



Per incarichi inferiori a 5.000 Euro

Codice selezione 6/2020

## AVVISO PUBBLICO PER PROCEDURA DI INCARICHI DI COLLABORAZIONE *PER ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA RICERCA* NELL'AMBITO DEL PROGETTO "STUDIO DELLE PERFORMANCE DI CEPPI MICROBICI ISOLATI DA IMPASTI A LIEVITAZIONE SPONTANEA"

### IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE

Vista la Legge n. 168/89;

Visto l'art 7 comma 6 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Visto l'articolo 81 comma 2 lettera b) del "Regolamento d'Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità" dell'Università degli Studi di Milano;

Visto il "Regolamento per l'affidamento a terzi estranei all'Università di incarichi di carattere intellettuale";

Vista la legge 11 dicembre 2016 n. 232 "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2017 e bilancio pluriennale per il triennio 2017-2019" in cui all'art 1 comma 303 è previsto che "a decorrere dall'anno 2017 gli atti e i contratti di cui all'articolo 7, comma 6, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, stipulati dalle università statali non sono soggetti al controllo previsto dall'articolo 3, comma 1, lettera f-bis), della legge 14 gennaio 1994, n. 20";

Vista la determina del Direttore del Dipartimento del 28.08.2020;

Considerato che con avviso del 20.05.2020 il Direttore del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente della struttura Prof. Paolo Cortesi ha emesso un avviso interno volto a reperire una professionalità per ricoprire l'incarico di cui al presente avviso pubblico;

Verificato che non è stato possibile reperire nessuna unità di personale interno per eseguire la prestazione oggetto di tale avviso;

**DETERMINA**



È indetta una procedura di valutazione per il conferimento di un incarico di collaborazione a favore del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente per l'attività di

Università degli Studi di Milano Via Festa del Perdono 7 Milano MI  
*supporto alla ricerca*, da svolgersi sotto la guida della Prof.ssa Manuela Rollini nell'ambito del Progetto dal titolo: "Studio delle performance fermentative di ceppi microbici isolati da impasti a lievitazione spontanea

#### Art. 1

La procedura di valutazione comparativa, per titoli, è intesa a selezionare un soggetto disponibile a stipulare un contratto di diritto privato per attività di *supporto alla ricerca*.

In particolare il collaboratore dovrà raggiungere i seguenti obiettivi:

- Individuazione di ceppi di batteri e lieviti, isolati da impasti alimentari a lievitazione spontanea, con performance fermentative interessanti per lo sviluppo di uno starter;

Svolgendo la seguente attività:

- Messa a punto e parametrizzazione delle condizioni biotecnologiche per lo sviluppo di biomassa da ceppi di batteri e lieviti precedentemente isolati;
- Impiego della biomassa ottenuta in prove di valutazione delle performance fermentative, sia su impasti modello che reali;
- Analisi dei dati, anche attraverso l'uso di software di modellazione

#### Art. 2

La collaborazione sarà espletata personalmente dal soggetto selezionato, in piena autonomia, senza vincoli di subordinazione, in via non esclusiva.

#### Art. 3

La collaborazione, della durata di mesi 2 (due), prevede un corrispettivo complessivo di Euro 5.100,00 al lordo di ritenute fiscali, previdenziali ed assistenziali a carico del Collaboratore.

#### Art. 4

Criteri di valutazione e requisiti che si ritiene necessario sottoporre a valutazione (Indicare per ciascun requisito il relativo punteggio; dividere il punteggio tra requisiti e colloquio e/o prove se presenti (punteggio totale pari a 100):

- Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti, Food Systems oppure Nutrizione Sperimentale e Clinica - fino a punti 20



- Diploma di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agrari (LM-7), Biotecnologie Industriali (LM-8), o Biotecnologie Mediche, veterinarie e Farmaceutiche (LM-9), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), conseguite secondo l'ordinamento didattico precedente il D.M. n 509/1999 corrispondente alla Laurea Magistrale nella classe della laurea in Biotecnologie conseguito ai sensi del D.M. 270/2004, oppure analogo titolo accademico conseguito all'estero e riconosciuto equipollente al titolo italiano dalla competenti autorità accademiche - fino a punti 20
- Esperienza documentata nella messa a punto di processo biotecnologici di batteri e lieviti in coltura liquida, dalla beuta alla scala pilota - fino a punti 30
- Esperienza documentata in laboratori di ricerca che si occupano di fermentazioni e biotecnologia microbica applicata - fino a punti 10
- Esperienza documentata nella messa a punto di procedure di valutazione delle performance fermentative - fino a punti 10
- L'esperienza all'estero è ritenuta preferibile - fino a punti 10

I candidati devono inoltre godere dei diritti civili e politici; non devono aver riportato condanne penali, non devono essere destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale, non devono altresì essere a conoscenza di essere sottoposti a procedimenti penali. Non possono partecipare alla presente selezione coloro che abbiano un grado di parentela o di affinità, fino al quarto grado compreso, con un professore appartenente al dipartimento o alla struttura proponente ovvero con il Rettore, il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo nonché, in riferimento alle attività di studio o consulenza, i soggetti già lavoratori privati o pubblici collocati in quiescenza.

## Art. 5

La selezione viene effettuata sulla base della valutazione dei curricula vitae e dei requisiti nell'art 4. Il punteggio è espresso in centesimi e i candidati che non avranno conseguito almeno 60 punti non saranno ritenuti idonei. Non si dà corso ad una graduatoria di merito.

## Art. 6

La presentazione della domanda di partecipazione alla selezione di cui al presente avviso ha valenza di piena accettazione delle condizioni in esso riportate, di piena consapevolezza della natura autonoma del rapporto lavorativo.

## Art. 7



La domanda di partecipazione dovrà essere presentata entro e non oltre **le ore 12** del giorno 15.10.2020.

Alla domanda, debitamente firmata, dovranno essere allegati dichiarazione dei titoli di studio posseduti, curriculum vitae in formato europeo e quant'altro si ritenga utile in riferimento ai titoli valutabili<sup>1</sup>.

La domanda di partecipazione dovrà pervenire attraverso una delle seguenti modalità: a)

#### **Mediante PEC**

In formato PDF all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) [unimi@postecert.it](mailto:unimi@postecert.it) (citando nell'oggetto della mail: **Domanda di partecipazione incarico di lavoro autonomo - Codice di Selezione 6/2020 - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente c.a. Prof.ssa Manuela Rollini**). L'invio dovrà essere effettuato esclusivamente da altro indirizzo PEC. Si invita ad allegare al messaggio di posta elettronica certificata la domanda debitamente sottoscritta comprensiva dei relativi allegati e copia di un documento di identità valido in formato PDF.

Si precisa che la posta elettronica certificata non consente la trasmissione degli allegati che abbiano una dimensione pari o superiore a 30 Megabyte. Il candidato che debba trasmettere allegati che complessivamente superino tale limite, dovrà trasmettere con una prima e-mail la domanda precisando che gli allegati o parte di essi saranno trasmessi con successive e-mail da inviare entro il termine per la presentazione delle domande e sempre tramite PEC.

Si precisa che ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. n. 68 dell'11/02/2005, la validità della trasmissione della domanda tramite Posta elettronica certificata è attestata dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna fornite dal gestore di posta elettronica al momento dell'invio.

#### **b) Mediante Posta Elettronica ordinaria (PEO) secondo le stesse modalità riportate nel punto**

##### **a)**

Considerate le disposizioni normative in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, è possibile inviare la domanda per posta elettronica ordinaria solo se il candidato non possiede l'indirizzo PEC di cui al punto a). Si precisa che l'invio della domanda mediante posta elettronica ordinaria deve includere la richiesta di esplicita conferma di ricezione da parte del destinatario, che sarà archiviata come ricevuta di consegna ed esibita a richiesta dell'Ateneo.

## Art. 8

<sup>1</sup> La modulistica è disponibile in calce alla seguente [pagina](#).



La Commissione sarà nominata dopo la scadenza del presente avviso pubblico con determina del Direttore di Dipartimento.

## Art. 9

Al candidato dichiarato vincitore sarà fatto sottoscrivere un contratto di collaborazione, salvo revoca o non approvazione del finanziamento alla base del progetto di cui sopra.

## Art. 10

Ai sensi del Decreto Legislativo n.196 del 2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati, o più brevemente, RGPD) e dell'art. 7 del Regolamento d'Ateneo in materia di protezione dei dati personali, l'Università si impegna a rispettare la riservatezza delle informazioni fornite dal collaboratore: tutti i dati conferiti saranno trattati solo per finalità connesse e strumentali alla gestione della collaborazione, nel rispetto delle disposizioni vigenti. L'informativa completa è disponibile alla seguente [pagina](#) del sito web d'Ateneo. Si informa inoltre che secondo quanto previsto dal D.lgs. 14/03/2013 n. 33 in materia di trasparenza, i curricula dei vincitori, nonché la dichiarazione in merito ad altri incarichi saranno pubblicati sul sito web dell'Ateneo nella sezione "Amministrazione trasparente", "Consulenti e collaboratori".

Milano, 02.10.2020

**IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO**

**f.to Prof. Paolo Cortesi**

Affisso all'albo della Struttura il 05.10.2020

---

Sigla\_ Prof. Paolo Cortesi