



Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Erice, 09/11/2023

I.I.S. "I. E. V. FLORIO" - ERICE
Prot. 0018803 del 09/11/2023
VI (Uscita)

Al Personale Docente interno

Al Personale Docente esterno

All'Albo on-line

All'Amministrazione trasparente

Alla sezione PNRR del sito scolastico www.alberghieroerice.edu.it

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 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022).

AVVISO DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI INDIVIDUALI AD ESPERTI, INTERNI O ESTERNI, IN PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICULARI DI:

- **n. 7 laboratorio di inglese finalizzati alla certificazione linguistica:**

- esperto madrelingua;
- tutor docente di lingua inglese/francese;

rivolto agli studenti del triennio professionale e del liceo con curvatura comunicazione

- **n. 3 laboratorio francese finalizzati alla certificazione linguistica:**

- esperto madrelingua;
- tutor docente di lingua straniera;

rivolto agli studenti del triennio professionale e del liceo con curvatura comunicazione

- **n. 1 laboratorio in comunicazione e fumettistica:**

- esperto fumettista;
- tutor esperto in comunicazione giornalistica;

rivolto agli studenti della prima liceale con curvatura comunicazione

- **n. 1 laboratorio enogastronomico sulle tradizioni culinarie regionali:**

- esperto proveniente da scuole di alta qualificazione post diploma;
- tutor docente laboratorio enogastronomia;

rivolto agli studenti della terza liceale con curvatura comunicazione

- **n. 2 laboratorio enogastronomico tematico:**

- esperto proveniente da scuole di alta qualificazione post diploma;
- tutor docente laboratorio enogastronomia/ assistente tecnico cucina;

rivolto agli studenti della seconda liceale con curvatura comunicazione e del professionale per l'enogastronomia

- **n. 1 laboratorio di cioccolateria:**

- maestro pasticciere ed esperto nella lavorazione del cioccolato;
- tutor docente laboratorio di pasticceria;

rivolto prioritariamente agli alunni del corso di pasticceria

- **n. 1 laboratorio di grafica e marketing:**

- esperto in comunicazione e grafica;

rivolto agli studenti del turistico e del liceo con curvatura comunicazione

Titolo del progetto: "LABOSCHOOL: lo studente al centro".
Identificativo progetto: MAC1I1.4-2022-981-P-12163 - CUP B54D22004050006.



Istituto Istruzione Superiore con convitto annesso "Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpi03300r@istruzione.it, PEC: tpi03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Articolo 1 – Oggetto dell’incarico

1. Il presente Avviso di selezione è diretto al conferimento di incarichi individuali che prevedono l’espletamento di attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari che si rivolgono agli studenti in gruppo, promuovono la crescita culturale attraverso azioni di contrasto al disagio sociale ed economico, la socializzazione ed offrono opportunità formative e pedagogiche significative nell’ambito delle soft e life skills.
2. Nello specifico, gli incarichi da attribuire prevedono l’espletamento di percorsi individuali di rafforzamento attraverso azioni di percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari. Ciascun percorso viene erogato, in presenza, da un esperto in possesso di specifiche competenze, in orari diversi da quelli di frequenza scolastica. Per facilitare al massimo la partecipazione, i percorsi potranno essere erogati anche in prosecuzione pomeridiana dell’orario scolastico e, comunque, in orari non sovrapposti a quelli delle lezioni curricolari.

ESPERTO	N. CORSI	ORE per SINGOLO CORSO	CORSO	STUDENTI	PERIODO SVOLGIMENTO	COMPENSO ORARIO omnicomprendivo
esperto in madrelingua inglese	7	30	laboratorio di inglese finalizzati alla certificazione linguistica	triennio professionale e liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 79,00
esperto in madrelingua francese	3	30	laboratorio di francese finalizzati alla certificazione linguistica	triennio professionale e liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 79,00
esperto fumettista	1	30	laboratorio in comunicazione e fumettistica	primo anno liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 56,50
esperto proveniente da scuole di alta qualificazione post diploma	1	30	laboratorio enogastronomico sulle tradizioni culinarie regionali	terzo anno liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 79,00
esperto proveniente da scuole di alta qualificazione post diploma	2	30	laboratorio enogastronomico tematico	seconda liceale con curvatura comunicazione e professionale per l'enogastronomia	novembre/giugno	€ 79,00
maestro pasticciere ed esperto nella lavorazione del cioccolato	1	30	laboratorio di cioccolateria	prioritariamente agli alunni del corso di pasticceria	novembre/giugno	€ 79,00
esperto in comunicazione e grafica	1	30	laboratorio di grafica e marketing	alunni del turistico e liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 79,00



Istituto Istruzione Superiore con convitto annesso "Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



TUTOR	N. CORSI	ORE per SINGOLO CORSO	CORSO	STUDENTI	PERIODO SVOLGIMENTO	COMPENSO ORARIO omnicomprensivo
tutor docente di lingua inglese	7	30	laboratorio di inglese finalizzati alla certificazione linguistica	triennio professionale e liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 34,00
tutor docente di lingua francese	3	30	laboratorio di francese finalizzati alla certificazione linguistica	triennio professionale e del liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 34,00
tutor esperto in comunicazione giornalistica	1	30	laboratorio in comunicazione e fumettistica	primo anno liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 56,50
tutor docente laboratorio enogastronomia	1	30	laboratorio enogastronomico sulle tradizioni culinarie regionali	terzo anno liceo con curvatura comunicazione	novembre/giugno	€ 34,00
tutor docente laboratorio enogastronomia/ assistente tecnico cucina;	2	30	laboratorio enogastronomico tematico	seconda liceale con curvatura comunicazione e del professionale per l'enogastronomia	novembre/giugno	€ 34,00
tutor docente laboratorio di pasticceria	1	30	laboratorio di cioccolateria	prioritariamente agli alunni del corso di pasticceria	novembre/giugno	€ 34,00

Articolo 2 – Requisiti e titoli richiesti

1. Possono partecipare alla selezione i candidati (a seguire, anche “Partecipanti”) che, alla data di scadenza del bando:
 - i. abbiano la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell’Unione europea;
 - ii. abbiano il godimento dei diritti civili e politici;
 - iii. non siano stati esclusi dall’elettorato politico attivo;
 - iv. possiedano l’idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
 - v. 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;
 - vi. non siano stati destituiti o dispensati dall’impiego presso una Pubblica Amministrazione;
 - vii. non siano stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
 - viii. 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;
 - ix. non si trovino in situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, che possano interferire con l’esercizio dell’incarico;
 - x. possiedano il seguente titolo accademico o di studio: **Laurea in ambito linguistico, della comunicazione, giornalistico, grafica e marketing oppure Diploma abilitante in ambito linguistico, della comunicazione, giornalistico, grafica e marketing , enogastronomico.**
 - xi. abbiano esperienza pregressa nell'ambito di Istituzioni scolastiche, esperienza pregressa di insegnamento nell'ambito dei bisogni educativi speciali (progetti e attività d'aula) ed esperienza pregressa nell'ambito dell'inclusione e della lotta al disagio (es. GOSP, sistemi di valutazione nazionale, incarichi in progetti di pertinenza delle tematiche oggetto del bando).



**Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"**
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



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.

Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste le seguenti esperienze professionali espletate nella tabella di seguito declinata.
2. Sarà altresì valutato il possesso dei seguenti titoli: perfezionamento e specializzazioni, formazione;
 - i. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli accademici e di studio presentati, come segue:
 - a) Titoli di studio (laurea magistrale, triennale etc) valutati anche in relazione al punteggio conseguito;
 - b) Altri titoli e specializzazioni (corsi post laurea, master, corsi di aggiornamento, certificazioni linguistiche);
 - c) Esperienze maturate nel settore di attività di riferimento;
 - d) Eventuali precedenza professionali presso le Istituzioni scolastiche;
 - e) Qualità della metodologia che si intende adottare nello svolgimento dell'incarico;
 - f) Formazione e altri titoli e pubblicazioni.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI			
TITOLI DI STUDIO	MODALITÀ DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	AUTOVALUTAZIONE
Votazione riportata al termine del corso di laurea magistrale/specialistica	Da 60 a 75, 2 punti. Da 76 a 90, 4 punti Da 91 a 100, 6 punti Da 101 a 105, 8 punti Da 106 a 110, 10 punti 110 con lode, 12 punti.	Max [12] punti	
[Ulteriore laurea rispetto alla prima]	[5] punti per l'ulteriore titolo di laurea posseduto	Max [4] punti	
[Master]	[2] punti in caso di Master di I livello; [4] punti in caso di Master di II livello.	Max [4] punti	
Diploma tecnico- professionale di settore	Da 60 a 75, 2 punti. Da 76 a 90, 4 punti Da 91 a 100, 6 punti	Max [6] punti	
Altri titoli	1 p. per ogni formazione specifica 1 p. per ogni pubblicazione specifica	Max [10] punti	
ESPERIENZA PROFESSIONALE			
Incarichi ricoperti nel profilo richiesto attinenti all'ambito professionale del presente Avviso	ad es., n. 2 punti per ciascuna esperienza professionale	Max [40] punti	



Istituto Istruzione Superiore con convitto annesso "Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Articolo 4 – Durata dell’incarico

1. L’attività oggetto dell’incarico avrà decorrenza dalla data di individuazione fino al 30/06/2024, nonché 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.

L’impegno richiesto prevede il seguente numero di ore:

Titolo del progetto:	Personale impegnato	N. unità	ORE stimate per SINGOLO CORSO	Periodo
“LABOSCHOOL: lo studente al centro”. Identificativo progetto: MAC111.4-2022-981-P-12163	ESPERTO	1	30	novembre/giugno
	TUTOR	1	30	novembre/giugno

Tutte le attività previste decorreranno dalla data di conferimento dell’incarico e dovranno essere concluse entro il 31 dicembre 2024.

Articolo 5 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

1. La prestazione professionale del docente esperto sarà retribuita con l’importo lordo di 79,00 euro, e per il tutor di euro 34,00 euro, per ogni ora di incarico effettivamente svolta, tenendo conto degli importi finanziati e autorizzati
2. Il corrispettivo verrà erogato al termine dell’attività, dopo presentazione del Time Sheet dal quale risulti:
 - a) il calendario delle attività effettivamente svolte (al di fuori del proprio orario di servizio), come specificato nello schema di lettera di incarico, oppure di contratto di lavoro autonomo;
 - b) la descrizione delle attività e delle ore effettuate e comunque previo accredito delle risorse finanziarie assegnate per il progetto, come specificato nello schema di lettera di incarico;

Gli incarichi potranno essere revocati in qualunque momento, senza preavviso ed indennità di sorta, per fattie/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongano l’annullamento dell’attività del corso.

Articolo 6 – Modalità e termini di presentazione delle candidature

1. Gli interessati dovranno far pervenire la propria candidatura, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **12:00 di lunedì 20 novembre 2023**, a mezzo posta elettronica al seguente indirizzo tpis03300r@istruzione.it
2. Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.
3. La domanda di partecipazione, da predisporre sulla base dell’**Allegato sub “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:
 - i. il **curriculum vitae in formato europeo** 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.
 - ii. **scheda di valutazione titoli (Allegato B).**
 - iii. **dichiarazione insussistenza cause incompatibilità (Allegato C).**
 - iv. **proposta didattica (Allegato D)**
4. Ciascun documento di cui al comma 3 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l’esclusione.
5. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla **fotocopia del documento di identità** in corso di validità.
6. L’Istituzione scolastica potrà richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.
7. L’Istituzione avrà, altresì, la facoltà di procedere a idonei controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.



**Istituto Istruzione Superiore
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"**
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



8. I dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione dovranno essere autorizzati a svolgere l'attività dall'amministrazione di appartenenza e la stipula dell'eventuale lettera di incarico e/o del contratto sarà subordinata al rilascio in forma scritta dell'autorizzazione medesima.

La Dirigente Scolastica, in base alle prerogative affidategli dalla normativa, conferisce l'incarico al candidato designato sulla base delle graduatorie risultanti con precedenza al personale interno a questa Istituzione scolastica.

La Dirigente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta, purché pienamente rispondente alle esigenze progettuali, o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio. Al termine della selezione sarà pubblicata la graduatoria di merito provvisoria mediante affissione all'Albo on-line sul sito dell'Istituzione Scolastica avverso la graduatoria, è ammesso ricorso entro 5 giorni dalla data di pubblicazione. Il provvedimento di incarico potrà essere revocato in qualunque momento e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono l'annullamento dell'attività progettuale.

Articolo 7 – Commissione di valutazione

1. La Commissione è composta da n. 3 membri in possesso di specifiche professionalità nelle materie oggetto dell'Avviso di selezione ed è nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione.
2. Ad essa compete l'organizzazione dei lavori istruttori, la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria.
3. Nello svolgimento dei suoi compiti, la Commissione redige apposito verbale contenente i criteri di valutazione e i giudizi attribuiti a ciascun candidato.
4. Nel caso di parità di punteggio tra candidati interni si procederà per sorteggio.
5. La pubblicazione della graduatoria ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione.
6. In caso di reclamo, il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed apporterà le eventuali modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.
7. La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola www.alberghieroerice.edu.it
8. Trascorso il termine di 7 giorni, la graduatoria provvisoria avrà valore definitivo.

Articolo 8 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione

1. La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.
2. Nello svolgimento della selezione, l'Istituzione scolastica procede all'attribuzione dell'incarico/degli incarichi attraverso l'iter descritto nei seguenti punti:
 - i. ricognizione del personale interno all'Istituzione e/o ricorso alle collaborazioni plurime, mediante affidamento dell'incarico ad una risorsa di altra Istituzione scolastica. Ciò avviene in conformità con quanto previsto dall'art. 35 del CCNL Comparto Scuola del 29 novembre 2007, per la realizzazione da parte dei docenti di specifiche attività progettuali per le quali sono richieste particolari competenze professionali, ovvero ai sensi dell'art. 57 del suddetto CCNL, per le attività svolte dal personale ATA;
 - ii. ove non sussistano professionalità interne di cui al punto sub i), conferimento dell'incarico con contratto di lavoro autonomo, ai sensi dell'art. 7, comma 6, del d.lgs. n. 165/2001 al personale dipendente di altra Pubblica Amministrazione e/o a soggetto privato esterno.

Articolo 9 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. 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
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



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. "I. e V. Florio", con sede in Erice presso via Barresi, n. 26, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it.

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. "I. e V. Florio" è stato individuato, con Prot. n. 1739 del 31/01/2023, nell'Avv. Carmelo Elio Guarnaccia, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: elio.guarnaccia@pec.ordineavvocaticatania.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, 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
con convitto annesso
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)
TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501
e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it
sito internet www.alberghieroerice.edu.it



Articolo 11 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura di reclutamento è la Dott.ssa Giuseppa Mandina, in qualità di D. S., e-mail istituzionale tpis03300r@istruzione.it, numero di telefono 0923/556001.

Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link www.alberghieroerice.edu.it, sulla sezione PNRR, nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Bandi di gara e contratti – Ricerca personale.

Articolo 13 – Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165

1. 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

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

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Giuseppa MANDINA

*(Documento firmato digitalmente ai sensi
del C.A.D. e normativa connessa)*

È allegato al presente Avviso pubblico:

- **Allegato A:** Domanda di partecipazione
- **Allegato B:** Scheda di valutazione titoli
- **Allegato C:** Dichiarazione insussistenza cause incompatibilità
- **Allegato D:** Proposta didattica