

BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA CAIVANO NEXT FOOD & GREEN ACADEMY

VISTO la legge del 2 Agosto, 1990, n. 241 Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi e successive modifiche o integrazioni;

VISTO lo Statuto Universitario vigente;

VISTO il *Regolamento generale sulla protezione dei dati personali* – di seguito Regolamento UE2016/679 – relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, e la relativa normativa nazionale del *Codice in materia di protezione dei dati personali*, D. Lgs. N. 196/2003, come modificato ed integrato dal D. Lgs. N. 101/2018;

CONSIDERATO il *Regolamento dell'Università degli Studi di Napoli Federico II* in materia di trattamento dei dati personali, emesso con D.R. 1226/2021;

PREMESSO che con Accordo di collaborazione ex art. 15 della Legge 7 agosto 1990, n. 241, sottoscritto in data 5 luglio 2024 tra la Presidenza del Consiglio dei Ministri – Commissario Straordinario per il risanamento e la riqualificazione funzionali al territorio del Comune di Caivano, l'Università degli Studi di Napoli Federico II e il Comune di Caivano, è stata avviata una collaborazione istituzionale finalizzata alla realizzazione del Centro di Competenze denominato "Urban Regeneration Factory" (URF), identificato dal CUP J43D21007130001;

PREMESSO che il programma "Urban Regeneration Factory" è volto alla promozione di interventi di rigenerazione sociale, educativa e formativa nel territorio di Caivano, mediante la realizzazione di attività ad elevato impatto sociale, culturale e occupazionale;

CONSIDERATO che nell'ambito delle predette attività sono state elaborate le iniziative denominate "Caivano Food Academy" e "Caivano Green Academy", finalizzate alla realizzazione di percorsi formativi teorico-pratici orientati allo sviluppo di competenze professionali immediatamente spendibili nel mondo del lavoro;

VISTO il DR/2026/2020 del 26/05/2026 con il quale si affida al Centro di Servizio di Ateneo per il Coordinamento di Progetti Speciali e l'Innovazione Organizzativa (COINOR) la gestione amministrativo-contabile delle attività inerenti alle iniziative "Caivano Food Academy" e "Caivano Green Academy", e si autorizzare il Direttore del COINOR a tutti gli atti inerenti e conseguenti alle attività delle Academies stesse;

VISTO il Decreto di rettifica e proroga termini del Bando PG/2026/82169 del 02/07/2026.

DECRETA

Articolo 1

Disposizioni Generali

L'Università degli Studi di Napoli Federico II ha indetto una **selezione pubblica** rivolta a **giovani dai 18 ai 29 anni**, diplomati e non, in possesso dei requisiti previsti all'articolo 4 del presente bando, per l'ammissione alla **Caivano Next Food & Green Academy**.

Il progetto didattico, interamente a titolo gratuito, prevede una fase di **formazione teorica e pratica** (settembre - dicembre) seguita da un periodo di **tirocinio** presso aziende partner (dicembre - febbraio) per un monte ore complessivo di **200 ore** suddivise in 100 ore di formazione e 100 ore di tirocinio.

Le Academy, proposte sono:

- **Food Academy**: focalizzata sul settore agroalimentare, valorizza le competenze legate al territorio e alle tradizioni produttive locali;
- **Green Academy**: orientata allo sviluppo di competenze green, digitali e sostenibili, con l'obiettivo di supportare la transizione industriale e creare nuove opportunità professionali.

Il calendario di dettaglio sarà reso noto in un momento successivo.

La **Food Academy** si svolgerà presso Corso Umberto, 413, Caivano, la **Green Academy** si svolgerà presso via Semonella, 53 (*quartiere Pascarola*), Caivano, entrambe con frequenza obbligatoria di almeno l'80% del monte ore complessivo.

Per ciascun percorso formativo (Food Academy e Green Academy) è previsto un numero massimo di 20 partecipanti, al fine di garantire un'esperienza formativa di qualità.

Articolo 2

Obiettivi Formativi e Profili Professionali

Percorso formativo: Food Academy

Il percorso formativo della **Food Academy** si propone di sviluppare competenze del settore agroalimentare e della ristorazione collettiva, con particolare attenzione alla valorizzazione delle filiere locali, alle pratiche di consumo consapevole e alla sostenibilità alimentare.

Obiettivi specifici:

- Fornire conoscenze di base e abilità pratiche per poter entrare a far parte di una brigata di cucina

- Coprire diverse tipologie di preparazioni culinarie, dalla cucina molecolare alla pasticceria tradizionale
- Applicare procedure di gestione della sicurezza alimentare (GHP, GMP, HACCP)
- Utilizzare correttamente le attrezzature di una cucina professionale
- Approfondire la storia delle pietanze e i processi di ottenimento delle materie prime
- Conoscere i principi di sicurezza sui luoghi di lavoro

Percorso formativo: Green Academy

Il percorso formativo della **Green Academy** si propone di sviluppare competenze sul tema della sostenibilità ambientale, cura del verde urbano e transizione ecologica, con particolare attenzione all'innovazione tecnologica e alle competenze digitali applicate al settore.

Obiettivi specifici:

- Fornire conoscenze e competenze tecnico-professionali per operare nel settore ecologico-ambientale
- Sviluppare competenze pratiche in agricoltura urbana, inclusi orti urbani, agro-biodiversità, colture fuori suolo e verticali
- Applicare principi di economia circolare, riciclo e gestione sostenibile del verde
- Comprendere i servizi ecosistemici forniti dal verde urbano
- Promuovere l'autonomia personale e professionale dei partecipanti

Articolo 3

Sede, durata, articolazione e svolgimento delle attività

Sedi

- La **Food Academy** si svolgerà presso Corso Umberto, 413, Caivano.
- La **Green Academy** si svolgerà presso via Semonella, 53 (*quartiere Pascarola*), Caivano.

Entrambi le sedi sono accessibili ai candidati con disabilità certificata. Per informazioni su accessibilità e agevolazioni, contattare: info@caivanonextacademy.it.

Durata e Articolazione

Le Academy avranno inizio a settembre e avranno una durata di 3 mesi. Prevederanno la partecipazione di un massimo di 20 partecipanti ciascuna. I percorsi formativi saranno tenuti in lingua italiana.

L'impegno formativo si articola come segue:

- **Lezioni teoriche in aula:** circa il 30% del monte ore
- **Attività pratiche:** circa il 70% del monte ore
- **Tirocinio:** 4 settimane consecutive presso aziende partner

Frequenza e Obblighi

La frequenza richiesta è di **3 giorni a settimana**, con sessioni pomeridiane della durata di **3-4 ore ciascuna**.

La partecipazione alle attività è **obbligatoria per almeno l'80% del monte ore complessivo**. La mancata frequenza superiore al 20% sarà valutata dal Comitato Direttivo dell'Università di Napoli Federico II e potrà comportare l'esclusione dal percorso formativo.

Inoltre, in caso di scarso rendimento o comportamenti ritenuti inappropriati, il Comitato Direttivo dell'Università di Napoli Federico II si riserva il diritto di sospendere o escludere il partecipante.

Articolo 4

Requisiti di ammissione al bando

Il bando è accessibile, secondo le modalità indicate al successivo articolo 5, ai cittadini italiani che alla data di scadenza, **15/09/2026**, del presente bando siano in possesso dei seguenti requisiti:

- **Requisiti anagrafici**

- **Età:** giovani dai 18 ai 29 anni, interessati a intraprendere un percorso formativo professionalizzante nel settore **Food o Green**.

Ai fini dell'ammissibilità, il requisito anagrafico deve essere posseduto alla data di scadenza del presente bando: i candidati devono aver compiuto 18 anni entro tale data e non aver superato i 29 anni alla stessa data.

- **Titolo di studio:** Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) o titolo di studio superiore

Articolo 5

Processo di selezione

La domanda di ammissione al presente avviso di selezione dovrà essere presentata in modalità on-line attraverso i portali dedicati raggiungibili ai seguenti link form a partire dalla data di pubblicazione del presente avviso e irrevocabilmente, pena esclusione dalla procedura di selezione, entro e non oltre il **15/09/2026**.

Accedi ai form di candidatura:

- **Food Academy** [FOOD | CAIVANO](#)

- **Green Academy:** GREEN | CAIVANO

La selezione dei candidati si basa su un **sistema a punteggio**, disciplinato dall'articolo 7 del presente bando che valuta motivazione, coerenza e potenziale, garantendo trasparenza e replicabilità.

Il processo di selezione si articola in una serie di fasi:

- **Raccolta candidature:** è necessario compilare il modulo di iscrizione, disponibile online al seguente link form, e inviare la documentazione essenziale, che comprende un documento di identità, il CV (se disponibile) e, preferibilmente, un breve video di presentazione della durata massima di un minuto; in alternativa, è possibile inviare una lettera motivazionale.
- **Verifica di ammissibilità:** verranno effettuati il controllo dei requisiti generali e specifici, la verifica della completezza della documentazione e l'ammissione alla valutazione esclusivamente dei profili ritenuti idonei.
- **Valutazione e attribuzione punteggi:** saranno applicati criteri premiali oggettivi, quali territorialità, titolo di studio, condizione occupazionale, esperienze e motivazione, al fine di costruire una graduatoria comparabile e trasparente.
- **Colloqui motivazionali (facoltativi):** i colloqui motivazionali sono previsti come fase opzionale, da attivare solo qualora il numero di candidature superi una soglia definita, e servono a integrare la valutazione numerica approfondendo motivazione, attitudini e disponibilità.
- **Esiti e scorrimento della graduatoria:** la graduatoria finale sarà pubblicata secondo le modalità previste dal presente bando. L'ammissione al percorso sarà comunicata ai candidati utilmente collocati in graduatoria, che dovranno confermare la propria partecipazione entro i termini indicati.

In caso di rinuncia, mancata conferma nei termini o decadenza, si procederà allo scorrimento della graduatoria, con individuazione dei successivi candidati idonei in ordine di punteggio.

Articolo 6

Criteri di selezione

Al momento dell'iscrizione verranno considerati alcuni criteri, che hanno **carattere premiale ma non vincolante**. Il modello prevede la possibilità di integrare eventuali fragilità educative o limitazioni fisiche mediante adattamenti didattici o supporti specifici durante il percorso

- **Stato occupazionale:** disoccupati, NEET (Not in Education, Employment, or Training), giovani in cerca di prima occupazione. Sono ammessi anche studenti e lavoratori.
- **Preferenza territoriale:** candidati residenti/domiciliati nel **Comune di Caivano o nei Comuni limitrofi** (Cardito, Crispano, Afragola, Orta di Atella, Acerra, Marcianise).

- **Esperienze pregresse e motivazione:** sarà valutato l'interesse del candidato verso il settore di riferimento e saranno considerate rilevanti anche esperienze di stage, lavoro, volontariato e hobby pertinenti
- **Criteri specifici Food Academy**
 - Interesse per cucina, ristorazione, pasticceria e filiera agroalimentare
 - Esperienze pregresse o attività di volontariato (stage, aiuto cucina, eventi, mense)
 - Attitudine al lavoro pratico e organizzazione in brigata
 - Idoneità allo svolgimento di attività operative in laboratorio/cucina
- **Criteri specifici Green Academy**
 - Interesse per sostenibilità ambientale, verde urbano, agricoltura e energie rinnovabili
 - Esperienze (anche informali) in giardinaggio, orti, manutenzione del verde o attività outdoor
 - Attitudine al lavoro manuale e tecnico-operativo
 - Disponibilità ad attività pratiche all'aperto e in laboratorio

Articolo 7

Sistema di valutazione a punteggio

La selezione dei candidati si basa su un **sistema a punteggio**, che valuta motivazione, coerenza e potenziale, garantendo trasparenza e replicabilità.

La selezione dei candidati avverrà sulla base dei seguenti criteri, con i relativi punteggi massimi attribuibili, per un massimo complessivo di 100 punti:

1. **Preferenza territoriale:** sarà attribuito un punteggio massimo di **20 punti** ai candidati residenti nel **Comune di Caivano** o nei comuni limitrofi (ad esempio Afragola, Cardito). Ai candidati provenienti da **altri comuni** sarà assegnato un punteggio massimo di **15 punti**.
2. **Stato occupazionale:** saranno valutati con un punteggio massimo di **15 punti** i candidati in **stato di NEET** (Not in Education, Employment or Training) o disoccupati. I candidati che risultano **studenti o lavoratori in cerca di una nuova esperienza** potranno ottenere un punteggio massimo di **10 punti**.
3. **Esperienze pregresse:** verranno considerate rilevanti le esperienze di stage, lavoro, volontariato o hobby attinenti al percorso proposto, con un punteggio massimo attribuibile di **30 punti**.
4. **Motivazione:** la motivazione del candidato sarà valutata fino a un massimo di **35 punti**, sulla base di quanto dimostrato attraverso il video di presentazione o, in alternativa, la lettera motivazionale.

L'assegnazione complessiva del punteggio terrà conto di tutti i criteri sopra indicati, al fine di garantire una graduatoria trasparente e comparabile tra i candidati.

Articolo 8

Commissione giudicatrice per selezione

Composizione e Nomina

La composizione della Commissione sarà resa nota mediante **avviso pubblico**, pubblicato sul sito dedicato alle Caivano Next Academy, **almeno 5 giorni prima** dell'inizio della valutazione.

Composizione Prevista

La Commissione sarà composta da **5 membri** docenti dell'**Università degli Studi di Napoli Federico II**, di cui uno con ruolo di **Presidente** (il più anziano di età) e uno con ruolo di **Segretario verbalizzante** (il più giovane di età), oltre a un **membro esterno** in qualità di rappresentante del mondo delle imprese (partner aziendali).

La composizione della Commissione giudicatrice dovrà rispettare la parità di genere.

La Commissione garantisce:

- **Principio della pari opportunità** nella valutazione
- **Imparzialità** e assenza di conflitti di interesse
- **Trasparenza** nei criteri di valutazione
- **Documentazione** di tutte le valutazioni
- **Riservatezza** dei dati personali

Diritto di Ricusazione

I candidati possono richiedere la ricusazione di un membro della Commissione per **comprovati motivi di conflitto di interesse**, entro **3 giorni dalla comunicazione della composizione della Commissione**, inviando richiesta scritta a: *info@caivanonextacademy.it*.

Articolo 9

Colloquio motivazionale

Nel caso in cui le domande di partecipazione siano più del doppio delle posizioni messe a bando, l'Università degli Studi di Napoli Federico II, si riserva la possibilità di indire una fase di colloquio motivazionale, volta a verificare la preparazione dei candidati, la motivazione, l'attitudine verso il settore di riferimento, le capacità di risoluzione dei problemi e le relazioni interpersonali.

La data, l'orario ed il luogo relativi allo svolgimento dei colloqui saranno resi noti mediante pubblicazione informatica sul sito dedicato alla Caivano Next Academy.

Articolo 10

Gestione della parità di punteggio e criteri di inclusione

Il modello garantisce **equità**, valorizza giovani con **fragilità socioeconomiche** e assicura trasparenza nella gestione di casi ex aequo.

Gestione parità di punteggio

Se due o più candidati ottengono, a conclusione della procedura di valutazione, pari punteggio, si applica il seguente ordine di priorità:

- **Priorità 1:** Candidati residenti nel Comune di Caivano o nei comuni limitrofi
- **Priorità 2:** Candidati con disabilità certificata (priorità assoluta, garantendo inclusione e accessibilità)
- **Priorità 3:** Giovani NEET o disoccupati
- **Priorità 4:** Età più giovane (per incentivare l'ingresso precoce nel mondo del lavoro)

Criteri di Inclusione

Candidati con Disabilità Certificata

- **Priorità:** Precedenza a parità di punteggio
- **Agevolazioni:** Orari flessibili, supporti didattici personalizzati, ausili specifici
- **Accessibilità:** Garantita presso le sedi (ascensori, parcheggi, bagni accessibili)
- **Contatto:** Per informazioni e agevolazioni, contattare: *info@caivanonextacademy.it*.

Candidati con Fragilità Socio-Economiche

- **Supporto:** Possibilità di adattamenti didattici e supporti specifici durante il percorso
- **Agevolazioni:** materiali didattici necessari alle attività formative
- **Contatto:** Per informazioni, contattare: *info@caivanonextacademy.it*.

Articolo 11

Attestato del percorso formativo

Per ciascun allievo che abbia frequentato con profitto la Caivano Next Academy, secondo le modalità indicate al precedente articolo 3, sarà rilasciato un **attestato di partecipazione al percorso formativo**.

Articolo 12

Pubblicità degli atti della selezione

Il presente bando di selezione è reso pubblico, mediante **pubblicazione informatica** sul sito dedicato alla Caivano Next Academy, nonché sui siti istituzionali degli enti promotori dell'iniziativa, canali social e comunicazione diretta a scuole secondarie, centri per l'impiego, associazioni giovanili.

La pubblicazione informatica sul sito web ha valore di notifica ufficiale a tutti gli effetti e non saranno inoltrate comunicazioni personali agli interessati, salvo per comunicazioni specifiche relative alla procedura di selezione (ammissibilità, colloqui, esiti).

Trasparenza degli Atti

Tutti gli atti della selezione (graduatoria, valutazioni, esiti) saranno pubblicati sul sito dedicato, garantendo **trasparenza** e **accesso** ai candidati.

Articolo 13

Tirocinio (Project Work)

Il tirocinio (Project Work) costituisce un'attività pratica e formativa finalizzata a favorire l'applicazione delle competenze acquisite durante il percorso didattico, attraverso un'esperienza diretta presso aziende, enti o organizzazioni operanti nei settori di riferimento del percorso formativo.

Il tirocinio ha finalità esclusivamente formative e di orientamento professionale e rappresenta un'occasione di confronto con il contesto lavorativo e produttivo.

Durata e modalità

- **Durata:** 4 settimane consecutive (100 ore);
- **Periodo:** previsionalmente dicembre 2026 – febbraio 2027;
- **Orario:** fino a 6 ore al giorno;
- **Modalità:** attività in presenza presso l'azienda o l'ente ospitante.

Settori delle aziende ospitanti

Food Academy

- Settore ristorazione;
- Settore agroalimentare;
- Settore catering.

Green Academy

- Settore energie rinnovabili;
- Settore verde urbano;
- Settore economia circolare.

Per ciascun partecipante sarà predisposto un programma di attività coerente con il percorso formativo seguito, finalizzato allo sviluppo di competenze tecnico-professionali e trasversali.

Durante il periodo di tirocinio il partecipante sarà affiancato da un referente dell'azienda ospitante, che supporterà lo svolgimento delle attività previste e il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Opportunità di inserimento lavorativo

Il tirocinio rappresenta un'opportunità di orientamento professionale e di contatto diretto con il mondo del lavoro. Al termine del percorso, le aziende ospitanti potranno valutare eventuali opportunità di collaborazione, nel rispetto della normativa vigente.

Articolo 14

Accessibilità e Inclusione

L'Università garantisce il rispetto dei principi di pari opportunità, non discriminazione e accessibilità, in conformità alla normativa nazionale ed europea vigente in materia di inclusione delle persone con disabilità, tra cui la Direttiva (UE) 2019/882 sull'accessibilità dei prodotti e dei servizi (European Accessibility Act), recepita in Italia con D.Lgs. 82/2022, la Legge 5 febbraio 1992, n. 104, nonché la Legge 12 marzo 1999, n. 68 in materia di diritto al lavoro delle persone con disabilità e la Legge delega 22 dicembre 2021, n. 227 per la riforma della disabilità, in coerenza con i principi della Strategia europea per i diritti delle persone con disabilità 2021-2030

L'organizzazione promotrice garantisce l'adozione di misure volte a favorire la piena partecipazione delle persone con disabilità alle attività dell'Academy, attraverso l'accessibilità degli ambienti fisici e digitali, l'utilizzo di materiali didattici fruibili e, ove necessario, l'attivazione di adattamenti ragionevoli e strumenti di supporto specifici, compatibilmente con la natura delle attività formative. I candidati che necessitano di specifiche misure di supporto per la partecipazione alle attività formative sono invitati a segnalarlo in fase di candidatura, al fine di consentire l'adozione delle soluzioni organizzative più adeguate.

Durante il percorso formativo è previsto:

- **Orari flessibili:** possibilità di frequentare in orari diversi (da concordare)
- **Supporti didattici:** dispense in formato digitale, audio, Braille (se necessario)
- **Ausili:** forniti dall'Università (pc, software, dispositivi)
- **Assistente personale:** se necessario per autonomia
- **Spazi accessibili:** aule, laboratori, bagni accessibili

Durante il tirocinio è previsto:

- **Azienda accessibile:** garantita accessibilità presso azienda ospitante
- **Mansioni adattate:** attività formative adattate alle capacità
- **Supporto tutore:** tutore aziendale formato su inclusione
- **Flessibilità oraria:** possibilità di orari ridotti (se necessario)

Per qualsiasi informazione sul tema accessibilità e agevolazioni contattare all'email indicata:
info@caivanonextacademy.it.

Articolo 15

Accesso agli atti e informativa in materia di dati personali

Ai candidati è garantito l'accesso alla documentazione inerente il procedimento concorsuale, ai sensi della vigente normativa. Tale diritto si eserciterà secondo le modalità stabilite con Regolamento di Ateneo recante norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti, emanato con Decreto del Decano n.2294 del 02/07/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 16

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 679/2016, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque nell'ambito delle attività istituzionali dell'Ateneo.

Titolare del trattamento dei dati personali è l'Università degli Studi di Napoli Federico II, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Esclusivamente per problematiche inerenti ad un trattamento non conforme dei propri dati personali, è possibile contattare il Titolare inviando una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati di Ateneo: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it. Per qualsiasi ulteriore istanza relativa al procedimento in questione deve essere contattato invece il COINOR al seguente indirizzo email: coinor@unina.it.

Agli interessati competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE. Le informazioni complete, relative al trattamento dei dati personali raccolti nella presente procedura, sono riportate sul sito dell'Ateneo: <http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy>.

Articolo 17

Disposizioni finali

L'Università degli Studi di Napoli Federico II riserva di escludere in qualsiasi momento i candidati che partecipano alla prova indetta con il presente avviso per mancata osservanza delle disposizioni ivi impartite o nei termini indicati ovvero per difetto dei requisiti richiesti ai candidati.

L'amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, secondo le esigenze di progetto, la facoltà di prorogare, sospendere, modificare, revocare o annullare il presente avviso senza che ciò comporti diritti o pretese di sorta a favore dei candidati.

Il sito dedicato alla Caivano Next Academy sarà costantemente aggiornato con l'inserimento di ogni altra informazione che sarà ritenuta utile per gli interessati. Si raccomanda, pertanto, la consultazione del predetto sito.

Responsabile del procedimento



Presidenza del Consiglio dei Ministri
Commissario straordinario per gli interventi infrastrutturali e di riqualificazione sociale
funzionali ai territori ad alta vulnerabilità



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II



Ai sensi della normativa vigente, il Responsabile del procedimento relativo al presente avviso è la Dott.ssa Maria Luisa Frosina.

Contatti per Informazioni

Per informazioni relative al bando e/o al percorso formativo, contattare:

- **Email:** info@caivanonextacademy.it
- **Sito web:** www.caivanonextacademy.it

Napoli, 02/07/2026

F.to Il Direttore del COINOR