



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

I.S.S. - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0012477 del 29/06/2023
I (Uscita)

Palermo, 29/06/2023

Al Sito Web Istituzionale
Alla sezione “Amministrazione trasparente” del sito web
All'albo on line

OGGETTO: Piano nazionale di ripresa e resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione dagli asili nido alle università – Investimento 3.2 “Scuola 4.0. – Scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori”, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – “Azione 1: Next generation classrooms – Ambienti di apprendimento innovativi”.

Titolo del progetto: “Vivere digitale: il pensiero tra realtà materiale e realtà virtuale”

C.U.P.: I74D22003040006

Codice identificativo Progetto: M4C1I3.2-2022-961-P-24030

AVVISO DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI INDIVIDUALI ESPERTO PER SUPPORTO TECNICO-OPERATIVO AL PROJECT MANAGER

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO Il Decreto Legge n.59 del 06 Maggio 2021, convertito, con modificazioni, dalla legge n.101 del 1° Luglio 2021 recante “Misure urgenti relative al Fondo complementare al Piano di ripresa e resilienza e altre misure urgenti per gli investimenti”;

VISTO il Decreto Legge 6 Novembre 2021, n.152, convertito con modificazioni, dalla legge 29 Dicembre 2021, n.233 recante “Disposizioni urgenti per l'attuazione del Piano Nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e per la prevenzione delle infiltrazioni mafiose” e, in particolare, l'articolo 24, relativo alla progettazione di scuole innovative;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

VISTO il Piano Nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) approvato 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;

VISTA nello specifico la **MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università** – linea di investimento 3.2 “**Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori**” - finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU;

VISTO il Decreto del Ministero dell'Istruzione **D.M.n.°218 del 08/08/2022** con il quale è stato assegnato a questo Istituto un finanziamento di € 170.352,87 per la realizzazione degli interventi;

VISTA la nota del Ministero dell'Istruzione e del merito **prot. 0107624 del 21/12/2022**, con la quale sono state diramate le **Istruzioni Operative** relative all'investimento 3.2 “**Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori**”;

VISTE le delibere degli OO.CC. relative all'adozione dei progetti PNRR;

VISTO il progetto ***Vivere digitale: il pensiero tra realtà materiale e realtà virtuale*** - **C.U.P.: I74D22003040006** - **Codice identificativo Progetto: M4C1I3.2-2022-961-P-24030** presentato 27/02/2023 attraverso la piattaforma FUTURA;

VISTO il Programma Annuale 2023, approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 163 del 27/01/2023;

VISTO il P.T.O.T. dell'istituzione scolastica;

VISTO il Decreto del Dirigente Scolastico prot. n. 5620 del 21/03/2023, con il quale viene assunto in bilancio il progetto “***Vivere digitale: il pensiero tra realtà materiale e realtà virtuale***”;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

VISTA la necessità di individuare **n. 2 “Esperti per supporto tecnico-operativo al project manager”**, in servizio nell'istituzione scolastica;

VISTO l'art. 7 commi 6 e seguenti del D.lgs. 30 marzo 2001 n. 165 e ss.mm.ii.;

VISTO il proprio decreto di avvio della procedura di selezione di **n. 2 “Esperti per supporto tecnico-operativo al project manager”** prot. n. 12471 del 29/06/2023 nell'ambito del progetto **PNRR MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Linea di investimento 3.2 “Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori” - “Azione 1: Next generation classrooms – Ambienti di apprendimento innovativi” - Titolo del progetto: “Vivere digitale: il pensiero tra realtà materiale e realtà virtuale” - C.U.P.: I74D22003040006- Codice identificativo Progetto: M4C1I3.2-2022-961-P-24030;**

VISTO l'accordo di concessione prot. n. 42898 del 17/03/2023 relativo al **progetto codice M4C1I3.2-2022-961-P-24030, il quale** costituisce formale autorizzazione all'avvio delle attività e contestuale autorizzazione alla spesa;

EMANA

il presente “Avviso” per la selezione e il reclutamento di **n. 2 “Esperti per supporto tecnico-operativo al project manager”**, appartenenti al personale amministrativo in servizio nell'istituzione scolastica, nell'ambito del progetto **PNRR MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Linea di investimento 3.2 “Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori” - “Azione 1: Next generation classrooms – Ambienti di apprendimento innovativi” - Titolo del progetto: “Vivere digitale: il pensiero tra realtà materiale e realtà virtuale” - C.U.P.: I74D22003040006- Codice identificativo Progetto: M4C1I3.2-2022-961-P-24030.**



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «**Avviso**») è diretto al conferimento di n. 2 incarichi individuali (a seguire, anche «**Incarico/Incarichi**») di “**Esperto per supporto tecnico-operativo al project manager**”.
2. Nello specifico gli incarichi da attribuire prevedono l'espletamento delle seguenti prestazioni:
 - ✓ supporto per la gestione tecnico-operativa delle varie piattaforme nonché per la gestione delle operazioni su Programma Annuale e per tutte le operazioni tecnico-operative necessarie per il pieno raggiungimento dei target e del milestone;
 - ✓ supporto per la gestione degli incarichi e loro riflessi con enti esterni e per tutte le operazioni tecnico-operative necessarie per il pieno raggiungimento dei target e del milestone;
 - ✓ supporto per la gestione del piano, la gestione degli acquisti e degli atti preliminari per spese funzionali e per tutte le operazioni tecnico operative necessarie per il pieno raggiungimento dei target e del milestone;
 - ✓ collaborazione con l' “*Esperto per il supporto giuridico e tecnico-specialistico al Project manager*” per l'accertamento dei requisiti richiesti agli operatori aggiudicatari (Agenzia Entrate, ANAC, DURC, Casellario Giudiziale);
 - ✓ redazione dei verbali e time-sheet relativi alle varie attività con evidenza delle ore prestate;
 - ✓ collaborazione con il Dirigente Scolastico e con il team di progetto e collaudo per tutte le problematiche relative al progetto, 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 ed al buon successo del progetto.

Articolo 2 – Destinatari

Il presente avviso è destinato a personale amministrativo in servizio presso questo istituto (personale interno).



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Articolo 3 – Requisiti e titoli richiesti

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche “**Partecipanti**”) che, alla data di scadenza del bando:
 - abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell’Unione europea;
 - abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
 - non siano stati esclusi dall’elettorato politico attivo;
 - possiedano l’idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
 - non abbiano riportato condanne penali e non siano destinatari di provvedimenti che riguardano l’applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
 - non siano stati destituiti o dispensati dall’impiego presso una Pubblica Amministrazione;
 - non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
 - non si trovino in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità, si impegnano a comunicarle espressamente, al fine di consentire l’adeguata valutazione delle medesime;
 - non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l’esercizio dell’incarico.
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. Il personale da selezionare per le funzioni di collaudo non può svolgere altre funzioni nel medesimo progetto.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Articolo 4 – Criteri di selezione e affidamento dell'incarico

Per la selezione si procederà ad una valutazione comparativa dei curricula prodotti dagli interessati, con riguardo ai titoli coerenti con la figura da reclutare prescelta, all'esperienza documentata dal candidato e sulla base dei criteri di riferimento, di cui alla successiva tabella.

La commissione di valutazione sarà appositamente nominata dopo la scadenza della presentazione delle istanze.

La commissione valuterà le candidature, tenendo conto unicamente di quanto auto dichiarato nel modello (All. B) e nel curriculum vitae in formato europeo.

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti e le esperienze professionali già conseguiti alla data di scadenza del presente avviso.

A parità di punteggio complessivo prevarrà la minore anzianità anagrafica. In caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio. Questa istituzione scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura valida.

La pubblicazione delle graduatorie avrà valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro **gg. 5** dalla pubblicazione. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed apporterà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della scuola (<https://www.alberghierocascino.edu.it>).

La commissione valuterà le candidature, tenendo conto dei seguenti criteri, deliberati dagli Organi Collegiali.

CRITERI DI SELEZIONE DEL PERSONALE A.T.A IN PROGETTI DEL PNRR	
CRITERI DI AMMISSIONE	
- Disponibilità a svolgere l'incarico - Diploma di istruzione secondaria di secondo grado per gli assistenti amministrativi - Diploma di istruzione secondaria di secondo grado per gli assistenti tecnici - Diploma di qualifica professionale per i collaboratori scolastici <i>*Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l'essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.</i>	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
CRITERI	PUNTEGGI
Altro diploma di istruzione secondaria di 2° grado per gli assistenti amministrativi e gli assistenti tecnici	Punti 10 Punti 5



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- Diploma di istruzione secondaria di 2° grado per i collaboratori scolastici - Laurea triennale - Laurea magistrale <i>*In caso di possesso di più titoli di studio, verrà valutato solo quello di livello più elevato.</i>	Punti 15 Punti 20
Anni di servizio	Punti 1 per ogni anno
Corsi di formazione	Punti 2 per ogni corso
Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell'ambito del PNSD	Punti 1 per ogni corso/attività
Esperienze documentate in progetti PON/POR (FSE-FESR)	Punti 3 per ogni incarico
Esperienze documentate in progetti scolastici (alternanza scuola-lavoro, area a rischio, ecc.)	Punti 2 per ogni incarico

Articolo 5 – Durata dell'incarico

- L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata complessiva di 60 ore (30h cadauno) fino al 31/12/2024 o nuova scadenza eventualmente comunicata dal M.I.M.
- 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 6 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

- Per gli incarichi affidati il compenso orario è di 19,24 €/ora lordo stato.
- Il corrispettivo complessivo è stabilito in € 1.154,40 inteso quale importo lordo stato.
- Il corrispettivo verrà erogato ai candidati esperti selezionati secondo le ore di attività effettivamente svolte, rilevate attraverso time sheet o sistemi elettronici e documentate attraverso apposita relazione.
- Il corrispettivo sarà erogato compatibilmente con l'assegnazione delle risorse da parte dell'Unità di missione del PNRR del Ministero dell'istruzione e del merito.

Articolo 7 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

- Le istanze di partecipazione alla selezione dovranno pervenire, **entro le ore 12:00 del giorno 06/07/2023 esclusivamente a mano presso la segreteria dell'istituto o a mezzo PEC all'indirizzo pais041008@pec.istruzione.it.**



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

2. Le istanze di partecipazione dovranno essere:
 - compilate sull'allegato modello A, che dovrà essere debitamente firmato in calce e che includerà 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;
 - corredate dall' "Allegato B – Autovalutazione titoli" e dal "Curriculum vitae" redatto secondo il modello europeo, che dovranno essere entrambi debitamente firmati in calce;
 - corredate dalla fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

Il curriculum vitae dovrà essere numerato in ogni pagina; ogni titolo, esperienza o formazione, per cui si richiede l'attribuzione di punteggio, deve riportare nella scheda di autovalutazione allegata il corrispondente numero di pagina del curriculum.
3. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
4. L'istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
5. L'istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

Art. 8 - Rinuncia e surroga

In caso di rinuncia alla nomina si procederà alla surroga, utilizzando la graduatoria stilata dalla commissione di valutazione.

Articolo 9 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Articolo 10 – Trattamento dei dati personali

1. 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.I.S. “Francesco Paolo Cascino”, con sede in Palermo Via G. Fattori n. 60, rappresentata dal Dirigente Scolastico pro-tempore **Ievolella Lucia Assunta**. Ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: pais041008@pec.istruzione.it

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. “Francesco Paolo Cascino” è stato individuato nel Dott. **Briga Giacomo**, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: brigagiacomo@tiscali.it

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.

Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione,



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

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.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Art. 11 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è la prof.ssa Lucia Assunta Ievolella, in qualità di Dirigente scolastico (e-mail istituzionale: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it - numero di telefono 091 670 12 43).

Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link <https://www.portaleargo.it/albopretorio/online/#!/?customerCode=SG29068> nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sottosezione Bandi di gara e contratti, al seguente link <https://www.trasparenza-pa.net/?codcli=SG29068>.

Articolo 13 – 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.

Articolo 14 – 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.

Si allegano:

All. A: Schema di Domanda di partecipazione

All. B: Autodichiarazione titoli

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella

*Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice
dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse*