

ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

Titolo del progetto:

SENZA SPRECHI – ADOC PIEMONTE

Settore ed area di intervento del progetto con relativa codifica (vedi allegato 3):

E11 - EDUCAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE - SPORTELLO INFORMA

Obiettivi del progetto:

Come emerge dal rapporto del gennaio 2013 dell'Institution of Mechanical Engineers, associazione degli ingegneri meccanici circa due miliardi di tonnellate, finisce nella spazzatura, benché sia in gran parte commestibile. Il progetto si pone l'obiettivo generare di mantenere la cittadinanza informata rispetto ad un consumo responsabile degli alimenti per il comprovato impatto economico ed ecologico che l'acquisto di cibo ha sul mondo e sul futuro. L'obiettivo è quindi quello di indurre i cittadini, attraverso una corretta informazione/ educazione, ad abbandonare le cattive abitudini che sono le principali cause di spreco di massa.

Obiettivo specifico n.1: Diffondere informazioni sul corretto acquisto e uso dei prodotti alimentari, per ridurre gli sprechi alimentari. In particolare è importante apprendere la corretta lettura delle etichette per gestire meglio l'acquisto e i consumi rispetto alla data di scadenza. Coinvolgere le scuole nelle campagne informative /formative, per **sensibilizzare bambine, bambini, famiglie, insegnanti sul tema degli sprechi alimentari, del loro impatto sull'ambiente e sulle risorse naturali.**

Obiettivo specifico n.2: Data la convinzione che lo sviluppo di un'economia solidale possa portare un miglioramento qualitativo della vita e portare a un più alto livello di uguaglianza, si **vuole promuovere il commercio equo e solidale e indurre alla produzione ed il consumo di prodotti biologici e a chilometri "0".**

Indicatori	Situazione di partenza	Situazione arrivo
Novi Ligure		
Numero ore sportello	12 ore	15 ore
Numero scuole coinvolte (26 presenti sul territorio)	0	2
Numero ristoratori contattati	0	52
Incremento utenza	-	+3%
Alessandria		
Ore sportello	132 ore	138 ore

Scuole coinvolte (91 presenti sul territorio)	0	4
Numero ristoratori contattati	0	111
Incremento utenza	-	+6%
Casale Monferrato		
Numero ore sportello	40 ore	43 ore
Scuole coinvolte (40 presenti sul territorio)	0	3
Numero ristoratori contattati	0	49
Incremento utenza	-	+3%
Aqui Terme		
Ore sportello	48 ore	51 ore
Scuole coinvolte (24 presenti sul territorio)	0	2
Numero ristoratori contattati	0	14
Incremento utenza	-	+3%
Torino		
Ore sportello	120 ore	126 ore
Scuole coinvolte (632 presenti sul territorio)	0	6
Numero ristoratori contattati	0	46
Incremento utenza	-	+6%
Azioni congiunte		
Cibi sprecati:		
prodotti freschi	35%	30%
pane	19%	15%
frutta e verdura	16%	10%
Numero ristoratori partecipanti	0	50
Numero produttori che partecipano alla fiera	0	20

Descrizione del progetto e tipologia dell'intervento che definisca in modo puntuale le attività previste dal progetto con particolare riferimento a quelle dei volontari in servizio civile nazionale, nonché le risorse umane dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo:

8.3 Ruolo ed attività previste per i volontari nell'ambito del progetto

Obiettivo specifico n.1: sensibilizzare bambine, bambini, famiglie, insegnanti sul tema degli sprechi alimentari, del loro impatto sull'ambiente e sulle risorse naturali.

Attività A: Pianificare un corso/laboratorio diretto alle scuole sul tema dello spreco alimentare

- Affiancare il responsabile attività nel gestire i contatti con gli esperti
- Gestire la sala degli incontri, verificare la presenza delle utenze necessarie (sedie, proiettore, lavagna)
- Assistere l'esperto nella redazione del programma

Attività B: proporre il corso alle scuole

- Assistere alla presentazione della proposta ai dirigenti scolastici,
- Supporto nella raccolta dei contatti e gestione e-mail con le scuole
- Supporto logistico nelle aule durante il corso /laboratorio
- Gestione fogli presenze

Attività C: creare una campagna informativa

- Assistere agli incontri di programmazione attività
- Affiancamento all'esperto in comunicazione per la realizzazione della campagna
- Supporto nel gestire i canali di comunicazione

Obiettivo specifico n.2: vuole promuovere il commercio equo e solidale e indurre alla produzione ed il consumo di prodotti biologici e a chilometri "0".

Attività D: Organizzare fiere di prodotti equo e solidale, biologico e Km "0"

- Supporto nella gestione dei contatti con i produttori locali, con le istituzioni e per la diffusione della comunicazione
- Affiancamento nella gestione logistica della fiera e nella richieste dei permessi necessari alla realizzazione.
- Assistenza all'esperto in comunicazione per la creazione della campagna di comunicazione

Attività E: Incontri informativi aperti ai ristoratori

- Supporto al responsabile attività per la gestione dei contatti con gli esperti
- Supporto nella raccolta dei contatti con i ristoratori
- Affiancamento nella definizione del programma
- Assistenza durante la realizzazione degli incontri
- Affiancamento all'esperto in comunicazione

Attività F: Incremento numero ore sportello

- Supporto nell'apertura e gestione logistica dello sportello, e nella raccolta dei questionari di gradimento
- Affiancamento nella gestione dell'utenza e contatto con gli esperti

Criteria e modalità di selezione dei volontari:

CONVOCAZIONE

La convocazione avviene attraverso il sito internet dell'ente con pagina dedicata contenente il calendario dei colloqui nonché il materiale utile per gli stessi (bando integrale; progetto; procedure selettive, etc.);

Presso le sedi territoriali di ADOC è attivato un front office finalizzato alle informazioni specifiche ed alla consegna di modulistica, anche attraverso servizio telefonico e telematico.

SELEZIONE

Controllo e verifica formale dei documenti;

Esame delle domande e valutazione dei titoli con le modalità di seguito indicate e con i seguenti criteri di selezione che valorizzano in generale:

- le esperienze di volontariato;
- le esperienze di crescita formative
- le capacità relazionali;
- l'interesse del candidato.

Valutazione dei titoli massimo	MAX 50 PUNTI
Precedenti esperienze	MAX 30 PUNTI

Titoli di studio, esperienze aggiuntive e altre conoscenze		MAX 20 PUNTI
ESPERIENZE		
Precedenti esperienze di volontariato		max 30 punti
L'esperienza di attività di volontariato costituisce un titolo di valutazione. Sono valutate le esperienze per mese o frazione di mese superiore o uguale a 15 gg; il periodo massimo valutabile è di 12 mesi per ogni singola tipologia di esperienza svolta. Le esperienze sono cumulabili fino al raggiungimento del punteggio massimo previsto.		
ITEM		PUNTEGGIO
Precedenti esperienze di volontariato presso lo stesso Ente che realizza il progetto <i>nello stesso settore</i>		1 punto <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Precedenti esperienze di volontariato nello stesso settore del progetto presso Ente diverso da quello che realizza il progetto		0,75 punti <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Precedenti esperienze di volontariato presso lo stesso Ente che realizza il progetto ma in settore diverso		0,50 punti <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Precedenti esperienze di volontariato presso Enti diversi da quello che realizza il progetto ed in settori diversi		0,25 punti <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Esperienze aggiuntive non valutate in precedenza:		max 4 punti
Si tratta di esperienze diverse da quelle valutate al punto precedente (per esempio: stage lavorativo, animatore di villaggi turistici, attività di assistenza ai bambini durante il periodo estivo, etc.). L'esperienza sono cumulabili fino al raggiungimento del punteggio massimo previsto.		
ITEM		PUNTEGGIO
Esperienze di durata superiore od uguale a 12 mesi		4 punti
Esperienze di durata inferiore ad un anno		2 punti
TITOLI DI STUDIO		
Titoli di studio:		max 8 punti
Sono valutabili i titoli rilasciati da scuole, istituti, università dello Stato o da esso legalmente riconosciuti. <u>Viene valutato solo il titolo più elevato.</u>		
ITEM		PUNTEGGIO
Laurea (magistrale, specialistica, vecchio ordinamento)		8 punti
Laurea triennale		7 punti
Diploma scuola superiore		6 punti
Per ogni anno di scuola media superiore concluso (max 4 punti)		1 punto/anno
Titoli di studio professionali:		max 4 punti
I titoli professionali sono quelli rilasciati da Enti pubblici o Enti accreditati (valutare solo il titolo più elevato).		
ITEM		PUNTEGGIO
Titolo completo		4 punti
Titolo non completo		2 punti
N.B.: in caso di qualifica professionale afferente il triennio della scuola media superiore, essa non va valutata se è presente il diploma; in caso contrario il titolo viene riportato solo in questa sezione e non anche nella precedente		
ALTRE CONOSCENZE		
Altre conoscenze in possesso del giovane		max 4 punti
Si valutano le conoscenze dichiarate e/o certificate riportate dal giovane (es. specializzazioni universitarie, master, conoscenza di una lingua straniera, conoscenza del computer). Per ogni conoscenza riportata è attribuito 1 punto fino ad un massimo di 4 punti		
ITEM		PUNTEGGIO
Attestato o autocertificati		1 punto/conoscenza
I candidati effettueranno, secondo apposito calendario pubblicato sul sito web dell'ente, un colloquio approfondito sui seguenti argomenti:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Il servizio civile nazionale 2. Il progetto 3. Le pregresse esperienze sotto l'aspetto qualitativo (con particolare riguardo alle precedenti esperienze di volontariato e lavorative nel settore specifico del progetto e non) 4. La motivazione e l'idoneità del candidato 		
al fine di avere un quadro completo e complessivo del profilo del candidato, delle sue potenzialità, delle sue qualità e delle sua attitudini.		

COLLOQUIO	MAX 60 PUNTI
<i>La somma di tutti i punteggio assegnati al set di domande diviso il numero delle domande dà come esito il punteggio finale del colloquio.</i>	
L'idoneità a partecipare al progetto di servizio civile nazionale viene raggiunta con un minimo di 36 PUNTI al colloquio	
<u>REDAZIONE E PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA FINALE</u>	
Al termine delle selezioni si procederà alla pubblicazione on-line della graduatoria.	

Ricorso a sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento (eventuale indicazione dell'Ente di 1^a classe dal quale è stato acquisito il servizio):

SI	ADOC
-----------	-------------

Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo:

Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6) :

Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:

- Realizzazione (eventuale) delle attività previste dal progetto anche in giorni festivi e prefestivi, coerentemente con le necessità progettuali
- Flessibilità oraria in caso di esigenze particolari
- Disponibilità alla fruizione dei giorni di permesso previsti in concomitanza della chiusura della sede di servizio (chiusure estive e festive)
- Partecipazione a momenti di verifica e monitoraggio
- Frequenza di corsi, di seminari e ogni altro momento di incontro e confronto utile ai fini del progetto e della formazione dei volontari coinvolti, anche nei giorni festivi, organizzati anche dagli enti partner del progetto
- Disponibilità ad effettuare il servizio al di fuori della sede entro il massimo di 30 gg previsti
- Osservanza della riservatezza dell'ente e della privacy di tutte le figure coinvolte nella realizzazione del progetto
- Disponibilità ad utilizzare i veicoli messi a disposizione dell'Ente.

Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge 6 marzo 2001, n. 64:

- Cultura media; buone conoscenze informatiche; buone capacità relazionali.
E' titolo di maggior gradimento:
- diploma di scuola media superiore;
 - pregressa esperienza nel settore specifico del progetto;
 - pregressa esperienza presso organizzazioni di volontariato;

- buona conoscenza di una lingua straniera;
- spiccata disposizione alle relazioni interpersonali e di gruppo;
- capacità relazionali e dialogiche;
- studi universitari attinenti;
- buone capacità di analisi.

Numero dei volontari da impiegare nel progetto:

8

Numero posti con vitto e alloggio:

0

Numero posti senza vitto e alloggio:

8

Numero posti con solo vitto:

0

Sede/i di attuazione del progetto:

N.	Sede di attuazione del Progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede
1	ADOC 25	ALESSANDRIA (AL)	VIA Fiume, 10 15100 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	15837	2
2	ADOC 184	CASALE MONFERRATO (AL)	VIA E. LEONI 12/14 15033 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	69691	1
3	ADOC 183	NOVI LIGURE (AL)	PIAZZA XXVII APRILE 4 15067 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	69243	1
4	ADOC 510	ACQUI TERME (AL)	VIA SALVO D'ACQUISTO 90 15011 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	95370	1
5	ADOC 13	TORINO (TO)	VIA PARMA 10 10152 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	9481	3

CARATTERISTICHE DELLE CONOSCENZE ACQUISIBILI

Eventuali crediti formativi riconosciuti:

NO

Eventuali tirocini riconosciuti :

NO

Competenze e professionalità acquisibili dai volontari durante l'espletamento del servizio, certificabili e validi ai fini del curriculum vitae:

Durante l'espletamento del servizio, i volontari che parteciperanno alla realizzazione di questo progetto acquisiranno le seguenti competenze utili alla propria crescita professionale:

- **competenze tecniche** (specifiche dell'esperienza vissuta nel progetto, acquisite in particolare attraverso il *learning by doing* accanto agli Olp e al personale professionale): supporto alle relazioni sociali, organizzazione logistica, segreteria tecnica, ideazione e realizzazione grafica e testuale di volantini informativi, valutazioni tecniche, uso di strumentazione tecnica.
- **competenze cognitive** (funzionali ad una maggiore efficienza lavorativa e organizzativa): capacità di analisi, ampliamento delle conoscenze, capacità decisionale e di iniziativa nella soluzione dei problemi (problem solving), team working;
- **competenze sociali e di sviluppo** (utili alla promozione dell'organizzazione che realizza il progetto ma anche di se stessi): capacità nella ricerca di relazioni sinergiche e propositive, creazione di reti di rapporti all'esterno, lavoro all'interno di un gruppo, capacità di mirare e mantenere gli obiettivi con una buona dose di creatività;
- **competenze dinamiche** (importanti per muoversi verso il miglioramento e l'accrescimento della propria professionalità): competitività come forza di stimolo al saper fare di più e meglio, gestione e valorizzazione del tempo di lavoro, ottimizzazione delle proprie risorse.

ADOC, nell'ambito del comune impegno a far interagire l'impresa e la "Business Excellence" con il mondo del volontariato e della solidarietà, s'impegna a implementare, nell'ambito dell'elaborazione e dell'attuazione dei propri progetti di Servizio Civile, gli *skills* relativi alla professionalizzazione dei volontari, mediante la condivisione con **O.P.E.S. Formazione** del disegno del percorso formativo e professionalizzante contenuto nel presente progetto. **O.P.E.S. Formazione** riconosce la validità formativa ed esperienziale che deriva ai giovani dalla partecipazione al presente progetto, in particolare impegnandosi a certificare le competenze e le professionalità sopra esplicitate e a partecipare alla valorizzazione delle stesse, anche attraverso la realizzazione di una apposita banca dati contenente i curricula vitae dei giovani da mettere a disposizione dei propri aderenti (Si veda accordo allegato).

Formazione specifica (relativa al singolo progetto) dei volontari

Contenuti della formazione:

Argomenti della formazione specifica:

In aula:

I APPROFONDIMENTO:

Modulo I: gestione front office dell'ufficio di assistenza consumatori

Modulo II: Corretta alimentazione e riduzione sprechi alimentari;

II APPROFONDIMENTO:

Modulo III: Informazione ai volontari (conforme al D.Lgs 81/08 art. 36).

- Rischi per la salute e sicurezza sul lavoro
- Procedure di primo soccorso, lotta antincendio, procedure di emergenza
- Organigramma della sicurezza
- Misure di prevenzione adottate

Modulo IV: Formazione sui rischi specifici (conforme al D.Lgs 81/08 art. 37, comma 1, lett.b e accordo Stato/Regioni del 21 Dicembre 2011).

- Rischi derivanti dall'ambiente di lavoro
- Rischi meccanici ed elettrici generali
- Rischio biologico, chimico e fisico
- Rischio videoterminale
- Movimentazione manuale dei carichi
- Altri Rischi
- Dispositivi di Protezione Individuale
- Stress lavoro correlato
- Segnaletica di emergenza
- Incidenti ed infortuni mancati

Corso e-learning:

Modulo I: Il consumo consapevole

- Il consumo dei prodotti alimentari
- Imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari
- Come conservare i cibi
- I diritti del consumatore

Il Modulo: Educazione e promozione culturale

- Gli sportelli Informa: requisiti, funzioni ed obiettivi
- La condizione del cittadino e diritto all'informazione
- Relazioni con l'utenza
- Composizione dei servizi
- Il sistema di erogazione
- L'ambiente di erogazione
- Approfondimento sugli strumenti giuridici di tutela dei diritti del consumatore
- La valutazione della qualità dei servizi
- Comunicazione interpersonale
- Ascolto attivo
- Gestione dei conflitti
- Le relazioni interpersonali: accoglienza dell'utenza e del bisogno espresso

Contenuti della metaformazione:

Il modello formativo proposto, caratterizzato da un approccio didattico di tipo costruttivista in cui il discente "costruisce" il proprio sapere, permette di acquisire un set di meta-competenze quali:

- capacità di analisi e sintesi
- abilità comunicative legate alla comunicazione on line

- abitudine al confronto e alla discussione

L'uso di una piattaforma FAD inoltre consente inoltre, indipendentemente dagli argomenti della formazione specifica, l'acquisizione di una serie di competenze informatiche di base legate all'uso delle TIC e di Internet.

Durata:

75 ore