



ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI E FORMAZIONE LEONARDO

Cod. Accr.: AAT666

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

BANDO PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO

L'Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo, (d'ora in avanti anche Associazione o Ente) in attuazione all'Avviso POC 1/2026 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione del Catalogo regionale dell'Offerta Formativa per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

VISTI

- il D.D.G. n. 1126 del 19/03/2026 di approvazione l'Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia";
- il Programma regionale Sicilia FSE+ 2021-2027;
- il Regolamento UE n. 2021/1060 e n. 2021/1057;
- il Vademecum per L'Attuazione Programma FSE+Sicilia 2021-2027;
- l'art. 15 legge regionale n. 23/2019;
- il Regolamento (UE) n. 821/2014 in merito agli obblighi di informazione e pubblicità;
- l'art. 6 dell'Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 che disciplina gli obblighi previsti a carico degli Enti Attuatori in materia di reclutamento del personale esterno da impiegare nelle attività progettuali,

CONSIDERATO CHE

ha presentato il progetto denominato "ALIANTE" per la realizzazione del quale ha necessità di avvalersi di professionalità esterne a completamento di quelle di cui dispone e, pertanto, ai sensi della normativa su richiamata, intende avviare un processo di reclutamento del personale docente,

EMANA



il presente bando, rivolto prioritariamente al personale docente di materie teoriche e tecnico-pratiche iscritti all'Albo ex art. 5 della L.R. n. 10/2018, e, in via subordinata, al personale docente di materie teoriche e tecnico-pratiche iscritti nel registro Elenco Formatori 2° livello rilevabili dal SARF (<https://sarf.formasicilia.it/>) della Regione Siciliana di cui alla l. r. 23/2019 e rientrante nelle fasce professionali di cui al successivo art.1.1. e nella misura di cui alla tabella n.1- requisiti minimi dei docenti per attività formativi - per ciascun livello EQF dei percorsi formativi inseriti in progetto, come indicato all'articolo l'Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020.

La ricerca è rivolta ad ambosessi (L. 903/77 e L. 125/91).

Il personale ricercato, in possesso di adeguata qualificazione e di competenza professionale nonché dei requisiti generali e specifici di cui all'articolo successivo, sarà impiegato per l'insegnamento dei moduli/competenze/conoscenze essenziali di cui all' **ALLEGATO A**, finalizzato alla qualificazione delle specifiche figure professionali ivi indicate.

Art. 1 - Requisiti generali e specifici di accesso

Per l'ammissione alla selezione gli interessati, pena inammissibilità, dovranno possedere alla data di scadenza della presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

1. essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
2. godere dei diritti civili e politici;
3. non avere riportato condanne penali;
4. non avere procedimenti penali in corso;
5. non essere interdetto dai pubblici uffici per sentenza passata in giudicato.
6. non essere stato destituito, dispensato, dichiarato decaduto o licenziato dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
7. non avere contestazioni o controversie dirette o indirette in atto con l'Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo.

Art. 1.1 - Requisiti specifici di accesso

1. Iscrizione al SARF, ex art. 5 della L.R. n. 10/2018 Albo Formatori o nel registro Elenco formatori 2° livello.
2. Titolo di studio e/o professionali coerenti con i contenuti delle competenze /conoscenze essenziali oggetto di candidatura.
3. Comprovata esperienza professionale e/o didattica da dichiarare nel curriculum vitae di cui al successivo art. 2, rientrante nelle fasce professionali previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE + Sicilia e qui di seguito riportate:

Fascia A	esperienza didattica e/o professionale uguale o maggiore a 5 anni
Fascia B	esperienza didattica e/o professionale uguale o maggiore o a 3 anni
Fascia C	esperienza didattica e/o professionale minore a 3 anni

Tutti i superiori requisiti e il numero di anni di esperienza professionale e didattica dovranno essere oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge (Art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000).



Potrà essere presentato ogni certificazione o titolo che si ritiene utile per la valutazione, purchè attinente alle competenze /conoscenze essenziali per cui si partecipa.

Art. 2 - Domanda di partecipazione e documentazione

La domanda di candidatura, pena l'inammissibilità, dovrà essere redatta esclusivamente sul modello di domanda allegato al presente bando (**Allegato B**).

Il candidato, dovrà dichiarare di essere in possesso di tutti i requisiti generali e specifici suindicati nonché di aver preso visione dell'informativa sulla privacy (*redatta in calce al modello di domanda*) e sottoscrivere l'apposita autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'ente ai sensi 13 D.Lgs. 196 del 2003 e del GDPR 679/2016.

In mancanza di predetta autorizzazione le istanze non saranno trattate.

La domanda dovrà contenere la disponibilità del candidato ad accettare l'incarico secondo il calendario didattico del corso di riferimento e impegnarsi a redigere e produrre nei tempi indicati tutta la documentazione necessaria richiesta dall'Ente per la corretta realizzazione delle attività e per l'efficace raggiungimento degli obiettivi progettuali.

L'istanza di partecipazione (Allegato B, scaricabile dal sito dell'Ente www.leonardoformazione.it) dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- copia firmata del documento d'identità e del codice fiscale;
- dettagliato curriculum vitae, in formato Europeo, con esplicita dicitura relativa all'autorizzazione al trattamento dei dati, datato e firmato e sottoscritto con dichiarazione ai sensi degli articoli 46 e 47 dei D.P.R. 28/12/2000 n. 445 attestante la veridicità dei dati dichiarati nel curriculum vitae.
- Autovalutazione dei titoli formativi e dell'esperienza didattica e/o professionale (indicata in numero di anni) secondo il modello allegato (**Allegato C**)

Si precisa che il curriculum dovrà riportare esclusivamente le esperienze didattico- professionali e i titoli formativi attinenti alle competenze/conoscenze essenziali oggetto d'insegnamento, necessari per l'attribuzione del punteggio e valutabili secondo i criteri indicati all' art. 5.

Art. 3 – Modalità e termini per la presentazione

Tutta la documentazione dovrà essere recapitata a "Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo", **entro il 10.04.2026 ORE 12.00** comunque, il seguente bando rimane aperto fino a nuove comunicazioni e dovrà pervenire con una delle seguenti modalità:

1. Brevi manu presso le segreterie delle sedi provinciali dell'Ente, agli indirizzi indicati in calce al presente articolo, sulla base dell'articolazione territoriale dei corsi ai quali s'intende partecipare.
2. Raccomandata A/R con avviso di ricevimento, in busta chiusa, recante all'esterno la seguente dicitura: " Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020" Progetto "Aliante -Candidatura Per Reclutamento Personale Docente – Sede Provinciale di _____" ed indirizzata a Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo, Via dei Mille 243-98123 Messina.
3. Posta Elettronica Certificata (PEC), al seguente indirizzo: leonardoformazione@pec.it,



riportando nell'oggetto la seguente dicitura: Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020"-
Progetto "ALIANTE" -Candidatura Per Reclutamento Personale Docente –Sede Provinciale di _____".

La domanda dovrà necessariamente provenire da un indirizzo pec di cui sia titolare il candidato, avendo cura di allegare tutta la documentazione richiesta esclusivamente in formato pdf.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine e l'ora indicata. Se inviate per posta non farà fede il timbro di partenza. Se inviate per PEC, farà fede la data e l'orario di ricezione risultante dal server dell'Ente.

Indirizzi per il recapito Brevi Manu:

Associazione Centro Studi E Formazione Leonardo c/o :

- **Sede di Palermo (PA), Via Ausonia, 122 cap 90100**
Tel. 0903353026 – 3519550894
Orari segreteria: da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00
- **Sede di Altofonte (PA), Via Salvatore Gambini, 1, cap. 90072**
Tel. 0903353026 – 3519550894
Orari segreteria: da lunedì a venerdì dalle ore 8.00 alle 13.00

Art. 4 – Esclusione

Non verranno considerate valide e verranno escluse le candidature che:

- non pervengano entro la scadenza prefissata;
- non siano formalizzate sulla modulistica allegata al bando;
- non siano corredate dalla documentazione richiesta;
- non siano debitamente firmate;
- non siano debitamente compilate;
- siano pervenute con modalità diversa da quella indicata nel bando;
- siano corredate di un curriculum in formato diverso da quello richiesto;
- siano corredate di un curriculum privo delle dichiarazioni richieste;
- non rispettino tutte le prescrizioni del bando.

Art. 5 – Modalità di valutazione dei requisiti e selezione

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata dall'Ente tramite una commissione interna all'uopo nominata sulla base dei titoli e delle esperienze didattiche e professionali dichiarate, valutate secondo i criteri sottoindicati. Saranno valutati solo i titoli e le esperienze pertinenti e coerenti alle competenze/conoscenze essenziali oggetto della candidatura.



In qualsiasi momento il candidato potrà essere invitato a presentare idonea documentazione comprovante i titoli e le esperienze dichiarate ai sensi del DPR 445/00, su richiesta della commissione e/o dell'ente. Il possesso dei requisiti dovrà essere attestato con esibizione in originale dei titoli, certificati e/o altra idonea documentazione nel termine perentorio eventualmente indicato. In caso di discrepanza con quanto dichiarato in fase di presentazione della candidatura, il candidato verrà escluso dalla graduatoria finale.

A conclusione della procedura di valutazione verrà stilata la graduatoria dei partecipanti. Sarà facoltà della Commissione, qualora lo ritenesse utile o necessario convocare per un colloquio i candidati risultati a pari merito. In alternativa sarà preferito il candidato i cui titoli ed esperienze risultino maggiormente coerenti con il settore di riferimento della figura professionale da formare.

L'ente provvederà a convocare i candidati tramite avviso pubblicato sul sito istituzionale dell'ente, non verrà data comunicazione singolarmente.

Criterio	Requisito	Punteggio max
A1 Titolo di studio (non cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	12
	Laurea triennale	10
	Diploma di scuola media superiore	8
Altri Titoli Valutabili	Master/dottorati /specializzazioni/certificazioni in settori e/o materie coerenti con la figura professionale	Max 4 (1 punto per ogni titolo)
B1 Esperienza professionale	Esperienza professionale coerente con i moduli/materie oggetto della candidatura (1,2 punto per ogni anno di esperienza)	Max 12
B2 Esperienza didattica	Esperienza didattica coerente con i moduli/materie oggetto della candidatura (1,2 punto per ogni anno di esperienza)	Max 12
C1 Iscrizione ad Ordini/Collegi e/o Albi Professionali	Iscrizione ad Ordini Professionali e/o Albi coerenti con il modulo prescelto	2



C2 Esperienza pregressa con Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo	Esperienza Professionale e/o di docenza pregressa nell'ambito di attività promosse e gestite da Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo	max 8
TOTALE		Max 50
Colloquio (eventuale)	***	max 30
TOTALE		Max 80

La commissione, nel caso non siano presenti o vi sia insufficienza o inidoneità di candidati che soddisfino le priorità previste, prenderà in considerazione ogni altra candidatura pervenuta, che verrà valutata alla stregua dei criteri su esposti. I candidati risultati idonei saranno inseriti in un apposito "Elenco di Disponibilità" cui l'ente potrà attingere anche in caso di rinuncia, sopravvenuta indisponibilità o revoca dell'originario incaricato.

Art. 6 - Esiti della selezione e graduatorie

Completata la valutazione, verrà stilata la graduatoria finale alla quale l'Ente attingerà per ogni singolo modulo/conoscenza essenziale oggetto di docenza.

La graduatoria dei soggetti valutati positivamente sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'Ente all'indirizzo www.leonardoformazione.com.

La pubblicazione sul sito dell'ente ha valore di comunicazioni agli interessati a tutti gli effetti di legge e non verrà data alcuna comunicazione individuale.

Art. 7 - Conferimento degli incarichi

L'inserimento in posizione utile in graduatoria non dà automaticamente diritto all'affidamento dell'incarico che rimane, comunque, subordinata alla previa valutazione della permanenza dell'esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente avviso, dopo l'espletamento di tutte le procedure impartite dalla autorità di gestione.

L'affidamento dell'incarico per i soggetti inseriti nell'apposito "Elenco di Disponibilità" resta subordinato alla necessaria preventiva iscrizione al SARF presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana, salvo diversa disposizione da parte degli organi competenti.

Il candidato che abbia ottenuto l'affidamento dell'incarico sulla base di attestazioni non veritiere risponderà personalmente delle conseguenze negative, anche di carattere finanziario, subite dall'Ente a seguito delle verifiche effettuate dagli organismi di controllo.

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di non conferire incarichi, anche in presenza di personale idoneo. Si riserva anche la facoltà di conferire incarichi parziali attribuendo parte del monte ore



previste per la singola competenza/conoscenza essenziale per la quale gli interessati siano risultati idonei o di ripartire il monte ore previsto per materia/conoscenza essenziale tra più candidati risultati idonei.

Si precisa che la scelta del percorso formativo e della sede corsuale espressa dall'interessato in sede di candidatura non esclude per l'ente la facoltà di attribuire l'incarico per la docenza di una competenza/conoscenza essenziale analoga o affine in altri corsi che si svolgono presso la medesima o presso altra provincia o di attribuire l'incarico per la docenza di un competenza/conoscenza essenziale di fascia inferiore a quella di appartenenza. La scelta del percorso, del modulo formativo/competenza, infatti è da intendere esclusivamente come preferenza.

L'ente si riserva, altresì, in autotutela, a suo insindacabile giudizio, in ogni momento di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo in qualunque momento, senza preavviso ed indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che rendano impossibile e/o comunque non utile e/o conveniente la prosecuzione del rapporto contrattuale. Si riserva, altresì, la facoltà in ogni momento di revocare l'incarico, anche dopo la sottoscrizione del contratto, qualora decida di far ricoprire il medesimo a personale interno che si sia reso nel frattempo disponibile ovvero per inadempienze degli obblighi contrattuali assunti dal personale incaricato.

Art. 8 - Forma contrattuale degli incarichi e corrispettivi

Gli incarichi saranno stipulati nelle forme e con la durata previste dalla normativa vigente tramite ricorso a tipologie di contratto previste dal CCNL di riferimento o a prestazione professionale individuale.

La costituzione del rapporto di lavoro rimane comunque condizionata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività. Al riguardo si precisa che l'avvio di ciascun corso, oggetto del presente avviso è, comunque, subordinato all'approvazione del corso stesso da parte del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale a seguito di apposita progettazione esecutiva ed alla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

Il costo orario preventivato per gli incarichi da affidare con forme contrattuali diverse dal contratto di lavoro dipendente e assimilate (es. Co.Co.Co), è determinato come segue: Fascia A= €. 30,00; Fascia B= €. 25,00; Fascia C= €. 22,00. Il predetto importo orario è da considerarsi onnicomprensivo, al lordo di Irpef, Irap, eventuale iva e/o contributo previdenziale eventualmente dovuti.

I pagamenti delle prestazioni derivanti dalle attività oggetto del presente bando saranno effettuati solo dopo l'emissione dei decreti di liquidazione da parte del Servizio Gestione di competenza del Dipartimento Regionale Formazione Professionale e i relativi incassi, secondo le tranche stabilite nel contratto individuale stipulato tra le parti.

Art. 9 - Privacy



Tutti i dati forniti dai candidati verranno trattati e custoditi nel rispetto del Reg. UE 2016/679 e del D. Lgs.196/2003 come modificato dal D. Lgs. 101/2018 ed esclusivamente per le finalità di partecipazione alle azioni progettuali come previste nel presente bando.

Art. 10 – Controlli

Tutte gli interventi ammessi a finanziamento ai sensi dell'Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020" e le attività e adempimenti ad essi connessi sono sottoposte alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana e degli altri enti preposti secondo la normativa vigente ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso pubblico n. 1/2026.

Art. 11 - Pubblicazione

Il presente avviso viene reso pubblico mediante:

- pubblicazione sul sito dell'Ente all'indirizzo www.leonardoformazione.com;
- trasmissione all'indirizzo PEC mailto: publicazionebandiformazione@regione.sicilia.it
- per la pubblicazione nella Piattaforma Regionale dedicata, come previsto dal D.D.G. 337 del 24/05/2021;
- presso il C.P.I. territorialmente competente.

Art. 12 - Disposizioni Finali

- Tutti i sottoelencati allegati sono da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente bando ancorché stilati in documenti separati.
- **Allegato A** – Figure professionali con relative competenze/conoscenze essenziali
- **Allegato B** - Istanza di candidatura
- **Allegato C** - Autovalutazione dei titoli formativi e dell'esperienza didattica e/o professionale (indicata in numero di anni)

Messina, 27/03/2026

(F.to il Rappresentante Legale)

Giacomo VENUTO
MESSINA



ALLEGATO A

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

1) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto amministrativo segretariale**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	40	200
	Tecniche di archiviazione	50	
	Corrispondenza commerciale	30	
	Tecniche di segreteria	50	
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	30	
COMPETENZA N. 2 Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	60	160
	Strumenti di incasso e pagamento	60	
	Elementi di organizzazione aziendale	40	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



2) Titolo/denominazione del percorso: Operatore informatico web

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	25	160
	Introduzione alle reti	25	
	Funzionalità dell'ambiente operativo	30	
	Software per il trattamento dati	30	
	Trattamento testi per il web	30	
	Elementi di comunicazione mediale	20	
COMPETENZA N. 2 Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	25	140
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	35	
	Web application	30	
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30	
	Social network	20	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



3) Titolo/denominazione del percorso: **Assistente alla struttura educativa**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula	Ore
COMPETENZA N. 1 Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	Elementi di igiene ambientale e alimentare	15	70
	Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche	15	
	Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia	15	
	Elementi di primo soccorso	15	
	Normative relative alla prevenzione e sicurezza	10	
COMPETENZA N. 2 Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	Cenni di psicologia dell'età evolutiva	15	120
	Tipologia di utenza	15	
	Elementi di attività ludiche	25	
	Elementi di puericultura e igiene	20	
	Principi e tecniche della comunicazione	20	
	Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa	15	
	Deontologia professionale	10	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



4) **Titolo/denominazione del percorso: Manutentore imbarcazioni da diporto**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Schemi motori e tappe evolutive	5	40
	Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva	15	
	Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo	10	
	Chinesiologia applicata alla soddisfazione dei bisogni formativi	10	
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo	15	40
	Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile	10	
	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	10	
	Ambientalismo attivo	5	
Eeguire le operazioni di finitura e pitturazione dello scafo, nel rispetto delle specifiche progettuali	Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica	20	80
	Metodi e metodologie dell'intervento	10	
	Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature	25	
	Elementi di Anatomia e Fisiologia funzionali al movimento	25	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



5) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alla saldatura elettrica**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Utilizzare le macchine e le attrezzature	Tecnologia della saldatura	120	120
Interpretare il disegno meccanico di riferimento	Norme del disegno tecnico	70	100
	Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore specifico	30	
Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione	Tecnica di saldatura di complessivi	80	140
	Tecniche di controllo	60	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



6) Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di sala e bar**
Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	30	160
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	25	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20	
	Principali terminologie tecniche di settore	20	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	15	
	Tecniche di pianificazione	20	
COMPETENZA N. 2 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Tecniche di comunicazione	15	40
	Tecniche di servizio base ed avanzate	15	
	Tipologie di servizio banqueting	10	
COMPETENZA N. 3 Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	25	100
	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	30	
	Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	20	
	Tecniche di servizio al tavolo	25	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



7) Titolo/denominazione del percorso: **Tecnico di laboratorio educativo**

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Analizzare i bisogni dell'utenza	Elementi di metodologia della ricerca	15	70
	Elementi di Sociologia	20	
	Elementi di Psicologia Sociale	20	
	Legislazione di settore e programmi ministeriali	15	
COMPETENZA N. 2 Progettare laboratori educativi - didattici	Elementi di progettazione	25	120
	Elementi di Pedagogia	25	
	Principi di base di Psicologia dello Sviluppo	25	
	Elementi di Psicologia della famiglia	25	
	Elementi di interculturalità	20	
COMPETENZA N. 3 Gestire l'intervento educativo	Elementi di pedagogia della creatività	20	100
	Elementi di metodologia e didattica extrascolastica	25	
	Attività tematiche didattiche e culturali in relazione alle diverse età dell'utenza	25	
	Tecniche di conduzione dei gruppi	20	
	Tecniche di monitoraggio, documentazione e verifica	10	
COMPETENZA N. 4 Realizzare l'intervento educativo	Metodologie e linguaggi laboratoriali	10	70
	Elementi di educazione alla cittadinanza	20	
	Elementi di educazione ai media	15	
	Principi di educazione ambientale	10	
	Principi generali della normativa di sicurezza specifica dell'attività laboratoriale	15	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



8) Titolo/denominazione del percorso: **Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto**

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Competenza 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni .	Attrezzature di servizio	10	110
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
	Normative e disposizioni igienico sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	15	
	Principali terminologie tecniche di settore	15	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	15	
	Tecniche di pianificazione	10	
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese	15	
Competenza 2 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari	15	60
	Normative e disposizioni igienico sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	15	
	Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	15	
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	15	
Competenza 3 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	20	110
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi Standard di qualità dei prodotti alimentari	15	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	10	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	25	
	Utensili per la preparazione dei cibi	10	
	Normative e disposizioni igienico sanitari nei processi di scelta e preparazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	15	
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	15	
Competenza 4 Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e	Codice di navigazione	15	80
	Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto	10	
	Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio	10	



durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Terminologia tecnica del settore	10	
	Tipologie e strutture delle imbarcazioni	10	
	Tipologie di ormeggio tecniche di navigazione delle imbarcazioni da diporto	10	
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	5	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



9) Titolo/denominazione del percorso: **Operatore delle confezioni - Sarto confezionista**

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Competenza 1 Interpretare il figurino	L'immagine moda	20	50
	Merceologia tessile	30	
Competenza 2 Progettare il cartamodello	Laboratorio di modello	40	60
	Correzioni e sdifettamenti	20	
Competenza 3 Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	Laboratorio piazzamenti	40	60
	Tecnologie di sala taglio	20	
Competenza 4 Gestire la confezione del Capo	Elementi di sicurezza	20	60
	Laboratorio di confezione	40	
Competenza 5 Riconoscere la classificazione delle non conformità	Classificazione dei difetti	15	80
	Tecniche di pinzatura e rammendo	25	
	Le procedure per il controllo qualità	20	
	Perfezionamento al rammendo industriale	20	
Competenza 6 Eeguire ricami a mano e/o a macchina	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	30	50
	Composizione e scelta del disegno per il ricamo	20	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



10) Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di CUCINA**
Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula	Totale ore
COMPETENZA N. 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	30	160
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	30	
	Principali terminologie tecniche di settore	25	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	20	
	Tecniche di pianificazione	15	
COMPETENZA N. 2 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	30	140
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	25	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	30	
	Utensili per la preparazione dei cibi	25	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



11) Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi**

Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	15	40
	Tecniche di approntamento	10	
	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	15	
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	20	80
	Elementi di idraulica legati al settore	15	
	Elementi di meccanica legati al settore	25	
	Forme di alloggiamento	10	
	Forme di ricoveri	10	
Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia	20	40
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	20	
Eeguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Elementi fertilizzanti del suolo	15	140
	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	15	
	Esigenze nutrizionali	20	
	Fertilizzanti e concimi	15	
	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	20	
	Principali sistemi e forme di produzioni	20	
	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	20	



	Principali tecniche di raccolta dei prodotti	15	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	





12) Titolo/denominazione del percorso: **Operatore per attività d' innesto e potatura**
Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	20	60
	Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	40	
Organizzare le fasi dell'intervento	I contesti produttivi: specificita' e organizzazione del lavoro	30	130
	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	20	
	Elementi di agronomia	30	
	Elementi di botanica	20	
	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	30	
Eeguire operazioni di modifica della pianta porta innesto attraverso inserimento di una diversa pianta madre grazie alla conoscenza del tipo di coltivazione, delle scelte produttive aziendali, delle norme di sicurezza	Elementi di botanica	10	40
	Norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro	15	
	Tipologie e tecniche di innesto	15	
Effettuare la potatura utilizzando le tecniche piu' adeguate alle condizioni della pianta, ai risultati che da essa si vogliono ottenere e alle condizioni fitosanitarie e ambientali	Forme di allevamento delle varie coltivazioni	20	70
	Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	15	
	Portamento delle piante	15	
	Tipologie e tecniche di potatura	20	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	



13) Titolo/denominazione del percorso: **Mediatore Interculturale**
Articolazione didattica

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste	Totale ore
Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento	Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale	25	80
	Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale.	10	
	Modelli e teorie di analisi dei bisogni.	15	
	Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione.	15	
	Politiche sociali: il territorio come sistema di rete.	15	
Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo	Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.	15	140
	Tecniche di base della comunicazione e gestione dei conflitti.	15	
	Comunicazione e mediazione interculturale	20	
	Tecniche di interpretariato	15	
	Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta	15	
	Lingua e cultura italiana L2	15	
	Metodi e tecniche di ascolto e produzione orale	20	
	Metodi e tecniche di produzione scritta	15	
Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento	Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia	10	110
	La legislazione sull'immigrazione.	10	
	Principi legislativi del diritto internazionale comunitario e nazionale sulla tutela dei diritti umani	15	
	Elementi della Costituzione Italiana.	15	
	Educazione ai diritti/doveri di cittadinanza	15	



	Strategie di contrasto alla discriminazione e di sostegno alle pari opportunità.	10	
	Sviluppo di comunità e lavoro di rete	10	
	Strategie di mediazione dei conflitti	10	
	Medicina sociale ed educazione sanitaria.	15	
Progettare interventi di orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei differenti contesti di vita	Rappresentazione sociale dello Straniero e delle correlate percezioni collettive in diversi ambiti sociali	15	90
	Processi di formazione e di superamento di stereotipo, stigma e pregiudizio e il ruolo dei media nella loro veicolazione.	10	
	Processi e fasi che caratterizzano le relazioni interculturali.	10	
	Teorie e tecniche di progettazione.	5	
	Teorie e tecniche di valutazione	5	
	Finalità e tecniche della documentazione professionale	15	
	Legislazione e organizzazione dei servizi.	10	
	Elementi di diritto di famiglia.	15	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	54
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	







ALLEGATO B



Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

Spett.le
Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo
Via dei Mille 243-98123 Messina

ISTANZA DI CANDIDATURA

Il/La sottoscritto/a _____

Codice Fiscale _____ nato/a a _____ (_____)

il ____/____/_____, residente a _____

in Via _____ Tel./Cel. _____

E-mail _____ pec _____

CHIEDE

di partecipare alla selezione per il reclutamento della figura di **Docente in materie teoriche e /o docente in materie tecnico-pratiche** da impiegare, nell'ambito delle attività formative previste dal progetto "Aurora" nella provincia di:

- MESSINA; PALERMO;

Corso <i>(specificare figura professionale)</i>	Modulo Formativo o Competenza <i>(Indicare Numero)</i>	Modulo Formativo/Competenza <i>(descrizione)</i>
(Es.) Addetto Amministrativo Segretariale	(Es.) N. 1	(Es.) Collaborare alla gestione dei flussi informativi
(Es.) Addetto Amministrativo Segretariale	//////////	(Es.) Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie
Corso <i>(specificare figura professionale)</i>	Modulo Formativo o Competenza	Modulo Formativo/Competenza <i>(descrizione)</i>



	(Indicare Numero)	

A tal fine, avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli artt. 45 e 46 del medesimo D.P.R.,

DICHIARA

(barrare le voci d'interesse)

- di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno dei Stati membri dell'Unione Europea;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non avere riportato condanne penali né di avere procedimenti penali in corso
- di non essere escluso dall'elettorato politico attivo;
- di non avere contestazioni o controversie dirette o indirette in atto con l'Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo;
- di essere iscritto al SARF, ex art. 5 della L.R. n. 10/2018 Albo Formatori
- di essere iscritto al SARF, nel registro Elenco formatori 2° livello;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio (pertinente con i moduli formativi/ le competenze indicate in candidatura) _____ conseguito il _____ presso _____ con la seguente votazione _____;
- di essere dipendente da pubblica amministrazione;
- di non essere dipendente pubblico e di trovarsi nella seguente situazione occupazionale (libero professionista, occupato, disoccupato, ecc...) specificare _____;
- di essere disponibile ad accettare l'incarico secondo il calendario didattico del corso di riferimento e s'impegna a redigere e produrre nei tempi indicati tutta la documentazione necessaria richiesta dall'Ente per la corretta realizzazione delle attività e per l'efficace raggiungimento degli obiettivi progettuali.
- di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste nel medesimo;
- di volere ricevere ogni eventuale comunicazione all'indirizzo indicato nella presente istanza e di comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione di quanto dichiarato;



DICHIARA, altresì,

- di possedere adeguate e certificate competenze per svolgere i moduli formativi/competenze per cui presenta candidatura;
- di aver cumulato alla data odierna n. ____ anni di esperienza professionale nei moduli formativi/nelle competenze oggetto di docenza e quindi di rientrare nella fascia _____ (A o B o C).
- che le esperienze professionali, dichiarate nel curriculum vitae allegato all'istanza di candidatura, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza professionale	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

- di aver cumulato alla data odierna n. ____ anni di esperienza didattica nei moduli formativi/nelle competenze oggetto di docenza e quindi di rientrare nella fascia _____ (A o B o C).
- Le esperienze didattiche, dichiarate nel curriculum vitae allegato all'istanza di candidatura, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza didattica	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

Si allega:

- Curriculum vitae in formato europeo (datato e firmato);
- Copia di un valido documento di identità e codice fiscale;
- Autovalutazione dei Titoli formativi e dell'esperienza didattica e/o professionale coerente con i moduli formativi/competenze indicate in candidatura (Allegato C).

Luogo e data _____

Firma _____

INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali dell'utente sono utilizzati da Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo, che ne è titolare per il trattamento, nel rispetto dei principi di protezione dei dati personali stabiliti dal Regolamento GDPR 2016/679 e del D.Lgs. 196 del 2003.

Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto quanto è richiesto dagli obblighi legali e contrattuali e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte può dar luogo all'impossibilità di fornire i servizi richiesti.

La società tratta i dati facoltativi degli utenti in base al consenso, ossia mediante l'approvazione esplicita della presente policy privacy e in relazione alle modalità e finalità di seguito descritte.

I dati obbligatori ai fini contrattuali e contabili sono conservati per il tempo necessario allo svolgimento del rapporto contrattuale/professionale.

Il periodo di conservazione dei dati è uguale alla durata dell'incarico e comunque fino a completamento di tutti gli adempimenti connessi alla corretta gestione e rendicontazione come previsto dall'Avviso 7/2023 + PR FSE + SICILIA 2021/2027.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

Ai sensi del Regolamento europeo 679/2016 (GDPR) e del D.Lgs. 196 del 2003, l'interessato può, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla vigente normativa, esercitare i seguenti diritti: richiedere la conferma dell'esistenza di dati personali che lo riguardano (diritto di accesso); conoscerne l'origine; riceverne comunicazione intelligibile; avere informazioni circa la logica, le modalità e le finalità del trattamento; richiederne l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati trattati in violazione di legge, ivi compresi quelli non più necessari al perseguimento degli scopi per i quali sono stati raccolti; nei casi di trattamento basato su consenso, ricevere i propri dati forniti al titolare, in forma strutturata e leggibile da un elaboratore di dati e in un formato comunemente usato da un dispositivo elettronico; il diritto di presentare un reclamo all'Autorità di controllo. Titolare del trattamento dei Suoi dati personali è Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo, C.F.: 97068370838.

Il Responsabile della Protezione dei dati (D.P.O.) è il Sig. Giacomo Venuto, C.F. VNTGCM66R05F158B.

Avendo preso visione della su estesa informativa sulla privacy autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679 e del D.Lgs. 196 del 2003, per le finalità, modalità e termini di cui alla predetta informativa.

Luogo e data _____

Firma _____





ALLEGATO C



Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

Spett.le
Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo
Via dei Mille 243-98123 Messina

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

del _____ sottoscritto/a _____
Codice Fiscale _____ in merito alla candidatura presentata per il corso di _____
_____ riporta la seguente autovalutazione dei titoli e delle esperienze professionali e didattiche posseduti.

Critério	Requisito	Punteggio max	Punteggio dichiarato	Punteggio attribuito (Riservato all'Ente)
A1 Titolo di studio (non cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	12		
	Laurea triennale	10		
	Diploma di scuola media superiore	8		
Altri Titoli Valutabili	Master/dottorati /specializzazioni/certificazioni in settori e/o materie coerenti con la figura professionale	Max 4 (1 punto per ogni titolo)		
B1 Esperienza professionale	Esperienza professionale coerente con i moduli/materie oggetto della candidatura (1,2 punto per ogni anno di esperienza)	Max 12		
B2 Esperienza didattica	Esperienza didattica coerente con i moduli/materie oggetto della candidatura (1,2 punto per ogni anno di esperienza)	Max 12		
C1 Iscrizione ad Ordini/Collegi e/o Albi Professionali	Iscrizione ad Ordini Professionali e/o Albi coerenti con il modulo prescelto	2		



C2 Esperienza pregressa con Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo	Esperienza Professionale e/o di docenza pregressa nell'ambito di attività promosse e gestite da Associazione Centro Studi e Formazione Leonardo	max 8		
TOTALE	***	50		
Colloquio (eventuale)	***	max 30		
TOTALE		80		

Luogo e data _____

Firma del dichiarante

