricette, la creazione del sorbetto alla frutta, il cartello degli ingredienti e come aprire una gelateria in proprio.

### ORTICOLTURA

**PREMESSA:** Le Marche terra di cereali, legumi, frutta e ortaggi. Legumi come fagioli, ceci, lenticchie e cicerchia appartengono alla tradizione contadina marchigiana. Un legume tradizionale delle Marche è la cicerchia, una leguminosa che cresce in condizioni ambientali sfavorevoli. Questo particolare legume è il protagonista di un evento che si tiene ogni anno a Serra de' Conti (Ancona), la "festa della cicerchia". Un altro legume prodotto nella nostra regione è la fava, in particolare a Fratte Rosa, paesino situato tra le valli del Metauro e del Cesano a 419 metri sul livello del mare, su terreni fortemente argillosi. Ad Appignano invece, in provincia di Macerata, si tiene ogni anno "Leguminaria", manifestazione culturale ed enogastronomica che porta nella cittadina marchigiana visitatori dall'Italia e dall'Europa.

Tra le tante varietà di ortaggi delle Marche troviamo: il Carciofo Monteluponese, tipico prodotto agricolo di Montelupone, caratteristico borgo marchigiano in provincia di Macerata, la Cipolla di Suasa coltivata nell'area di Castelleone di Suasa (Ancona) e San Lorenzo in Campo (Pesaro Urbino), il "Gobbo di Trodica" o cardo di Macerata.

Tra i cereali il farro prodotto nelle Marche appartiene ad una specie particolarmente pregiata. È il *Triticum dicoccum* (farro medio o "vero farro", antesignano del grano duro), anche detto "farro delle Marche", la qualità più pura dell'antico cereale. Rinomate zone di produzione sono, nell'Anconetano, Loretello nel Comune di Arcevia, e nel Pesarese, S. Lorenzo in Campo, al confine tra le province di Pesaro-Urbino e Ancona.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 1 corso per un importo complessivo di € 45.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

Modulo formativo obbligatorio: alfabetizzazione informatica di 20 ore

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
-------------------------	---	--------------------------------------	--------------------	--------	-----------------------------------

AGRO18-2018	PA2.1.3	Orticultura urbana per persone in stato di handicap (Orticultura)	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00
-------------	---------	---	--------------------	---------	------------------------

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le seguenti tematiche: tipologia di orti urbani, progettazione di orti urbani teorica e pratica, le principali materie prime vegetali autoctone: cereali, legumi, frutta e ortaggi, le tecniche di coltivazione a terra, di coltivazione idroponica, coltivazione in verticale, l'introduzione alla permacultura, gli innesti su alberi da frutta e ortaggi, l'orticoltura come lavoro di gruppo laboratoriale per favorire la socializzazione e la convivenza.

### BIRRA ARTIGIANALE

**PREMESSA:** Anche nelle Marche si è riscoperto il gusto di produrre la birra artigianale. Birrifici sono presenti ad Apecchio (Pu), Arcevia (An), Agugliano (An), Serrapetrona (Mc), Urbisaglia (Mc), Sant'Elpidio a Mare (Fm), Porto Sant'Elpidio (Fm), Comunanza (Ap), Ascoli Piceno.

La birra artigianale è la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Per piccolo birrificio indipendente si intende un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro-Urbino

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO19-2018	SM2.3.1.	Tecnico di produzione della birra artigianale (Tecnico trasformazione prodotti alimentari)	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche seguenti: introduzione agli aspetti chimici ed organolettici del processo di trasformazione: esame visivo, esame olfattivo ed esame gustativo, le materie prime: malto, luppolo, acqua, lievito, le tecniche di produzione, fermentazione, maturazione e conservazione, analisi sensoriale e abbinamento beer-food, metodi di spillatura, bicchieri servizio e temperature, legislazione italiana, composizione e lettura delle

etichette, autoimprenditorialità.

### MASCALCIA

**PREMESSA:** Il maniscalco è l'artigiano che esercita l'arte della mascalcia, ossia del pareggio e ferratura del cavallo e degli altri equini domestici (asino e mulo). Puomuovere un corso di formazione su questo antico mestiere ha l'obiettivo di innovare gli antichi saperi rivitalizzandoli per creare eventuali opportunità di lavoro e d'impresa per i giovani.

#### CORSI FINANZIATI:

N. 1 corso per un importo complessivo di € 54.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO20-2018	PB1.2	Il maniscalco: l'artigiano della ferratura (addetto di scuderia)	N/QA I livello	400 ore	€ 54.000,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le seguenti tematiche: conoscenza del cavallo (alimentazione, contenimento del cavallo adulto e del puledro) e andature del cavallo, interferenze; ferri da cavallo prestampi, chiodi, solette e materiali diversi; nozioni di metallurgia; anatomia del dito e dello zoccolo equino; cenni di veterinaria (tare, laminite, navicolite, formelle, tendiniti, desmiti, patologie della scatola cornea e degli annessi); valutazione tridimensionale dello zoccolo e pareggio funzionale; ferratura, rigatura, forgiatura; marketing e gestione fiscale dell'attività.

### AZIONI FORMATIVE PER FIGURE PROFESSIONALI TRASVERSALI

### MARKETING AGROALIMENTARE

#### CORSI FINANZIATI:

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 120.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
----------------------	--------------------------------------	--------------------------------	-----------------	--------	-----------------------------

AGRO21-2018	TE4.3	Operatore marketing agroalimentare e valorizzazione della ristorazione e dei prodotti tipici marchigiani agroalimentari	N/QA II livello	400 ore	€ 60.000,00 € 10,00
-------------	-------	---	--------------------	---------	------------------------

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti la conoscenza degli aspetti culturali, sociali e normativi del settore agroalimentare, l'analisi del mercato e dei competitors, la costruzione di strategie per la comunicazione e valorizzazione dei prodotti tipici marchigiani utilizzando le leve del marketing mix e le novità introdotte dal marketing esperienziale, l'adozione di misure di educazione al gusto, l'implementazione di azioni di customer care e customer satisfaction, l'organizzazione di eventi di animazione delle realtà locali attraverso la promozione e la valorizzazione delle risorse enogastronomiche.

#### AGROBIODIVERSITA' ALIMENTARE

**CORSI FINANZIATI:**

N. 1 corso per un importo complessivo di € 81.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO22-2018	TE4.1	Il maestro di bottega enogastronomo specialist dell'agro - biodiversità alimentare (Addetto vendita e distribuzione commerciale)	N/QA I livello	600 ore	€ 81.000,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso mira a formare una nuova figura specializzata nella vendita di prodotti dell'agrobiodiversità alimentare; a far conoscere i prodotti e i produttori formando alla valorizzazione del patrimonio dell'agrobiodiversità e della cultura enogastronomica del territorio marchigiano; a fornire gli strumenti utili per l'avvio e la gestione di una attività commerciale mediante i canali tradizionali e digitali anche in funzione del mercato di riferimento e delle nuove tendenze nel settore agroalimentare. Le lezioni teoriche si integrano con lezioni pratiche, visite e degustazioni dei prodotti tipici con gli operatori, agricoltori, allevatori, pescatori ed esercenti delle botteghe specializzate.

<b>AGRITURISMO</b>
--------------------

**CORSI FINANZIATI:**

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 180.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

n. 1 corso nei Comuni del cratere della Provincia di Fermo

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO23-2018	TD1.8	Operatore di agriturismo	N/QA II livello	600 ore	€ 90.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti la legislazione nazionale e regionale in materia, la comunicazione e il marketing turistico, l'accoglienza e l'ospitalità in agriturismo, l'enogastronomia del territorio, la valorizzazione degli arredi e il recupero/conservazione del patrimonio edilizio, la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, l'agricoltura sociale e la gestione ambientale.

<b>EVENTI E MANIFESTAZIONI DI PROMOZIONE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b>
---

**CORSI FINANZIATI:**

N. 2 corsi per un importo complessivo di € 90.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro - Urbino

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO24-2018	TD1.11.1	Tecnico organizzazione di eventi e manifestazioni agroalimentari (Tecnico organizzazione congressuale)	N/SP II livello	300 ore	€ 45.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di formazione affronta le tematiche inerenti l'organizzazione e la gestione di eventi legati ai prodotti agroalimentari sia all'interno delle aziende sia a livello territoriale, la progettazione di sistemi di ospitalità e di esperienza di visita turistica in azienda agroalimentare e nei territori di produzione; la progettazione di itinerari incentrati su uno o più prodotti agroalimentari tipici e integrati con altri filoni tematici territoriali, la progettazione di

servizi di catering, food service, ristorazione, food show, cooking training e wedding.

#### AMMINISTRAZIONE SETTORE AGRICOLO

##### CORSI FINANZIATI:

N. 5 corsi per un importo complessivo di € 67.500,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro - Urbino

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ancona

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Macerata

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Fermo

n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Ascoli Piceno

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO25-2018	TE5.19.1.1	Amministrazione Settore agricolo	B/AI	100 ore	€ 13.500,00 € 9,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso di aggiornamento approfondisce alcuni aspetti della gestione fiscale, amministrativa e assicurativa delle imprese agricole.

#### ZOOTECNICA SOCIALE

##### CORSI FINANZIATI:

N. 1 corso per un importo complessivo di € 120.000,00

Sede del corso: n. 1 corso nei Comuni della Provincia di Pesaro - Urbino

Numero Bando Siform2	Codice tabulato qualifiche regionali	Figura professionale in uscita	Tipologia corso	Durata	Finanziamento massimo e COA
AGRO26-2018	PB2.2	Operatore zootecnico nella fattoria sociale ed educativa	N/QA II livello	800 ore	€ 120.000,00 € 10,00

**DESCRIZIONE CORSO:** Il corso è finalizzato alla formazione del profilo professionale di colui che si occupa dell'allevamento di animali di bassa corte e di altri animali erbivori come cavalli, asini, ovini, suini, ecc., e del bestiame di grande e piccola taglia allevato libero, nei recinti all'aperto della fattoria e del loro impiego nel sociale. E' addetto alla cura degli animali, compresa l'alimentazione, l'assistenza ai parti, l'esecuzione delle cure sanitarie, la pulizia e l'ordinaria manutenzione delle stalle e delle attrezzature. E' tenuto alla scrupolosa osservanza di tutte le norme igienico e sanitarie che regolamentano il benessere animale.

L'operatore zootecnico è responsabile anche dell'alimentazione animale con competenze sulla coltivazione delle piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto, sia manualmente che attraverso l'utilizzo di macchinari.

Sono previste visite didattiche presso aziende zootecniche impiegate nel settore del sociale.

## ART. 4 DESTINATARI

I soggetti destinatari delle attività di intervento oggetto del presente avviso sono:

**Soggetti disoccupati ai sensi delle disposizioni di legge vigenti e residenti nella Regione Marche**

Il possesso del requisito dei destinatari è indispensabile ai fini dell'utile partecipazione dei soggetti all'attività formativa. L'Ente gestore deve accertare che i destinatari delle azioni finanziate possiedano i requisiti soggettivi previsti per le singole azioni pena la non ammissione della spesa.

## ART. 5 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande dovranno essere presentate esclusivamente per via telematica utilizzando il sistema informatico (SIFORM2) accessibile all'indirizzo internet:

<https://siform2.regione.marche.it>

In caso di difficoltà nell'utilizzo della procedura telematica, gli utenti potranno contattare il servizio di assistenza raggiungibile all'indirizzo email: [siform@regione.marche.it](mailto:siform@regione.marche.it) oppure al numero telefonico 071/8063442.

Per accedere al sistema informatico SIFORM2 l'utente deve disporre di apposite credenziali di tipo "forte" ovvero credenziali nominative rilasciate previo riconoscimento di persona con documento di identità. Sono supportate le seguenti modalità: SPID, CNS - carta nazionale dei servizi e Pin Cohesion.

Ciascun utente si dovrà autenticare al SIFORM2 come persona fisica e successivamente come legale rappresentate od operatore di un'impresa.

La presentazione delle domande dovrà essere effettuata **selezionando uno dei codici bando Siform2 previsti all'art. 3 entro il termine perentorio del 18 settembre 2018 a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione dell'Avviso pubblico sul BUR della Regione Marche.**

Ai fini dell'assolvimento dell'imposta di bollo, al momento della creazione della domanda, occorre digitare nell'apposito campo il codice numerico riportato sulla marca da bollo utilizzata. La marca da bollo va annullata e conservata agli atti.

La domanda ed i relativi progetti potranno essere compilati e modificati a più riprese, avendo l'attenzione di salvare lo stato di compilazione (pulsante "Salva"); fintanto che tale pulsante non verrà premuto, i dati non saranno salvati.

L'utente dovrà trasmettere telematicamente la seguente documentazione:

- 1) la domanda di finanziamento (Allegato A1 o A2 a seconda dei casi);
- 2) il progetto formativo;
- 4) la dichiarazione (Allegato A3) dei legali rappresentanti dei singoli soggetti partecipanti all'ATI/ATS;
- 5) nel caso di ATI o ATS già costituite, copia dell'atto di costituzione regolarmente registrato;
- 6) la copia della richiesta di accreditamento per la macrotipologia richiesta presentata alla Regione Marche qualora il soggetto attuatore non sia ancora accreditato ai sensi della D.G.R. n. 868 del 24/07/2006.

Ciascun progetto e le dichiarazioni di cui agli allegati A1, A2 e A3 vanno generate direttamente da SIFORM2 attraverso l'apposita funzione e **firmati digitalmente**.

La firma digitale va effettuata in locale sul pc dell'utente, pertanto i documenti generati vanno salvati in locale, firmati digitalmente e caricati sul SIFORM2.

In caso di ATI/ATS non costituita, i vari progetti vanno firmati da tutti i componenti (capofila e partners).

Per ciascun progetto formativo va allegata una sola copia firmata digitalmente.

Data l'introduzione della firma digitale, non è necessario allegare copie di documenti di identità.

Al termine della compilazione l'utente dovrà:

- 1) convalidare la domanda per verificare la corretta compilazione di tutti i campi obbligatori
- 2) effettuare l'invio telematico della domanda convalidata.

A seguito dell'invio telematico verranno assegnati alla domanda un identificativo univoco e data ed ora di effettuazione dell'operazione.

Con l'assegnazione della data e dell'ora di trasmissione telematica, la domanda si considererà correttamente presentata.

Successivamente la domanda verrà protocollata e trasmessa telematicamente al responsabile del procedimento.

## **ART. 6 CAUSE DI INAMMISSIBILITÀ DELLE DOMANDE**

L'istruttoria di ammissibilità è svolta dalla P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego), sulla base delle indicazioni operative previste con Decreto Dirigenziale, a conclusione della quale, sarà disposta, sempre con Decreto Dirigenziale, l'eventuale esclusione dall'esame di valutazione delle domande ritenute inammissibili.

Saranno escluse le domande di finanziamento:

- non trasmesse telematicamente tramite il sistema informatico Siform2;
- non firmate digitalmente;

- prive della documentazione indicata all'art. 5;
- presentate da soggetto non ammissibile ai sensi dell'art. 2 e oltre il limite numerico di progetti consentiti previsto nello stesso art. 2;
- inviate oltre il termine perentorio previsto all'art. 5;
- relative a progetti formativi che non rispettano quanto previsto all'art. 3.

## ART. 7 CRITERI DI SELEZIONE E VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande che superano la fase istruttoria saranno sottoposte a valutazione. A tal fine, successivamente alla data di scadenza prevista per la presentazione delle domande, il dirigente della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego), nominerà con proprio decreto le Commissioni di valutazione.

La valutazione avviene sulla base dei criteri, di seguito indicati, approvati con Delibera di Giunta Regionale n. 738 del 5/06/2018, reperibile al sito [www.norme.marche.it](http://www.norme.marche.it):

Criteria approvati dal CDS	Indicatori di dettaglio	Pesi
Qualità (peso 40)	1. Qualità del progetto didattico (QPD)	15
	2. Qualità ed adeguatezza della docenza (QUD)	10
	3. Punteggi accreditamento (ACC)	10
	4. Qualità ed adeguatezza dell'attrezzatura prevista (QUA)	5
Efficacia potenziale (Peso 60)	5. Efficacia potenziale dell'intervento proposto rispetto alle finalità programmate (EFF)	50
	6. Rispondenza del progetto all'obiettivo di favorire le pari opportunità (MNG)	10

I punteggi saranno assegnati agli indicatori di dettaglio secondo le seguenti modalità:

### 1.OPD (Qualità del progetto)

I punteggi saranno assegnati formulando un giudizio in merito all'organizzazione del percorso formativo, ai contenuti e alle modalità di realizzazione del corso. Verranno pertanto valutati i seguenti elementi:

- 1.1 Analisi fabbisogni formativi e professionali
- 1.2 Contenuti formativi
- 1.3 Presenza di moduli di bilancio di competenze e di orientamento
- 1.4 Qualità ed efficacia delle misure di accompagnamento eventualmente previste
- 1.5 Presenza di elementi innovativi
- 1.6 Modalità di selezione e valutazione degli allievi
- 1.7 Descrizione dello stage, dove presente
- 1.8 Chiarezza nell'elaborazione progettuale

Il giudizio sarà espresso sulla base della seguente griglia:

- Ottimo = 5 punti
- Molto buono = 4 punti

- Buono = 3 punti
- Discreto = 2 punti
- Sufficiente = 1 punto
- Insufficiente = 0 punti

## **2. QUD (Qualità e adeguatezza della docenza)**

I punteggi saranno assegnati tenendo conto dell'adeguatezza quali - quantitativa del team di docenti, di codocenti e di tutor previsti. Nella valutazione si terrà conto dei seguenti elementi:

- a) Il titolo di studio
- b) Il possesso, da parte dei docenti, della certificazione delle competenze di cui al dispositivo regionale;
- c) La pertinenza del titolo di studio rispetto ai moduli previsti;
- d) l'esperienza didattica e professionale pregressa;
- e) la presenza di un congruo rapporto tra numero di docenti e ore di formazione;
- f) l'utilizzo adeguato di codocenti e tutor;
- g) la rispondenza del team previsto alle finalità del progetto.

I punteggi saranno assegnati esprimendo un giudizio sulla base della seguente griglia:

- ottimo > 5 punti
- molto buono > 4 punti
- buono > 3 punti
- discreto > 2 punti
- sufficiente > 1 punto
- insufficiente > 0 punti

## **3. ACC (Punteggi accreditamento)**

L'indicatore sarà valorizzato sulla base dei punti di cui i singoli proponenti dispongono, ai sensi del vigente dispositivo regionale di accreditamento delle strutture formative, nell'ultimo aggiornamento disponibile dell'elenco delle strutture accreditate.

I punti da considerare sono quelli di cui i proponenti dispongono alla data di scadenza dell'avviso.

La quantificazione dell'indicatore sarà effettuata sulla base della seguente griglia:

- Soggetti proponenti con più di 30 punti accreditamento: 4 punti
- Soggetti proponenti che abbiano già completato attività formative e che abbiano 30 punti accreditamento: 3 punti
- Soggetti proponenti nuovi o che non abbiano ancora ultimato nessuna attività formativa: 2 punti
- Soggetti proponenti con punti accreditamento inferiori a 30, ma superiori o pari a 28: 1 punto
- Soggetti proponenti con meno di 28 punti accreditamento: 0 punti.

Nel caso di progetti presentati in ATI/ATS, già costituite o da costituire, ACC sarà calcolato attraverso la media dei punti di accreditamento dei soli componenti dell'ATI/ATS per i quali è previsto l'obbligo di accreditamento. La griglia di cui sopra dovrà quindi essere applicata al valore medio dei punti che potrà naturalmente assumere anche un valore non intero.

Si precisa che, in questo caso, l'arrotondamento del valore ottenuto come media sarà effettuato:

- al numero intero superiore, nel caso di decimali pari o superiori a x,5000 (esempio: se la media è 27,5000 verrà arrotondata a 28 - numero intero superiore);
- al numero intero inferiore, nel caso di decimali inferiori a x,5000 (esempio: se la media è 27,4999 verrà arrotondata a 27 - numero intero inferiore);

Nel caso in cui la media dell'ATI/ATS proponente sia pari a 30, il punteggio dell'indicatore ACC viene attribuito come di seguito specificato:

- 3 punti, nel caso in cui almeno uno dei componenti dell'ATI/ATS (tenuti all'accreditamento

- ai sensi del presente Avviso pubblico) abbia già completato attività formative;
- 2 punti, nel caso in cui nessuno dei componenti dell'ATI/ATS (tenuti all'accREDITAMENTO ai sensi del presente Avviso pubblico) abbia ancora ultimato attività formative.

#### **4. QUA (Qualità e adeguatezza dell'attrezzatura prevista):**

I punteggi saranno assegnati tenendo conto dell'adeguatezza qualitativa dell'attrezzatura prevista e sulla base della seguente griglia:

- attrezzatura tecnologicamente e quantitativamente adeguata -> 2 punti;
- attrezzatura tecnologicamente o quantitativamente inadeguata -> 1 punto;
- attrezzatura sia tecnologicamente che quantitativamente inadeguata -> 0 punti.

#### **5. EFF (Efficacia potenziale dell'intervento proposto rispetto alle finalità programmate):**

I punteggi saranno assegnati tenendo conto dell'impatto potenziale del progetto sugli obiettivi esplicitati nell'avviso, nonché sull'obiettivo specifico pertinente del POR (cioè sull'obiettivo specifico in attuazione del quale l'avviso pubblico è stato emanato) e sulle finalità generali perseguite con il POR FSE 2014-2020 (incrementare l'occupazione e/o l'inclusione sociale, favorire le pari opportunità di genere, la non discriminazione, lo sviluppo sostenibile)

La valutazione dell'impatto potenziale consentirà di assegnare i punteggi sulla base della seguente griglia:

- impatto atteso elevato -> 4 punti;
- impatto atteso buono -> 3 punti;
- impatto atteso discreto -> 2 punti;
- impatto atteso modesto -> 1 punto;
- impatto atteso non significativo -> 0 punti.

#### **6. MNG (Rispondenza del progetto all'obiettivo di favorire le pari opportunità):**

L'indicatore MNG viene utilizzato al fine di tenere conto dell'impatto del progetto sull'obiettivo di favorire le pari opportunità di genere.

Il punteggio può variare tra 0 e 2. L'assegnazione dei punteggi terrà conto della quota dei soggetti appartenenti alla categoria di genere femminile sul totale dei destinatari previsti.

Qualora tale quota di soggetti di genere femminile sia pari o superiore al 50% del totale, verrà assegnato punteggio pari a 1.

Un ulteriore punto (cumulabile con quello assegnato sulla base della quota di destinatari appartenenti alla categoria target) sarà assegnato ai progetti che prevedano delle modalità organizzative e/o delle misure di accompagnamento in grado di favorire la partecipazione dei destinatari sopra indicati alle attività programmate.

Le graduatorie dei progetti saranno definite assegnando a ciascun progetto un punteggio sui singoli indicatori previsti; normalizzando i punteggi ottenuti sui singoli indicatori e moltiplicando i punteggi normalizzati per il peso dei singoli indicatori e sommando i punteggi normalizzati e ponderati.

L'ammissibilità al cofinanziamento FSE è subordinata al raggiungimento di un punteggio normalizzato e ponderato pari, al minimo, a 60/100.

A parità di punteggio, saranno prioritariamente finanziati i progetti che abbiano ottenuto

un punteggio normalizzato e ponderato superiore con riferimento al criterio dell'efficacia potenziale (somma indicatori EFF e MNG).  
Permanendo la condizione di parità tra due o più progetti la posizione verrà definita per sorteggio.

## ART. 8 APPROVAZIONE GRADUATORIE

La valutazione si conclude con la redazione delle graduatorie che sono approvate con Decreto Dirigenziale da parte del Dirigente della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego) e pubblicate sul Burm nel portale della Regione Marche [www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it) ai seguenti link:

<http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Lavoro-e-Formazione-Professionale>

<http://www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Fondi-Europei>

e, nell'Home page, alle Sezioni "Opportunità per il territorio" e "Informazione e Trasparenza", alla voce "Bandi di finanziamento" e notificate, anche mediante PEC, ai soggetti proponenti risultati vincitori e ai soggetti il cui progetto non si sia collocato in posizione utile in graduatoria.

**Verrà approvata una graduatoria per ogni codice bando. Si procederà allo scorrimento delle graduatorie sino al completo finanziamento del numero di corsi di formazione così come previsto all'art. 3.**

L'approvazione delle graduatorie deve avvenire **entro 60 giorni** dalla data della scadenza per la presentazione dei progetti formativi.

E' prevista la possibilità di **scorrimento delle graduatorie** qualora risultassero disponibili ulteriori risorse. Nel caso vengano accertate ulteriori disponibilità di fondi, a seguito di revoche, rinunce o economie sui progetti approvati, i suddetti fondi possono essere assegnati ai progetti inseriti utilmente in graduatoria ma non finanziati per insufficienza delle risorse, salvo il caso di pubblicazione successiva di avviso pubblico di contenuto analogo al presente.

## ART. 9 CRITERI DI AMMISSIBILITA' DEI COSTI

Il costo ora/allievo massimo per la formazione è il seguente:

€ 10,00 per la formazione di II° livello e Specializzazioni

€ 9,00 per la formazione di base e di I° livello

Per le azioni previste nel presente avviso pubblico trovano applicazione le disposizioni del Manuale a "Costi standard", Allegato B della D.G.R. n. 802/2012 e della DGR n. 1280/2016.

L'Amministrazione riconoscerà ai soggetti attuatori di progetti finanziati a valere sul presente Avviso, somme forfetarie di rimborso dei costi sostenuti calcolate sulla base della seguente formula:

**Sovvenzione= (UCS ora corso) x (ore corso realizzate) + (UCS ora allievo) x (ore allievo frequentate)**

Le due unità di costo standard riportate nella formula sono:

**UCS ora/corso**, il cui valore corrisponde all'85,7% del costo pubblico risultante dall'Atto di adesione, diviso il numero di ore di corso previste;

UCS ora/allievo, il cui valore corrisponde al 14,3% del costo pubblico risultante dall'Atto di adesione, diviso il numero di ore di corso previste, diviso il numero di allievi "effettivi" previsti.

Costo ora allievo	UCS ora/corso	UCS ora/allievo
9,00	115,6950*	1,2870
10,00	128,5500*	1,4300

\*Ore corso previste 100

\*\*Ore corso previste 400

L'UCS ora/corso e l'UCS ora allievo sono definite in anticipo sulla base del costo/ora/allievo risultante dal Conto economico predisposto seguendo lo schema Allegato B.2 del Manuale a "Costi standard".

La PF Programmazione nazionale e comunitaria potrà autorizzare eventuali modifiche delle UCS sopra descritte (ma, comunque, nel rispetto del COA individuato dal presente Avviso pubblico), nel caso di Corsi di formazione avviati con un numero di allievi inferiore a 15, ai sensi di quanto disposto dal "Manuale a costi standard" (par. 1.4 e 1.6).

Il numero di ore realizzate e il numero di ore di presenza dei partecipanti è dichiarato dall'ente attuatore e dimostrato mediante l'esibizione del registro didattico delle presenze.

La sovvenzione finale sarà calcolata sulla base del grado di completamento fisico del progetto formativo, senza che l'ente attuatore debba dover giustificare i relativi costi effettivi mediante la presentazione dei documenti finanziari probatori della spesa.

Si precisa che all'atto della determinazione finale della sovvenzione verranno applicate - se del caso - le eventuali decurtazioni previste dal Manuale a costi standard (in particolare si veda riepilogo di cui al pgf. 2.2.2, pag.65).

Per quanto riguarda le modalità di gestione, il monitoraggio delle attività, i criteri di ammissibilità dei costi e la documentazione da allegare al prospetto finale di determinazione della sovvenzione si applicano le disposizioni del Manuale a costi standard.

Si ricorda che in base a quanto stabilito dal "Manuale a costi standard" le spese del progetto verranno riconosciute se sostenute in seguito alla stipula dell'Atto di adesione. Nel caso in cui un intervento non possa per qualsiasi motivo trovare attuazione rimangono a carico del soggetto attuatore gli oneri delle azioni preliminari (progettazione, pubblicità, ecc.) eventualmente realizzate.

Nel caso in cui l'intervento sia avviato ma non sia portato a compimento, la Regione Marche non riconoscerà alcuna spesa sostenuta, fatto salvo il caso fortuito e la forza maggiore.

## **ART. 10 ADEMPIMENTI A CARICO DEL SOGGETTO FINANZIATO E MODALITA' DI FINANZIAMENTO**

A graduatoria approvata, il soggetto incaricato dell'attuazione del progetto riceverà dagli uffici della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego) le disposizioni di inizio corso e la modulistica necessaria.

I suddetti soggetti dovranno formalmente comunicare la propria accettazione ovvero la rinuncia al

finanziamento e presentare l'atto costitutivo ATI/ATS, se previsto, e gli eventuali certificati, documenti e dichiarazioni richiesti atti a comprovare quanto dichiarato in sede di domanda di partecipazione al presente avviso pubblico.

Successivamente il legale rappresentante dell'Ente attuatore dovrà sottoscrivere l'**atto di adesione**, subordinatamente all'esito positivo dei controlli ai sensi del D.P.R. 445/2000 delle autodichiarazioni prodotte in fase di presentazione del progetto e della certificazione di regolarità contributiva.

Contestualmente alla firma dell'atto di adesione dovranno altresì essere attivati gli adempimenti previsti per l'inizio attività.

Il soggetto incaricato dell'attuazione del progetto deve:

- a) formalizzare l'accettazione del finanziamento attraverso apposita dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante, da recapitare **entro 10 giorni** dal ricevimento della notifica di ammissione a finanziamento;
- b) firmare digitalmente l'Atto di adesione **entro 30 giorni** dal ricevimento della comunicazione di ammissione a finanziamento da parte della Regione Marche all'indirizzo <http://firmacontratti.regione.marche.it>;
- c) avviare le attività formative **entro 60 giorni** dalla data della stipula dell'atto di adesione, pena la decadenza del contributo, salvo eventuali proroghe debitamente autorizzate dal dirigente della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego);
- d) concludere l'intero progetto formativo **entro 8 mesi** dalla data di avvio del corso, salvo eventuali proroghe debitamente autorizzate dal dirigente della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego) a seguito di motivata richiesta;
- e) presentare al Responsabile del procedimento della gestione del rispettivo codice bando siform2, **almeno 10 giorni antecedenti** l'avvio del corso, la documentazione prevista al punto 1.5 del "Manuale a costi standard";
- f) presentare alla P.O. Responsabile dei controlli di 1° livello e per conoscenza al Responsabile del procedimento della gestione del rispettivo codice bando siform2, **entro 60 giorni successivi** al termine dell'attività progettuale oppure, se più favorevole, entro gli altri termini previsti al punto 2.2.2. del "Manuale a costi standard", il prospetto finale di determinazione della sovvenzione con allegata la documentazione prevista;
- g) attenersi, per la **gestione** delle attività formative ammesse a finanziamento, alle disposizioni del "Manuale a costi standard" (Allegato B della DGR n. 802/2012) e per quanto non espressamente previsto alle normative e alle regolamentazioni regionali, nazionali e comunitarie vigenti in materia;
- h) utilizzare per la gestione e la rendicontazione delle attività formative ammesse a finanziamento il Sistema informativo della formazione professionale (SIFORM2), inserendo il monitoraggio della gestione e rendicontazione delle iniziative in applicazione delle disposizioni del "Manuale a costi standard".

**Non saranno erogati anticipi, pagamenti intermedi e saldi agli enti attuatori inadempienti.**

Il contributo pubblico relativo alle attività formative sarà liquidato a seguito della richiesta scritta

del legale rappresentante dell'ente attuatore e dietro presentazione di **fideiussione** a garanzia dell'importo dei singoli anticipi secondo le modalità previste dal "Manuale a costi standard".

## **ART. 11 CONTROLLI**

Verranno effettuati controlli in linea con la Descrizione dei sistemi di gestione e controllo del POR marche FSE 2014/2020. La Regione Marche adotterà eventuali provvedimenti conseguenti alle risultanze dell'attività di controllo.

Sulla disponibilità e conservazione dei documenti giustificativi delle spese sostenute trova applicazione l'art. 140 del Regolamento (UE) n. 1303/2013.

## **ART. 12 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

La Regione Marche si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio di revocare, modificare o annullare, il presente avviso pubblico e i relativi allegati, prima della stipula dell'atto di adesione, qualora ne ravveda l'opportunità per ragioni di pubblico interesse e/o nel caso di cambiamenti della normativa di riferimento, senza che per questo i soggetti proponenti i singoli progetti possano vantare dei diritti nei confronti della Regione Marche.

La presentazione della domanda comporta l'accettazione di tutte le norme del presente avviso pubblico.

La Regione Marche si riserva, inoltre, la possibilità di apportare, con successivi atti, eventuali modifiche o integrazioni alle procedure descritte nel presente Avviso pubblico (ed alla modulistica collegata), a seguito di future evoluzioni della normativa applicabile.

## **ART. 13 RESPONSABILE E TERMINI DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento relativo al presente Avviso pubblico è: Massimo Rocchi (massimo.rocchi@regione.marche.it).

I Responsabili di procedimento per la gestione e il monitoraggio delle azioni formative verranno nominati con successivo decreto dirigenziale della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri Impiego). Il procedimento amministrativo inerente il presente avviso pubblico è avviato il giorno successivo alla scadenza dei termini per la presentazione delle domande.

L'obbligo di comunicazione di avvio del procedimento a tutti i soggetti che hanno presentato richiesta di finanziamento, sancito dalla legge n. 241/1990 e s. m., è assolto di principio con la presente informativa.

Il procedimento dovrà concludersi con l'approvazione delle graduatorie entro sessanta (60) giorni successivi alla scadenza dei termini per la presentazione delle domande mediante provvedimento espresso e motivato.

Qualora l'Amministrazione regionale avesse la necessità di posticipare i tempi dei procedimenti per comprovate esigenze non imputabili alla propria responsabilità, ne dà comunicazione agli interessati.

Ogni informazione inerente il presente Avviso pubblico può essere richiesta ai seguenti recapiti:

Massimo Rocchi 071.8063546 - 3213

Grazia Giambalvo 071.8063975

## ART. 14 INFORMAZIONE E PUBBLICITÀ

Gli enti di formazione beneficiari del finanziamento devono attenersi, in materia di informazione e pubblicità, a quanto previsto dall'allegato XII al Reg. UE 1303/2014 e dal "Manuale per la gestione e rendicontazione dei progetti" di cui alla DGR. N. 802/2012.

## ART. 15 TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali, i dati richiesti dal presente Avviso e dalla modulistica allegata, saranno utilizzati esclusivamente per le finalità previste dall'Avviso stesso e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di strumenti informatici, nel pieno rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ai quali è tenuta la pubblica amministrazione.

I dati a disposizione potranno essere comunicati a soggetti pubblici o privati, dove previsto da norme di legge oppure di regolamento, quando la comunicazione risulti necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali. Il Responsabile del trattamento dati è il Dirigente della P.F. Istruzione Formazione Orientamento e Servizi territoriali per la formazione e Servizi territoriali per il mercato del lavoro (Centri impiego) ([graziella.gattafoni@regione.marche.it](mailto:graziella.gattafoni@regione.marche.it)). Presso il Responsabile del trattamento dei dati è possibile esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.



Unione europea  
Fondo sociale europeo



ALLEGATO A1

DOMANDA DI AMMISSIONE A  
FINANZIAMENTO



RACCOMANDATA A. R.

REGIONE MARCHE

P.F. Istruzione Formazione Orientamento  
e Servizi territoriali per la formazione  
e Servizi territoriali per il mercato del lavoro  
(Centri impiego)

Via \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ (\_\_\_)

Codice bando: \_\_\_\_\_

**Oggetto: POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 Priorità d'investimento 8.1., RA 8.5 - Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_,

in qualità di legale rappresentante di \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n.

\_\_\_\_\_ C.F.: \_\_\_\_\_, partita IVA \_\_\_\_\_,

**CHIEDE**

l'ammissione a finanziamento del progetto denominato \_\_\_\_\_,

Codice SIFORM2 n. \_\_\_\_\_ per un importo di € \_\_\_\_\_  
a tal fine, consapevole di quanto previsto dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere, nonché sulla responsabilità penale conseguente al rilascio di dichiarazioni mendaci e alla formazione e uso di atti falsi, ai sensi e per gli effetti di cui all' art. 47 del D.P.R. 445/2000 sotto la propria responsabilità:

#### DICHIARA

- a) che il soggetto è accreditato presso la Regione Marche per la macrotipologia formazione superiore, ai sensi delle Deliberazioni della Giunta Regionale n. 62 del 17/01/2001 e n.2164 del 18/09/2001 e s.m.i., con Decreto del Dirigente n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;  
oppure  
che il soggetto ha inoltrato richiesta di accreditamento per la macrotipologia formazione superiore in data \_\_\_\_\_;
- b) che il soggetto legalmente rappresentato non è tenuto all'accREDITAMENTO ai sensi dell'Avviso pubblico di che trattasi in quanto \_\_\_\_\_;
- c) che il soggetto rappresentato ha già completato attività formative per le quali fosse richiesto il requisito dell'accREDITAMENTO presso la Regione Marche;  
oppure  
che il soggetto rappresentato non ha finora portato a termine alcuna attività formativa per la quale fosse richiesto il requisito dell'accREDITAMENTO presso la Regione Marche;
- d) che per il medesimo progetto non è stato chiesto né ottenuto alcun altro finanziamento pubblico;
- e) di essere in regola con le disposizioni relative all'inserimento dei disabili di cui alla legge 68/99;
- f) di conoscere la normativa comunitaria, nazionale e regionale che regola l'utilizzo delle risorse del Fondo Sociale Europeo (FSE) e in particolare le disposizioni contenute nei "Manuali per la gestione e la rendicontazione dei progetti inerenti la formazione e le politiche attive del lavoro" di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 802 del 04.06.2012 e alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 1280 del 24.10.2016.

#### Alla presente allega la seguente documentazione:

- il progetto formativo

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma del Legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
Firma autografa sostituita, a mezzo firma digitale,  
ai sensi e per gli effetti dell'art. 24 del D.L. n. 82/2005



ALLEGATO A2

**DOMANDA DI AMMISSIONE A  
FINANZIAMENTO**

**Soggetto Capofila**

Bollo  
€ 16,00

RACCOMANDATA A. R.

REGIONE MARCHE

P.F. Istruzione Formazione Orientamento  
e Servizi territoriali per la formazione  
e Servizi territoriali per il mercato del lavoro  
(Centri impiego)

Via \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ (\_\_\_)

Codice bando: \_\_\_\_\_

**Oggetto: POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 Priorità d'investimento 8.1., RA 8.5 - Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_,

in qualità di legale rappresentante di \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n.

\_\_\_\_\_ C.F.: \_\_\_\_\_, partita IVA \_\_\_\_\_,

e quale capofila della  costituita ovvero  costituenda

- Associazione Temporanea di Impresa (ATI)
- Associazione Temporanea di Scopo (ATS)

### CHIEDE

l'ammissione a finanziamento del progetto denominato \_\_\_\_\_ ,  
 Codice SIFORM2 n. \_\_\_\_\_ per un importo di € \_\_\_\_\_  
 a tal fine, consapevole di quanto previsto dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere, nonché sulla responsabilità penale conseguente al rilascio di dichiarazioni mendaci e alla formazione e uso di atti falsi, ai sensi e per gli effetti di cui all' art. 47 del D.P.R. 445/2000 sotto la propria responsabilità:

### DICHIARA

- a) che il soggetto è accreditato presso la Regione Marche per la macrotipologia formazione superiore, ai sensi delle Deliberazioni della Giunta Regionale n. 62 del 17/01/2001 e n.2164 del 18/09/2001 e s.m.i., con Decreto del Dirigente n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;  
*oppure*  
 che il soggetto ha inoltrato richiesta di accreditamento per la macrotipologia formazione superiore in data \_\_\_\_\_;
- b) che il soggetto legalmente rappresentato non è tenuto all'accREDITamento ai sensi dell'Avviso pubblico di che trattasi in quanto \_\_\_\_\_;
- c) che il soggetto rappresentato ha già completato attività formative per le quali fosse richiesto il requisito dell'accREDITamento presso la Regione Marche;  
*oppure*  
 che il soggetto rappresentato non ha finora portato a termine alcuna attività formativa per la quale fosse richiesto il requisito dell'accREDITamento presso la Regione Marche;
- d) che per il medesimo progetto non è stato chiesto né ottenuto alcun altro finanziamento pubblico;
- e) di essere in regola con le disposizioni relative all'inserimento dei disabili di cui alla legge 68/99;
- f) di conoscere la normativa comunitaria, nazionale e regionale che regola l'utilizzo delle risorse del Fondo Sociale Europeo (FSE) e in particolare le disposizioni contenute nei "Manuali per la gestione e la rendicontazione dei progetti inerenti la formazione e le politiche attive del lavoro" di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 802 del 04.06.2012 e alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 1280 del 24.10.2016;
- g) di volersi costituire (nel caso di costituenda ATI o ATS) per la realizzazione delle attività formative, in Associazione Temporanea di Impresa (ATI) o Associazione Temporanea di Scopo (ATS) con i seguenti soggetti:
  - 1) Denominazione (o ragione sociale) con sede in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Città \_\_\_\_\_ (PROV. \_\_\_\_\_);
  - 2) Denominazione (o ragione sociale) con sede in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Città \_\_\_\_\_ (PROV. \_\_\_\_\_);
  - 3) Denominazione (o ragione sociale) con sede in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ (PROV. \_\_\_\_\_);

**Alla presente allega la seguente documentazione:**

- 1) Il progetto formativo
- 2) nel caso di ATI o ATS da costituire, le dichiarazioni dei legali rappresentanti dei soggetti secondo l'Allegato A3;
- 3) copia dell'atto di costituzione dell'ATI o ATS regolarmente registrato, laddove l'Associazione sia già costituita.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma del Legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
Firma autografa sostituita, a mezzo firma digitale,  
ai sensi e per gli effetti dell'art. 24 del D.L. n. 82/2005



## ALLEGATO A3

**DICHIARAZIONE DEI LEGALI RAPPRESENTANTI DEI SINGOLI SOGGETTI DIVERSI DAL CAPOFILA PARTECIPANTI ALLA ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI IMPRESA O ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI SCOPO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità di legale rappresentante di “ \_\_\_\_\_ ” con sede legale in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_, partita IVA \_\_\_\_\_

con riferimento all’Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare - POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 Priorità d’investimento 8.1., RA 8.5

consapevole di quanto previsto dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere, nonché sulla responsabilità penale conseguente al rilascio di dichiarazioni mendaci e alla formazione e uso di atti falsi, ai sensi e per gli effetti di cui all’ art. 47 del D.P.R. 445/2000 sotto la propria responsabilità:

**DICHIARA**

**a) di volersi costituire in:**

- Associazione Temporanea di Impresa
- Associazione Temporanea di Scopo

con i seguenti soggetti:

- 1) Denominazione (o ragione sociale) con sede in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ (PROV. \_\_\_\_\_);
- 2) Denominazione (o ragione sociale) con sede in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ (PROV. \_\_\_\_\_);
- 3) Denominazione (o ragione sociale) con sede in Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_ (PROV. \_\_\_\_\_);

- b) che il soggetto capofila di detta Associazione sarà il seguente: \_\_\_\_\_
- c) che il soggetto è accreditato presso la Regione Marche per la macrotipologia formazione superiore con Decreto del Dirigente n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;  
oppure  
che il soggetto ha inoltrato richiesta di accreditamento per la macrotipologia formazione superiore in data \_\_\_\_\_;
- d) che il soggetto legalmente rappresentato non è tenuto all'accREDITamento ai sensi dell'Avviso pubblico di che trattasi in quanto \_\_\_\_\_;
- e) che il soggetto rappresentato ha già completato attività formative per le quali fosse richiesto il requisito dell'accREDITamento presso la Regione Marche;  
oppure  
che il soggetto rappresentato non ha finora portato a termine alcuna attività formativa per la quale fosse richiesto il requisito dell'accREDITamento presso la Regione Marche;
- f) che per il medesimo progetto non è stato chiesto né ottenuto alcun altro finanziamento pubblico;
- g) di essere in regola con le disposizioni relative all'inserimento dei disabili di cui alla legge 68/99;
- h) di conoscere la normativa comunitaria, nazionale e regionale che regola l'utilizzo delle risorse del Fondo Sociale Europeo (FSE) e in particolare le disposizioni contenute nei "Manuali per la gestione e la rendicontazione dei progetti inerenti la formazione e le politiche attive del lavoro" di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 802 del 04.06.2012 e alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 1280 del 24.10.2016.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma del Legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
Firma autografa sostituita, a mezzo firma digitale,  
ai sensi e per gli effetti dell'art. 24 del D.L. n. 82/2005

**ALLEGATO A4****SCHEDA INFORMATIVA CONTROLLI AMMINISTRATIVI ED IN LOCO**

**POR FSE 2014/2020  
REG. (UE) N. 1303/2013 - REG. (UE) N. 480/2014  
PROGETTI FORMATIVI A COSTI STANDARD**

Di seguito vengono date indicazioni delle principali verifiche che verranno effettuate dalla P.F. “Controlli di secondo livello, auditing e società partecipate” qualora il progetto finanziato con fondi POR FSE 2014-2020 rientri nel campione di controllo.

Se nel corso della programmazione, si verificheranno integrazioni e/o modifiche ai regolamenti comunitari, o alle leggi nazionali di riferimento, la lista dei controlli da effettuare sarà conseguentemente adeguata e/o modificata; la versione aggiornata sarà disponibile nel sito web [www.europa.marche.it/audit](http://www.europa.marche.it/audit).

Tipologia di operazione: **progetti formativi a costi standard**

Prima di effettuare la visita presso la sede dell'ente formativo, i funzionari regionali controllano il fascicolo documentale depositato presso l'ufficio amministrativo competente per accertare che:

- l'ente ed il relativo progetto formativo presentato possiedano tutti i requisiti di ammissione previsti dal bando (es: accreditamento, idoneità locali, qualità della docenza, tipologia di allievi, unità di costo standard, ecc.);
- il responsabile del procedimento dell'ufficio competente abbia comunicato all'ente formativo l'esito dell'istruttoria iniziale e l'ammissione in graduatoria e che questo abbia comunicato la propria accettazione;
- l'ente formativo abbia trasmesso la documentazione di inizio attività (selezione allievi, comunicazione inizio corso, calendario lezioni, elenco allievi e composizione classi, curriculum

docenti, idoneità locali, comunicazione Inail in caso di stage, ecc.);

- eventuali variazioni (di docenza, di calendario, di allievi ecc.), o richieste di proroga del progetto siano state comunicate dall'ente formativo all'ufficio competente e che siano state, da questo, regolarmente approvate;
- l'ente formativo abbia trasmesso la documentazione di fine attività (prospetto finale delle ore corso e ore allievo, registri didattici, schede riepilogative ore docenza, allievi e personale non docente, esami finali, certificati di frequenza, ecc.)
- la concessione dell'anticipo/i e del saldo sia stata effettuata secondo le modalità e dietro presentazione della documentazione prevista da bando (dichiarazione ore corso, fideiussione, determinazione della sovvenzione, fatture ecc.);
- l'ente formativo abbia inserito nel sistema informativo regionale "Siform2", i dati di monitoraggio (ore docenza e ore allievo), scansionato i registri didattici e non didattici e presentato le domande di dichiarazione trimestrali.

Al termine delle verifiche di cui sopra, i funzionari incaricati procederanno al controllo presso la sede dell'ente formativo, previa comunicazione tramite PEC; è opportuno che al sopralluogo sia presente il legale rappresentante dell'ente, o un suo delegato.

La verifica verterà sulla seguente documentazione amministrativo-contabile:

- un campione dei documenti di spesa e relativi pagamenti a fornitori e docenti ecc.;
- gli originali dei registri didattici e non didattici;
- presenza di una contabilità separata, o una codificazione contabile adeguata per tutte le transazioni relative al progetto formativo, tali da consentirne un'individuazione immediata;
- le annotazioni contabili e/o reddituali dell'incasso del contributo;
- presenza dei loghi ai fini del rispetto degli adempimenti relativi alla normativa comunitaria in materia di pubblicità, in registri, attestati di frequenza, ecc..

I funzionari incaricati della visita sul posto potranno documentare la realizzazione dell'intervento (aule didattiche, attrezzature usate ecc.), anche attraverso materiale fotografico.

Al termine, verrà rilasciato un verbale di sopralluogo a firma dei funzionari incaricati e del legale rappresentante dell'azienda, o di un suo delegato.