



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

I.I.S. "P. ARTUSI" - Chianciano Terme  
Prot. 0003014 del 25/03/2025  
VII (Uscita)

AGLI ATTI

ALBO ONLINE

SITO WEB - AMMINISTRAZIE TRASPARENTE

A TUTTO IL PERSONALE SCOLASTICO DELL'I.I.S. "P. ARTUSI"

A TUTTE LE SCUOLE DI OGNI ORDINE E GRADO DELLA PROVINCIA DI SIENA

**AVVISO DI SELEZIONE RIVOLTO AL PERSONALE INTERNO DELL'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PELLEGRINO ARTUSI" E, IN SUBORDINE, RIVOLTO AL PERSONALE IN COLLABORAZIONE PLURIMA CON ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE E, IN ULTIMA ANALISI, ALL'ESPERTO ESTERNO, PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE, N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE E N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE PER LA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI**

**OGGETTO:** Piano Nazionale 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 Interventi di tutoraggio e formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti e il contrasto alla dispersione scolastica" del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU (D.M. 19/2024).

**Codice del Progetto:** M4C1I1.4-2024-1322-P-47619

**Titolo del Progetto:** Una Bussola per il futuro - Fase2

**C.U.P. G14D21000280006**

### Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

1. Il presente Avviso di selezione (a seguire, anche «Avviso») è diretto ad avviare una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei curriculum, per la selezione delle seguenti figure professionali e per gli elencati percorsi:

- **N. 1 INCARICO DI ESPERTO DI INTAGLIO DELLA FRUTTA E VERDURA PER N.1 EDIZIONE DA 15 ORE;**
- **N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 1 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE;**
- **N. 1 INCARICO DI ESPERTO COMPETENZE DI BASE: D.I.T.A. ESTIVO 2 PER N.1 EDIZIONE DA 10 ORE.**

L'incarico avrà durata dalla data della nomina fino alla fine delle attività progettuali previste ovvero fino al massimo del 15/09/2025.

2. Nello specifico, gli esperti dovranno svolgere i seguenti compiti:

L'esperto è un operatore della formazione, ha il compito di realizzare le attività formative ed è responsabile del





## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

processo di apprendimento finalizzato a migliorare le conoscenze, le competenze e le abilità specifiche dei partecipanti.

L'esperto formatore organizza l'offerta formativa sulla base di un'analisi dei livelli di partenza dei destinatari e coerentemente con le finalità, i tempi e le risorse disponibili. Ha il compito di accertarsi dei requisiti richiesti in ingresso ai partecipanti ed approfondire la conoscenza dei singoli allievi, al fine di modulare il proprio intervento e ottenere i massimi risultati formativi.

L'esperto è incaricato di realizzare l'offerta didattica, rispondendo ai diversi bisogni di formazione dei corsisti e lavorando sulle competenze dei partecipanti. Il suo compito principale, dunque, è lo svolgimento pratico delle azioni formative in presenza per le quali elabora dettagliatamente contenuti e modalità specifiche (lezioni classiche in aula, attività laboratoriali, ricerche, esercitazioni, lavoro di gruppo, studio di casi, simulazioni, formazione a distanza integrativa, e così via). Si occupa, altresì, della verifica degli obiettivi stabiliti in fase di progettazione. Sulla base del programma definito, l'esperto articola le varie fasi e i tempi dell'apprendimento, definendo l'organizzazione e la scansione di ogni modulo formativo.

Nella fase di realizzazione, l'esperto gestisce il gruppo e i singoli, in aula o in altra sede, attuando il programma stabilito per raggiungere gli obiettivi formativi. Il suo intervento deve essere flessibile e può subire rielaborazioni in corso d'opera, in base agli esiti della valutazione in itinere.

Partecipa anche all'elaborazione delle valutazioni, in itinere e finali, delle diverse attività nonché del/dei, modulo/moduli riferiti al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi, l'esperto può eventualmente introdurre ulteriori dispositivi di accertamento delle competenze/conoscenze acquisite. La partecipazione alle riunioni relative al modulo di sua competenza, la predisposizione del materiale didattico da utilizzare in sede di formazione sono parte integrante del suo contratto/incarico.

È richiesta una preparazione nelle materie specifiche ma anche nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento. Deve conoscere le modalità per trasmettere le proprie conoscenze agli utenti del corso e le metodologie specifiche per la valutazione del processo di apprendimento. Fondamentali risultano le capacità di gestione dei rapporti interpersonali e dei meccanismi di conduzione di gruppi e dell'aula.

L'esperto deve saper creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e al collaborative learning. È necessario che sappia motivare gli allievi e sappia trasmettere la voglia e la volontà di apprendere. L'adesione dell'allievo al processo formativo è, infatti, condizione fondamentale per il buon esito dello stesso. Il ruolo dell'esperto comporta un continuo aggiornamento dei contenuti didattici e un'attenzione alle evoluzioni in materia di strategia e metodologie d'insegnamento.

Sull'apposita piattaforma: completa la propria anagrafica; provvede alla gestione della classe e, in collaborazione con il tutor, cura la documentazione; segue, in collaborazione con il tutor, l'inserimento dei dati riferiti alla programmazione delle attività.

L'esperto concorda la pianificazione del calendario delle lezioni ed eventuali variazioni con il tutor ed il Gruppo di Lavoro del progetto.

L'esperto deve collaborare con il Dirigente Scolastico, con il Gruppo di lavoro del progetto e le altre figure incaricate, per la migliore riuscita del percorso.

L'esperto deve predisporre relazione finale delle attività svolte e time sheet.

### 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;



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

- 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. non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, 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. In caso di pari punteggio tra i candidati si applica il seguente criteri di precedenza:
    - Anzianità di servizio.

### Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste esperienze professionali nei settori del coordinamento di progetti FSE, dell'orientamento, inclusione, PCTO, lotta alla dispersione, valutazione, metodologie didattico digitali innovative (in riferimento alla figura per cui si presenta la domanda).
2. Sarà altresì valutato il possesso dei seguenti titoli: Laurea (vecchio ordinamento/Magistrale nuovo ordinamento); competenze certificate nel settore informatico e/o competenze certificate nel settore dell'orientamento, inclusione, PCTO, lotta alla dispersione scolastica, valutazione, didattica digitale innovativa.
3. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del curriculum vitae e dei titoli di studio, culturali, professionali, di servizio o lavoro dichiarati, come indicato nella seguente tabella:

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI PER LA SELEZIONE DI ESPERTI PER LA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA</b> <b>– UNA BUSSOLA PER IL FUTURO – Fase 2</b>
--

**Criteri di ammissione:**

- essere in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso di selezione

<b>ISTRUZIONE, LA FORMAZIONE NELLO SPECIFICO DIPARTIMENTO IN CUI SI</b>	<b>Pagina di riferimento del</b>	<b>da compilare a cura del candidato</b>	<b>da compilare a cura della commissione</b>
---	--	--	--



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Albergghiera

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

CONCORRE			curriculum		
<b>A1. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO</b> (vecchio ordinamento, magistrale o specialistica)	Verrà valutata una sola laurea (E' richiesta laurea specifica solo per competenz e di base e L2)	<b>PUNTI</b>			
		<b>15 punti</b>			
<b>A2. LAUREA INERENTE AL RUOLO SPECIFICO</b> (triennale, in alternativa al punto A1)	Verrà valutat a una sola Laurea	<b>10 punti</b>			
<b>CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</b>					
<b>B1. COMPETENZE I.C.T. CERTIFICATE</b> riconosciute dalMIM	Max 5 cert.	<b>1 punto cad.</b>			
<b>B2. COMPETENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO CERTIFICATE</b> (di settore, orientamento, inclusione, dispersione scolastica, documentate attraverso corsi seguiti con rilascio attestato min. 15 ore)	Max 10 cert	<b>2 punti cad.</b>			
<b>ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE</b>					
<b>C1. ESPERIENZE DI DOCENTE</b> (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATIDA FONDI EUROPEI	Max 5 esp	<b>3 punto cad.</b>			
<b>C2. ESPERIENZE DI COORDINATORE</b> (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATIDA FONDI EUROPEI	Max 5 esp	<b>3 punti cad.</b>			
<b>C3. ESPERIENZE DI TUTOR</b> (min. 15 ore) NEI PROGETTI FINANZIATI DA FONDI EUROPEI	Max 5 esp	<b>1 punto cad.</b>			
<b>C4. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO</b> (documentate attraverso esperienze lavorative professionali)	Max 5 max una per anno	<b>2 punto cad.</b>			
<b>C5. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL' ARGOMENTO</b> (documentate attraverso pubblicazioni)	Max 5	<b>1 punti cad.</b>			



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

<b>C6. CONOSCENZE SPECIFICHE DELL'ARGOMENTO</b> (documentate attraverso partecipazioni a concorsi, eventi, manifestazioni, esperienze di docenza in corsi di settore, sull'orientamento, inclusione, dispersione scolastica - min. 6 ore)	Max 10	1 punti cad.			
<b>TOTALE</b>	<b>MAX 100</b>				

- Per esperienza professionale/lavorativa si intende la documentata esperienza professionale in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso.
- 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.
- L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

### Articolo 4 – Durata dell'incarico

- L'attività oggetto dell'incarico avrà la durata pari a circa 7 mesi a partire dalla data del conferimento dell'incarico fino al 15 settembre 2025.
- 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 5 – Corrispettivo e modalità di remunerazione

INCARICHI	COMPENSO ORARIO
ESPERTI	€ 79,00

- Il corrispettivo di cui al presente articolo sarà corrisposto dall'Istituto previo svolgimento delle attività previste in base alle ore effettivamente svolte risultanti dalla timesheet che ciascun incaricato dovrà compilare, compatibilmente con l'assegnazione delle risorse da parte dell'Unità di missione del PNRR del Ministero dell'Istruzione e del Merito.

### Articolo 6 – 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 31.03.2025** all'indirizzo e-mail [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it).

L'oggetto della mail dovrà avere la dicitura:

- Candidatura incarico di docente esperto - progetto PNRR "Una Bussola per il Futuro – fase 2" - C.U.P. G14D21000280006" (nome del percorso);



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.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* 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.
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.

### 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.

### 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 degli incarichi attraverso il seguente iter:
  - i. Esame delle domande pervenute con l'attribuzione del punteggio;
  - ii. Stesura della graduatoria.

### 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.

### 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. PELLEGRINO ARTUSI con sede in Via Morellone,



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

n°1 - Chianciano Terme - alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it).

### Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica I.I.S. "PELLEGRINO ARTUSI" è stato individuato nel Dott. Antonino Ugo raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: [antoninougo@gmail.com](mailto:antoninougo@gmail.com).

### 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.

## Articolo 11 – Responsabile del procedimento

1. Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura è la dott.ssa Calogera Oddo, in qualità di Dirigente Scolastico e-mail istituzionale [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it), numero di telefono 0578/63674.



## I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME

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

Via del Morellone n. 1 - 53042 - Chianciano Terme ☎ 0578 / 63674 - C.F.90021280525

Sito web: [www.alberghierochianciano.edu.it](http://www.alberghierochianciano.edu.it) - E-mail: [sirh030008@istruzione.it](mailto:sirh030008@istruzione.it) - Pec: [sirh030008@pec.istruzione.it](mailto:sirh030008@pec.istruzione.it)

### Articolo 12 – Pubblicizzazione della procedura di selezione

1. Il presente Avviso è pubblicato sull'albo on line dell'Istituzione scolastica: [www.alberghierochianciano.it](http://www.alberghierochianciano.it), nonché sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione Provvedimenti.

### 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.

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**Prof.ssa Calogera Oddo**

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.lgs. n. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.)

Allegati:

– Domanda di partecipazione.