



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

IST. PROF. LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0006562 del 29/05/2024
VII (Uscita)

Al personale docente dell'Istituto

All'Albo pretorio on-line e ad Amministrazione Trasparente

Al Sito Web dell'Istituto sezione PNRR

Agli Istituti Scolastici della Provincia di Agrigento

OGGETTO: AVVISO DI SELEZIONE ESPERTI INTERNI O ESTERNI PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE SCOLASTICO NELL'AMBITO DELLA LINEA DI INVESTIMENTO 2.1 "DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA E FORMAZIONE ALLA TRANSIZIONE DIGITALE PER IL PERSONALE SCOLASTICO" DI CUI ALLA MISSIONE 4 - COMPONENTE 1 DEL PNRR - TITOLO AVVISO: ANIMATORI DIGITALI 2022-2024 - CODICE AVVISO: M4C1I2.1-2022-941

CODICE PROGETTO: M4C1I2.1-2022-941-P-9833

CUP: D24D22003090006

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e ss. mm. e ii. recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche";

VISTO il DPR 275/99 e ss. mm. e ii, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche; VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 30 settembre 2020 n. 166, recante "Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'Istruzione";

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

CONSIDERATO che ai sensi dell'art. 45 del D.l. 129/2018, l'istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l'arricchimento dell'offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione: VISTA la circolare n° 2 del 2 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.

VISTO il regolamento (UE) 2018/1046 del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, n. 1301/2013, n. 1303/2013, n. 1304/2013, n. 1309/2013, n. 1316/2013, n. 223/2014, n. 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012;

VISTO il regolamento (UE) 12 febbraio 2021, n. 2021/241, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;

VISTO il regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;

VISTO il regolamento delegato (UE) 2021/2105 della Commissione del 28 settembre 2021, che integra il regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza, definendo una metodologia per la rendicontazione della spesa sociale;

VISTO il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), la cui valutazione positiva è stata approvata con Decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21, del 14 luglio 2021 e, in particolare, la Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università;

VISTO il decreto del Ministro dell'Istruzione 11 agosto 2022, n. 222 di destinazione delle risorse per l'attuazione di "progetti in essere" del PNRR relativi alle linee di investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" e 3.2 "Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di

apprendimento e laboratori" nell'ambito della Missione 4 Istruzione e Ricerca Componente 1- Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU;

VISTA la nota del Ministero dell'Istruzione prot. n. AOOGABMI.U. 91698 del 22 ottobre 2022 Progetti in essere del PNRR. Articolo 1, comma 512, della legge 30 dicembre 2020, n. 178. Decreto del Ministro dell'Istruzione 11 agosto



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

2022, n. 222, articolo 2 - Azioni di coinvolgimento degli animatori digitali nell'ambito della linea di investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del PNRR. Trasmissione del codice unico di progetto (CUP) e invio del progetto per gli anni scolastici 2022-2023 e 2023-2024";

VISTA la nota di autorizzazione per la realizzazione del progetto che costituisce formale autorizzazione all'avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa; CONSIDERATO quanto declinato nella nota n. prot. AOOGABMI.U.24917 del 27/02/2023 "Ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2021/241, non sono ammissibili i costi relativi alle attività di preparazione, monitoraggio, controllo, audit e valutazione, in particolare: studi, analisi, attività di supporto amministrativo alle strutture operative, azioni di informazione e comunicazione, consultazione degli stakeholders, spese legate a reti informatiche destinate all'elaborazione e allo scambio delle informazioni. Non sono, altresì, ammissibili i costi relativi al funzionamento ordinario dell'istituzione scolastica, comprese le spese di rendicontazione;

CONSIDERATO che l'incarico di "formatore" è una attività connessa in modo diretto esclusivo, funzionale al raggiungimento di Target e Milestone del progetto;

CONSIDERATO che l'incarico di "addetto al supporto tecnico in piattaforma" è un'attività connessa in modo funzionale al raggiungimento di Target e Milestone del progetto;

DATO ATTO che le suddette attività non rientrano nelle attività istituzionali del personale della scuola;

VISTO il D.lgs n. 36/2023 " Codice dei Contratti pubblici";

VISTO il regolamento di istituto per l'attività negoziale approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 1 del 30/05/2023;

VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa adottato dall'Istituto per il triennio 2022/2025;

VISTO il programma annuale 2024 approvato dal Consiglio di Istituto delibera n.1 in data 22/01/2024;

VISTO il decreto del Dirigente Scolastico di assunzione in bilancio dell'importo del progetto del 15/11/2022;

VISTO il Regolamento per la selezione di personale esperto per particolari attività ed insegnamenti approvato dal Consiglio di Istituto con Delibera Consiglio d'Istituto delibera n.19 del 30/05/2023 e ss.mm.ii.;

VISTA la necessità di individuare personale in possesso della necessaria esperienza e delle dovute competenze in qualità di "formatore" e di "addetto al supporto tecnico in piattaforma" per la corretta esecuzione del progetto in oggetto;

VISTA la propria determina prot. n. di avvio della procedura di selezione della figura del formatore e della figura di addetto al supporto tecnico in piattaforma relativa al progetto in oggetto;

EMANA

il presente avviso unico interno di selezione per il conferimento di due (2) incarichi di formatore tra il personale docente e di un (1) incarico di addetto al supporto tecnico in piattaforma tra il personale

Articolo 1 - Oggetto dell'incarico

Il presente Avviso di selezione interno (a seguire, anche «Avviso») è diretto al conferimento di tre incarichi individuali distinti (a seguire, anche «Incarico»), per la realizzazione del progetto in oggetto.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Nello specifico, ciascuno dei tre incarichi da attribuire prevede l'espletamento delle attività di seguito specificate (art.2) e dovrà esser garantita da personale interno all'Istituzione scolastica in servizio a tempo indeterminato in possesso di specifiche competenze.

Articolo 2 - I compiti del formatore

L'incarico di formatore prevede le seguenti azioni:

programmazione delle attività mediante produzione di un calendario di massima e la predisposizione di un registro attività e tutto quant'altro necessario ai fini della rendicontazione; le iniziative formative si svolgeranno a partire dall'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 dicembre 2024. Sono previsti due interventi che porteranno alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigente, DSGA, docenti e personale ATA, articolati anche su più attività, che, laddove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. I contenuti della formazione dovranno essere coerenti con i fabbisogni formativi per la trasformazione digitale sia didattica che amministrativa e con gli altri strumenti di programmazione della scuola, a partire dal PTOF, anche al fine di potenziare le azioni previste dal PNSD e dal PNRR in materia di didattica digitale (in particolare quale azione di accompagnamento per il Piano "Scuola 4.0"). La finalità precipua è realizzare percorsi che incidano nelle pratiche quotidiane di educazione digitale con effettive ricadute sull'apprendimento delle competenze digitali da parte degli alunni e sulla digitalizzazione dei processi amministrativi e dell'organizzazione scolastica;

attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione del personale docente, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per l'introduzione in forma strutturale delle metodologie basate sull'innovazione digitale nella didattica, il potenziamento delle competenze digitali dei docenti e favorire lo sviluppo delle competenze digitali negli alunni unitamente ad un atteggiamento di uso consapevole;

attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti nel coinvolgimento del personale Ata e nella strutturazione di iniziative di formazione del personale amministrativo e ausiliario sulla transizione e gestione digitale della scuola;

dare evidenza in tutti gli avvisi, atti, registri e documenti in genere riguardanti il progetto in oggetto al logo "FUTURA - LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI", del codice di progetto e del CUP

svolgere incontri con il Dirigente Scolastico e il Direttore SGA ai fini di un monitoraggio costante

dell'andamento delle attività;

relazionare per iscritto in merito alle attività svolte e compilare i time sheets.

Articolo 3 - I compiti dell'addetto al supporto tecnico per la gestione della piattaforma

L'incarico di addetto al supporto tecnico per la gestione della piattaforma prevede le seguenti azioni:

inserire i dati del corso sulla piattaforma Scuola Futura;

gestire le procedure di iscrizione dei corsisti sulla piattaforma;

collaborare alla elaborazione e diffusione delle procedure operative tra il personale;

dare assistenza al personale per eventuali problematiche relative alla piattaforma - accesso, iscrizione, attestati ecc;

collaborare con il Dirigente Scolastico, il Direttore SGA e con l'esperto formatore per tutte le problematiche relative al progetto in parola, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del medesimo, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività;

relazionare per iscritto sull'attività svolta e redigere i relativi time sheets.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

Le attività si svolgeranno a partire dall'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31/08/2024.

Articolo 4 - Requisiti e titoli richiesti

Possono presentare la domanda tutti gli esperti in possesso dei titoli specifici e che abbiano maturato precedenti esperienze di insegnamento presso Istituti Scolastici. Il candidato dovrà avere buone capacità di comunicazione, collaborazione e interazione di gruppo. Inoltre, il candidato dovrà:

- a) essere in possesso della Cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'unione Europea;
- b) godere dei diritti civili e politici;
- c) non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- d) essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- e) non essere nella condizione di incompatibilità o in conflitto di interesse con l'incarico specifico e la professione svolta;
- f) aver preso visione e sottoscrivere il Codice del comportamento dei dipendenti pubblici, di cui al DPR 62/2013;

2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione, sarà motivo di esclusione dalla selezione.

3. I partecipanti alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione, che dovrà essere debitamente sottoscritta.

4. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

5. E' ammessa la partecipazione per una sola tipologia di incarico.

Articolo 5 - Criteri di selezione

Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste prioritariamente una o più delle seguenti esperienze professionali e di formazione professionale:

Requisiti di accesso:

Personale di ruolo

disponibilità a svolgere l'incarico per A.S. 2023/24

Il candidato dovrà obbligatoriamente possedere uno o più dei seguenti REQUISITI PRIORITARI :

collaborare alla elaborazione e diffusione delle procedure operative tra il personale;

dare assistenza al personale per eventuali problematiche relative alla piattaforma - accesso, iscrizione, attestati ecc;

collaborare con il Dirigente Scolastico, il Direttore SGA e con l'esperto formatore per tutte le problematiche relative al progetto in parola, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del medesimo, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività;



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
“Gaspere Ambrosini”

relazionare per iscritto sull'attività svolta e redigere i relativi time sheets.

Le attività si svolgeranno a partire dall'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024.

Selezione n.22 esperti	
Titoli di studio	Punteggio massimo
A1. LAUREA (vecchio ordinamento secondo livello specialistico)	Da 110 e lode a 110: 13 punti Da 109 a 90: 10 punti Da 89 a 70: 5 punti Da 69 a 60: 1 punto
A2 LAUREA triennale in alternativa al punto A1	Da 110 e lode a 110: 9 punti Da 109 a 90: 6 punti Da 89 a 70: 3 punti Da 69 a 60: 1 punto
A3 DIPLOMA (in alternativa ai punti A1 e A2 in assenza di laurea) Verrà valutato un solo diploma	5 punti
Altri titoli e specializzazioni	
Master, dottorati di ricerca e corsi di perfezionamento (di almeno 500 ore) inerenti all'area di intervento	5 punti (per un massimo di 10punti)
Corsi di formazione di almeno 10 ore inerenti alle tematiche relative al bando (organizzati da M.I.M., USR, Scuole e Enti accreditati)	1 punto (per un massimo di 5 punti)
Certificazioni linguistiche	1 punto (per un massimo di 2 punti)
Certificazioni informatiche (ECDL, EIPASS- AICA o altri soggetti accreditati)	1 punto (lo per un massimo di 3 punti)
Pubblicazioni specialistiche inerenti all'area di intervento	- 0,25 punti per ogni articolo in libri o riviste specializzate (per un massimo di 1 punto) - 1 punto per ogni pubblicazione con ISBN (per un massimo di 1 punti)

Esperienze professionali		
Esperienza di docenza e/o tutor nei progetti finanziati da fondi europei inerenti all'area di intervento		1 punto per ciascun corso (per un massimo di 5 punti)
Esperienza documentabile inerente alla materia oggetto dell'avviso		1 punto per ogni esperienza (massimo 10 punti)
Partecipazione a gruppi di lavoro iniziale su PNRR		5 punti
Incarico di Componente Team per l'Innovazione digitale		1 punto per ogni esperienza (per un massimo di 5 punti)
Documentata esperienza /incarico in: · valutazione apprendimenti INVALSI e valutazione scuola (RAV e PdM); · rapporti con il territorio; · collaborazione con figure di sistema; · predisposizione e aggiornamento documenti strategici		1 punto per un massimo di 5 punti
Esperienze di tipo collaborativo (Collaboratore del dirigente scolastico, funzione strumentale e Referente)		1 punto per ogni anno per un massimo di 12 punti
Formazione in materia di sicurezza e privacy		1 punto per ogni corso (per un massimo di 3 punti)
Proposta progettuale		
Max 30 punti		
1) Coerenza della attività proposte nel progetto rispetto all'area prescelta. 2) Connessione/integrazione con il curriculum e l'offerta formativa di scuola. 3) Qualità delle azioni di monitoraggio e verifica dei risultati.	Poco adeguato	1
	Quasi adeguato	5
	Soddisfacente	10
	Pienamente adeguato	15
	Eccellente	20

- Punteggio massimo Titoli di studio + Altri titoli e specializzazioni: 35 punti
- Punteggio massimo Esperienze lavorative: 45 punti
- Punteggio massimo proposta progettuale 20 punti



Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

“Gaspere Ambrosini”

Può essere assegnato un solo incarico per una delle due aree.

A parità di punteggio sarà data la preferenza al candidato con minore età anagrafica. In caso di ulteriore parità si procederà a pubblico sorteggio.

Articolo 6 - Durata dell'incarico

1. L'attività oggetto di ciascun incarico decorrerà dalla data di conferimento e accettazione fino al 31 agosto 2024 o comunque fino al termine del progetto in caso di eventuali proroghe.

2. L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

Articolo 7 - Compenso

Il compenso per ciascuno dei due incarichi selezionati sarà contenuto entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata ammessa al finanziamento.

Il corrispettivo orario massimo per le attività previsto è:

per l'esperto formatore per il personale interno all'amministrazione è pari ad € 41,32 lordo dipendente), come da vigente CCNL;

per l'addetto al supporto tecnico in piattaforma è di € 25,82 (lordo dipendente), come da vigente CCNL

Codice Progetto	Titolo Progetto	Figura	Compenso lordo dipendente	Monte ore max
M4C112.1-2022-941-P-9833 Cod. CUP D24D22003090006	Animatore digitale: formazione del personale interno	Formatore	1487,52	36 ore (18 ore per singolo incarico)
M4C112.1-2022-941-P-9833 Cod. CUP D24D22003090006	Animatore digitale: formazione del personale interno	Addetto al supporto tecnico in piattaforma	516,40	20 ore



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera*

“Gaspere Ambrosini”

Articolo 8 - Modalità e termini di presentazione delle candidature

Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12,00 del 03 giugno 2024, a mezzo PEO o PEC o a mezzo consegna in busta chiusa all'ufficio del protocollo riportando nell'oggetto la dicitura:

Candidatura per la selezione del formatore - Progetto: PNRR - Animatore Digitale: formazione del personale; ovvero "Candidatura per la selezione dell'addetto al supporto tecnico in piattaforma - Progetto: PNRR Animatore Digitale: formazione del personale

Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.

La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell'Allegato "A", che include altresì la Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente selezione, nonché l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, deve essere corredata da:

il curriculum vitae del candidato attestante i titoli e le esperienze professionali richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nel settore oggetto del presente Avviso contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000;

griglia di valutazione dei titoli adeguatamente compilata e firmata, allegata al presente avviso

Proposta progettuale per la sola figura di esperto formatore.

3. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.

4. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.

5. L'Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.

6. L'Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

Articolo 9 - Selezione

La selezione verrà effettuata dal Dirigente Scolastico, in caso di una sola istanza pervenuta per ogni tipologia di incarico, anche senza la nomina di apposita commissione di valutazione, attraverso la comparazione del curriculum, in funzione delle griglie di valutazione allegate. Il Dirigente redigerà apposito verbale di selezione

In caso di più istanze di partecipazione per ogni tipologia di incarico, il Dirigente Scolastico nominerà una Commissione di valutazione, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze, composta da tre membri in possesso di specifiche professionalità nelle materie oggetto dell'Avviso di selezione.



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera*

“Gaspere Ambrosini”

Ad essa competerà l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.

Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redigerà apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.

Articolo 10 - Modalità di svolgimento della procedura di selezione

La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.

Articolo 11 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. I soggetti individuati secondo le modalità e la procedura sopra descritta dovranno attenersi agli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105.

Articolo 12 - Trattamento dei dati personali

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituzione scolastica I.P.S.S.E.O.A”G. Ambrosini” nella persona del Dirigente Scolastico, al quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: agrh02000c@pec.istruzione.it e PEO agrh02000c@istruzione.it

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.P.S.S.E.O.A”G. Ambrosini” è stato individuato nella Dott.ssa Castronovo Mirella

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

Tipi di dati trattati e finalità del trattamento

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

Obbligo di conferimento dei dati

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera*

“Gaspere Ambrosini”

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

Destinatari del trattamento

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo. Conservazione dei Dati

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

Diritti degli interessati

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati. Diritto di reclamo

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali. Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4 del Regolamento (UE) 2016/679.

Articolo 13 - Responsabile del procedimento

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è Dott.ssa Gabriella Bruccoleri, in qualità di Dirigente Scolastico, e-mail istituzionale agrh02000c@ISTRUZIONE.IT

Articolo 14 - Pubblicizzazione della procedura di selezione

Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, www.alberghierofavara.edu.it e sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale.

Articolo 15 - Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165

Con riferimento agli incarichi conferiti ai dipendenti pubblici, si applicano le previsioni di cui all'art. 53 del d.lgs. n. 165/2001.



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera*

“Gaspere Ambrosini”

Articolo 16 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Avviso, si rinvia al d.lgs. n. 165/2001, al codice civile e alle altre norme vigenti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Gabriella Bruccoleri

(firma digitale)

Sono allegati al presente avviso:

- All. A: Schema di Domanda di partecipazione
- All. B: griglia di autovalutazione
- All. C: proposta progettuale (solo per l'incarico di esperto formatore)