

AVVISO PUBBLICO (Approvato con determinazione n. 263 del 4 ottobre 2012
dell'Amministratore Unico di Porto Conte Ricerche Srl).

**PROCEDURA COMPARATIVA PUBBLICA PER TITOLI ED ESAMI PER L' AFFIDAMENTO DI N. 10 INCARICHI DI
COLLABORAZIONE A PROGETTO PER RICERCATORI.**

Profili Professionali

PROFILO 1: Esperto in tecnologie alimentari e delle paste fresche (n. 1 collaboratore)

PROFILO 2: Esperto in tecniche proteomiche applicate allo sviluppo di sistemi diagnostici (n. 1 collaboratore)

PROFILO 3: Esperto in tecniche analitiche per lo studio della conservazione degli sfarinati di grano duro e del pane (n. 1 collaboratore)

PROFILO 4: Esperto in caratterizzazione delle materie prime via Gas Cromatografia (n. 1 collaboratore)

PROFILO 5: Esperto in caratterizzazione delle materie prime mediante NIR (n. 1 collaboratore)

PROFILO 6: Esperto in Metaproteomica (n. 1 collaboratore)

PROFILO 7: Esperto in metodologie di proteomica differenziale gel-based (n. 1 collaboratore)

PROFILO 8: Esperto in Proteomica "Shotgun" e Peptidomica (n. 1 collaboratore)

PROFILO 9: Esperto in chimica preparativa di matrici alimentari e analisi via Gas Cromatografia e HPLC (n. 1 collaboratore)

PROFILO 10: Esperto in acquacoltura e tecniche di analisi dei pesci (n. 1 collaboratore)

Premessa

E' indetta una procedura comparativa pubblica per titoli ed esami per la stipula di n. 10 contratti di collaborazione a progetto rivolto a ricercatori per lo svolgimento di attività di ricerca, sperimentazione e sviluppo.

Porto Conte Ricerche Srl è una società partecipata da Sardegna Ricerche, Provincia di Sassari e Comune di Alghero. Attraverso l'utilizzo di risorse pubbliche, Porto Conte Ricerche, gestisce programmi di sperimentazione ed innovazione tecnologica a favore delle imprese operanti in Sardegna e, più in generale, del contesto scientifico e tecnologico regionale ed internazionale.

Con deliberazione del Comitato Tecnico di Gestione di Sardegna Ricerche n. 11/63 del 21.07.2011, è stato approvato il Programma "Attività congiunta Sardegna Ricerche e Porto Conte Ricerche: Progetto tecnologie alimentari e Progetto tecnologie diagnostiche (ex L.R. 37/98 art. 26)".

Con deliberazione n. 11/62 del 21/07/2011 il Comitato Tecnico di Gestione di Sardegna Ricerche ha approvato il programma di attività a valere sull'art. 26 della L.R. 37/98 per l'annualità 2011.

In data 18.06.2012, tra Porto Conte Ricerche e Sardegna Ricerche è stato sottoscritto il disciplinare operativo per l'attuazione degli interventi sopra citati. Il termine delle attività è stato stabilito per il 30.06.2013.

Per la realizzazione di tali attività la società ha necessità di acquisire le figure professionali oggetto della selezione, che affiancheranno il personale strutturato nell'attuazione dei progetti di ricerca e nelle attività di trasferimento dei relativi risultati scientifici e tecnologici.

ART. 1 – OGGETTO DEL BANDO E COMPETENZE RICHIESTE

Oggetto del presente bando è la selezione delle seguenti figure professionali:

PROFILO 1: Esperto in tecnologie alimentari e delle paste fresche

L'esperto dovrà operare presso i laboratori di "Processi Alimentari" e "Packaging e Shelf life" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Studio della shelf life dei culurgiones
- Analisi dei processi produttivi
- Prove di confezionamento, analisi microbiologiche e strutturali del prodotto

Si richiedono pertanto:

- Esperienza in microbiologia alimentare
- Esperienza in analisi dinamometriche
- Esperienza in tecnologie alimentare con particolare riferimento alle paste fresche
- Consolidata esperienza nello studio della shelf life dei prodotti alimentari
- Consolidata esperienza nei processi produttivi alimentari

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - Dinamometro, datatracer, attività dell'acqua, autoclave di sterilizzazione
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 2: Esperto in tecniche proteomiche applicate allo sviluppo di sistemi diagnostici

L'esperto dovrà operare presso i laboratori di "Proteomica" e "Sistemi Diagnostici" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Validazione di biomarker con metodi di analisi proteomica
- Implementazione di sistemi diagnostici per la rilevazione di marcatori di interesse

Si richiedono pertanto:

- Esperienza consolidata nelle tecniche di proteomica gel-based, gel-free e shotgun
- Conoscenza approfondita dei software e dei database per l'interpretazione dei dati generati dagli strumenti di spettrometria di massa, in particolare Mascot e Proteome Discoverer
- Esperienza nella tecnica di HPLC
- Esperienza nelle tecniche di saggio immunologico (western immunoblotting mono e bidimensionale, ELISA, lateral flow assay)
- Esperienza nell'utilizzo e nella gestione degli spettrometri di massa basati su Orbitrap, Ion Trap e Q-TOF per l'analisi proteomica

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - Sistemi nanoLC-MS/MS (ESI-Ion Trap, ESI-QTOF, LTQ Orbitrap)
 - Sistema HPLC
 - Strumentazione per l'elettroforesi mono e bidimensionale
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 3: Esperto in tecniche analitiche per lo studio della conservazione degli sfarinati di grano duro e del pane

L'esperto dovrà operare presso i laboratori di "Processi Alimentari" e "Packaging e Shelf life" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Prove di panificazione
- Studio dei fenomeni che avvengono durante la conservazione del pane

Si richiedono pertanto:

- Esperienza in analisi chimiche, fisiche e reologiche degli sfarinati di grano duro e pane
- Esperienza in analisi per la determinazione della shelf life del pane
- Esperienza nello studio dei fenomeni di rafferimento del pane

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - Dinamometro, alveografo, consistografo, analizzatore di amido danneggiato
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 4: Esperto in caratterizzazione delle materie prime (luppoli e uve) via Gas Cromatografia

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Processi Alimentari" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Analisi del profilo aromatico dei luppoli mediante Gas Cromatografia
- Analisi del profilo aromatico di uve mediante Gas Cromatografia

Si richiedono pertanto:

- Esperienza dimostrabile acquisita nella caratterizzazione di prodotti agroalimentari mediante tecniche cromatografiche

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - Gas Cromatografo
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 5: Esperto in caratterizzazione delle materie prime (malti, uve e mosti) mediante NIR

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Processi Alimentari" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Analisi di malti (amido, ceneri, proteine)
- Analisi di uve e mosti (zuccheri, acidità totale, acido malico)

Si richiedono pertanto:

- Esperienza dimostrabile acquisita nella caratterizzazione di prodotti agroalimentari mediante NIR

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti

- NIR
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 6: Esperto in Metaproteomica

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Proteomica" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Estrazione di proteine da microrganismi in coltura e da campioni a composizione polimicrobica
- Analisi dei dati metaproteomici

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza ed esperienza nelle tecniche per l'analisi delle proteine microbiche mediante spettrometria di massa, dalla preparazione del campione al risultato
- Esperienza nei metodi di frazionamento e arricchimento delle proteine
- Conoscenza delle tecniche di analisi metaproteomica
- Conoscenza approfondita dei software e dei database per l'interpretazione dei dati generati dagli spettrometri di massa, in particolare Mascot e Proteome Discoverer
- Conoscenza degli strumenti informatici per l'analisi metaproteomica e proteo genomica
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 7: Esperto in metodologie di proteomica differenziale gel-based

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Proteomica" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Analisi proteomica gel-based di siero, tessuti e prodotti di origine animale

Si richiedono pertanto:

- Esperienza consolidata nella pianificazione e nell'esecuzione di esperimenti di proteomica differenziale con la tecnica di 2D DIGE
- Esperienza nell'utilizzo del software di analisi DeCyder
- Esperienza nelle tecniche di colorazione visibile e fluorescente delle proteine
- Esperienza nelle tecniche di escissione e preparazione delle proteine all'analisi mediante spettrometria di massa a partire da gel elettroforetici
- Conoscenza dei software e dei database per l'interpretazione dei dati generati dagli spettrometri di massa, in particolare Mascot e Proteome Discoverer

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - TissueLyser, UltraTurrax, sonicatori
 - Strumentazione per l'elettroforesi mono e bidimensionale
 - Typhoon Trio+, ImageScanner, VersadocMP
- Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata

PROFILO 8: Esperto in Proteomica "Shotgun" e Peptidomica

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di "Proteomica" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Caratterizzazione peptidomica di matrici alimentari

Si richiedono pertanto:

- Esperienza nelle tecniche di separazione ed arricchimento dei peptidi
- Esperienza pratica nelle tecniche di proteomica shotgun
- Conoscenza approfondita dei software e dei database per l'interpretazione dei dati generati dagli strumenti di spettrometria di massa, in particolare Mascot e Proteome Discoverer

- Esperienza nelle tecniche di FPLC ed HPLC
- Esperienza nell'utilizzo e nella gestione degli spettrometri di massa basati su Orbitrap, Ion Trap e Q-TOF per l'analisi proteomica
- Conoscenza dei metodi per lo studio delle modificazioni post-traduzionali mediante spettrometria di massa

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - Sistemi nanoLC-MS/MS (ESI-Ion Trap, ESI-QTOF, LTQ Orbitrap)
 - Sistema HPLC
 - Sistema FPLC
 - Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata
-

PROFILO 9: Esperto in chimica preparativa di matrici alimentari e analisi via Gas Cromatografia e HPLC

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di *"NMR e Imaging"* per lo svolgimento delle seguenti attività:

- estrazione e separazione/purificazione del campione
- analisi GC di matrici alimentari
- applicazione di protocolli di analisi via HPLC

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza ed indipendenza nell'applicazione di protocolli per l'estrazione della frazione lipidica e dei metaboliti secondari da matrici alimentari
- Conoscenza delle tecniche di chimica analitica applicate alla caratterizzazione di alimenti
- Conoscenza dell'utilizzo della tecnica GC applicata in particolare sia ai prodotti ittici che derivanti dal settore lattiero caseario
- Conoscenza di base dell'HPLC

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'applicazione delle seguenti tecniche e nella manutenzione dei seguenti strumenti
 - Gas Cromatografia
 - bilancia analitica, liofilizzatore, estrazione con solventi, evaporatori rotanti, centrifughe
 - Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata
-

PROFILO 10: Esperto in acquacoltura e tecniche di analisi dei pesci

L'esperto dovrà operare presso il laboratorio di *"Blue Technology"* e *"NMR e Imaging"* per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Campionamento, conservazione, classificazione di campioni di pesci da sottoporre ad analisi chimica quantitativa
- Analisi (macrocomposizione) dei pesci mediante metodiche ufficiali AOAC
- Analisi zootecniche
- Conduzione di sistemi di acquacoltura

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza ed esperienza pratica nell'analisi elementare dei prodotti alimentari
- Conoscenza ed esperienza pratica nell'analisi zootecniche dei pesci
- Conoscenza ed esperienza pratica nella conduzione di sistemi di acquacoltura

- Conoscenza ed esperienza pratica nell'utilizzo di liquidi criogenici
- Buona manualità nell'uso di strumentazione e vetreria (bilancia analitica, liofilizzatore, estrazione con solventi, evaporatori rotanti, centrifughe)
- Conoscenza delle frasi di rischio e norme per la sicurezza nei laboratori scientifici.

Si richiede inoltre:

- Indipendenza nell'uso dei seguenti strumenti
 - Apparecchio Kjeldahl
 - Liofilizzatore VirTis

 - Buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata
-

Per tutti i profili si richiede:

- competenze informatiche di base, buona padronanza e capacità di utilizzo di applicativi di office automation, di cui word processor (tipo word), fogli di calcolo o cartelle di lavoro (tipo excel), creazione di presentazioni con diapositive (tipo power point).

Saranno formate graduatorie separate per ogni profilo.

I candidati, **a pena di esclusione**, potranno presentare domanda di partecipazione per **massimo due** delle figure professionali oggetto della selezione.

L'incarico svolgerà la propria attività personalmente e senza possibilità di delega a terzi, in stretta collaborazione con Porto Conte Ricerche. La pubblicazione del presente avviso, la partecipazione alla procedura, la formazione della graduatoria non comportano per Porto Conte Ricerche alcun obbligo di procedere alla stipula del contratto nè, per i partecipanti alla procedura, alcun diritto a qualsivoglia prestazione da parte di Porto Conte Ricerche.

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di sospendere, modificare e annullare la procedura comparativa e/o di non procedere alla stipula del contratto, in qualunque momento e qualunque sia lo stato di avanzamento della stessa, senza che gli interessati alla procedura possano esercitare nei suoi confronti alcuna pretesa a titolo risarcitorio o di indennizzo.

ART. 2 - DURATA DELLA CONVENZIONE

La durata dell'incarico è legata al progetto gestito da Porto Conte Ricerche e pertanto scadrà il **30.06.2013**. Il conferimento dell'incarico avverrà tramite stipula di un contratto di collaborazione a progetto ai sensi della normativa vigente. L'esecuzione del contratto non comporta alcun rapporto di dipendenza con Porto Conte Ricerche. Nel periodo di vigenza del contratto il collaboratore si dovrà impegnare a non svolgere alcuna prestazione professionale incompatibile, quanto all'oggetto della prestazione e ai modi e tempi di esecuzione, con l'attività oggetto del presente contratto.

ART. 3 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare alla procedura i candidati in possesso dei seguenti requisiti generali:

- cittadinanza italiana o cittadinanza di uno dei paesi membri dell'Unione Europea;
- godimento dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali, nè avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato sottoposto a misure di prevenzione;
- non essere mai stato destituito, dispensato o licenziato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, ovvero
- dichiarato decaduto da altro impiego statale;
- non essere stato interdetto dai pubblici uffici con sentenza passata in giudicato;

- laurea magistrale o a ciclo unico in discipline scientifiche.

I predetti requisiti devono essere posseduti, **a pena di esclusione**, alla data di scadenza dei termini per la presentazione della domanda del presente avviso pubblico di selezione.

ART. 4 - MODALITÀ DI SELEZIONE E COMMISSIONE GIUDICATRICE

La selezione alla quale parteciperanno i candidati in possesso dei requisiti di ammissibilità previsti dall'art. 3 avrà luogo tramite valutazione dei titoli (esperienze formative e professionali) e colloquio. I requisiti per la partecipazione ed i titoli di cui si chiede la valutazione dovranno risultare nella domanda di partecipazione. La valutazione sarà effettuata da un'apposita Commissione nominata dall'Amministratore Unico e composta da tre dipendenti di Porto Conte Ricerche e se necessario da un esperto nell'oggetto della selezione.

La Commissione disporrà per la valutazione dei candidati di un punteggio massimo di **100 punti**: 60 per la valutazione dei titoli e 40 per il colloquio diretto alla valutazione del livello di operatività e delle esperienze maturate e l'attitudine allo svolgimento dell'incarico. **Sono ammessi al colloquio** i candidati che conseguiranno nella valutazione dei titoli il punteggio **non inferiore a 31 punti**.

Come previsto dal d.lgs. n. 198/2006 e dall'art. 35 del d.lgs. n. 165/2001, è garantita pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro.

ART. 5 - VALUTAZIONE DEI TITOLI

La Commissione procederà alla valutazione, in seduta riservata, delle domande e dei curriculum presentati, all'attribuzione dei punteggi e alla formazione di una prima graduatoria. Il punteggio sino ad un massimo di 60 punti, verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri.

Formazione (max 20 punti)

Punteggio di laurea

- votazione fino a 104: punti 1
- votazione tra 105 e 107: punti 3
- votazione tra 107 e 108: punti 5
- votazione tra 108 e 109: punti 8
- votazione 110: punti 9
- votazione 110 e lode: punti 10

Tesi di laurea attinente: 2 punti

Formazione post lauream

Dottorato	Punti 5
Diploma di scuola di specializzazione	Punti 5
<i>Master riferibili allo svolgimento dell'attività</i>	
Dottorato (non concluso), Master, assegni di ricerca, borse di studio, corsi di formazione	Punti 1 per anno

Pubblicazioni (max 20 punti)

Si attribuiranno 3 punti per ogni pubblicazione scientifica *peer reviewed* nelle materie oggetto del bando.

Esperienze lavorative (max 20 punti)

Per ogni anno di attività lavorativa attinente al profilo: max 4 punti/anno; le frazioni di anno saranno calcolate proporzionalmente.

PRECISAZIONI

- Al fine del calcolo dei punti verrà valutata esclusivamente la formazione/esperienza professionale i cui temi sono strettamente attinenti alla figura in esame.
- I periodi di attività di ricerca e/o lavorativa svolti attraverso collaborazioni concomitanti presso due o più strutture, sia pubbliche che private, saranno considerati una sola volta.
- Nel caso in cui sussistano periodi di esperienza professionale svolti in concomitanza ad attività formativa verranno valutati solo i periodi di esperienza professionale.

ART. 6 - COLLOQUIO

La verifica del livello di esperienza maturata dai candidati con riferimento alle materie oggetto del presente avviso, sarà effettuata attraverso un colloquio individuale teso a verificare il possesso delle competenze nelle materie oggetto di selezione, le esperienze tecnico professionali maturate, l'attitudine allo svolgimento dell'incarico e la conoscenza della lingua inglese.

Il punteggio massimo attribuibile sarà pari a massimo 40 punti.

ART. 7 - GRADUATORIA

Al termine delle due fasi di valutazione la Commissione interna stilerà una graduatoria di idoneità di tutti i candidati che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a **60/100**.

In caso di parità costituirà titolo di precedenza in graduatoria la minore età anagrafica.

La graduatoria così definita dalla Commissione verrà approvata con provvedimento dell'Amministratore Unico di Porto Conte Ricerche, e sarà pubblicata sul sito internet di Porto Conte Ricerche (www.portocontericerche.it). Porto Conte Ricerche attingerà dalla suddetta graduatoria per la stipula del contratto di collaborazione a progetto. La graduatoria avrà validità fino al 31.05.2013.

La pubblicazione sul sito www.portocontericerche.it di tutte le informazioni riguardanti la selezione avrà valore di notifica a tutti gli effetti.

ART. 8 - AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO, COMPENSO DISCIPLINA FISCALE E PREVIDENZIALE.

Porto Conte Ricerche S.r.l. provvederà alla copertura assicurativa presso l'INAIL. Il titolare del contratto a progetto, a seguito della stipula del contratto, è tenuto personalmente a dichiarare/constituire la propria posizione contributiva presso l'I.N.P.S. - Istituto Nazionale della Previdenza Sociale ai sensi dell'art. 2 comma 26 della Legge n. 335/1995.

Il collaboratore che nell'ambito del rapporto utilizza attrezzature scientifiche o in generale analitiche deve stipulare e produrre, contestualmente alla firma del contratto, apposita polizza relativa alla responsabilità civile con un massimale di € 200.000.

L'esecuzione del contratto non comporta alcun rapporto di dipendenza con Porto Conte Ricerche S.r.l.

L'importo forfettario lordo della collaborazione è pari a: **€ 2.000,00 mensili**.

ART. 9 - DOMANDA E TERMINI DI PRESENTAZIONE

La domanda di partecipazione alla selezione dovrà essere redatta in carta semplice, utilizzando il modulo di domanda allegato al presente avviso (**allegato 1**) e dovrà essere corredate di:

- **Curriculum Vitae** (preferibilmente Europass CV) dal quale risulti in modo circostanziato il possesso dei requisiti richiesti, e in particolar modo: dati personali, formazione, formazione post universitaria, dettagliata, univoca e verificabile, descrizione delle competenze ed esperienze professionali, livello di conoscenza delle lingue straniere, dettaglio delle conoscenze strumentali e informatiche, pubblicazioni;
- **Autorizzazione al trattamento dei dati** redatta secondo lo schema allegato al presente avviso (**allegato 2**);
- **Fotocopia di un documento di identità in corso di validità**, debitamente sottoscritta dal candidato;
- **Fotocopia codice fiscale**.

La suindicata documentazione, racchiusa in apposito plico deve essere trasmessa per posta raccomandata OVVERO per posta celere, OVVERO per altro recapito autorizzato, OVVERO a mano **e deve pervenire, a pena di esclusione**, entro e non oltre **le ore 12.00 del 5 Novembre 2012**, all'indirizzo:

Porto Conte Ricerche Srl
SP 55 Porto Conte-Capo Caccia Km 8,400
Loc. Tramariglio
07041 Alghero (SS)

spedite tramite servizio postale e/o corriere (**non fa fede il timbro postale**)

Porto Conte Ricerche Srl
Casella Postale n. 84
07040 Santa Maria la Palma (Sassari)

indicando sulla busta:

Il nome del mittente e **SELEZIONE PROFILO PROFESSIONALE** _____ (indicare n. e profilo)

ART. 10 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Tonina Roggio.

ART. 11 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai fini del D.lgs 196/2003 tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla presente procedura comparativa ed alla eventuale stipula e gestione del contratto di collaborazione a progetto.

ART. 12 - PUBBLICITÀ

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito istituzionale di Porto Conte Ricerche Srl (www.portocontericerche.it) e sul sito di Sardegna Ricerche alla voce "Selezioni di personale" (www.sardegnaicerche.it).