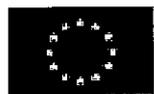


FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



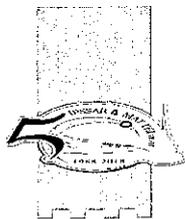
Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
Progetti educativi e formativi per il futuro



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"E. Mattei"
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 - COD. UNIV. UFU1P1 - C/C 13704713 - e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipsarvieste.edu.it - posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

AI DOCENTI
AL SITO WEB
ALL'ALBO
S E D E

OGGETTO: AVVISO INTERNO DI SELEZIONE PER PERSONALE ESPERTO E TUTOR PER I PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICULARI P.N.R.R. - 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 nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica". (D.M. 170/2022)

Titolo del Progetto "Qua la mano"

**Codice progetto M4C1I1.4-2022-981-P-19001
CUP J74D22004020006**

Articolo 1 – Oggetto dell'incarico

Il presente Avviso interno di selezione è diretto al conferimento di n. 3 unità di esperti, n. 3 unità di tutor e n.2 collaboratori scolastici per percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari in favore degli studenti, soprattutto BES, che mostrano particolare fragilità emotiva, relazionale e motivazionale, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, con l'erogazione di percorsi a gruppi, per un numero complessivo di 80 ore per gli esperti, di 80 ore per i tutor e di 30 ore per i collaboratori scolastici del Laboratorio Nouvel Art, di n. 25 ore per il collaboratore scolastico del Laboratorio di Pasticceria/Sala e di n. 25 ore per l'assistente tecnico del Laboratorio di Pasticceria/Sala.

Le attività previste hanno la finalità di stimolare ciascun discente a realizzarsi come individuo e come soggetto sociale, di favorire l'espressione individuale e di gruppo, di incoraggiare l'accettazione di sé, di attivare la creatività personale, di facilitare la crescita e la consapevolezza individuale e di sviluppare la sincronizzazione con il gruppo e con l'ambiente attraverso momenti d'insieme, promuovendo in tal modo anche il successo formativo. Gli alunni avranno la possibilità di sviluppare in modo significativo la propria autostima, mettendosi in discussione, correggendosi, lasciandosi guidare dai docenti e dai compagni verso il raggiungimento dei traguardi previsti.

Nello specifico le attività saranno organizzate come indicato nel seguente planning:

| Tipologia di attività | Figura richiesta | Destinatari | N. Ore | Compenso |
|---|--|---|---|--|
| n. 1 Percorso formativo laboratoriale co-curriculare di PASTICCERIA, per il rafforzamento in chiave creativa delle competenze disciplinari, a supporto di studenti, anche BES, con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica | n. 1 Docente Esperto in attività laboratoriali di Enogastronomia - settore PASTICCERIA | Gruppo di minimo 9 alunni a percorso, soprattutto BES | 25 ore per ogni percorso da svolgere in orario pomeridiano, dal 6 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 | Euro 79,00 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| | n. 1 Docente Tutor con esperienza nell'insegnamento su posti di sostegno | | | Euro 34,00 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| n. 1 Percorso formativo laboratoriale co-curriculare di SALA E VENDITA, per il rafforzamento in chiave creativa delle competenze disciplinari, a supporto di studenti, anche BES, con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica | n. 1 Docente Esperto in attività laboratoriali di Enogastronomia - settore SALA E VENDITA | Gruppo di minimo 9 alunni a percorso, soprattutto BES | 25 ore per ogni percorso da svolgere in orario pomeridiano, dal 6 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 | Euro 79,00 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| | n. 1 Docente Tutor con esperienza nell'insegnamento su posti di sostegno | | | Euro 34,00 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| 1. Percorso formativo laboratoriale co-curriculare di NOUVEL ART "New Look", per il rafforzamento in chiave creativa delle competenze disciplinari, a supporto di studenti, anche BES, con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica | n. 1 Docente Esperto in attività laboratoriali di arti pittoriche, grafiche e scenografiche | Gruppo di minimo 9 alunni | 30 ore da svolgere in orario pomeridiano, dal 6 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 | Euro 79,00 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| | n. 1 Docente Tutor preferibilmente con esperienza nel settore artistico | | | Euro 34,00 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| Collaboratore scolastico per Percorso formativo laboratoriale co-curriculare di NOUVEL ART "New Look", per il rafforzamento in chiave creativa delle competenze disciplinari, a supporto di studenti, anche BES, con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza | n. 2 Collaboratori scolastici con esperienza in lavori di tinteggiatura di pareti e di piccole riparazioni | Gruppo di minimo 9 alunni | 15 ore per collaboratore scolastico in orario pomeridiano, dal 6 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 | Euro 18,25 all'ora omnicomprensivo lordo stato |

| | | | | |
|---|---|---------------------------|---|--|
| scolastica | | | | |
| Percorso formativo laboratoriale co-curriculare di PASTICCERIA/ SALA VENDITA, per il rafforzamento in chiave creativa delle competenze disciplinari, a supporto di studenti, anche BES, con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica | n. 1 Collaboratore scolastico per il supporto al laboratorio di pasticceria/sala | Gruppo di minimo 9 alunni | 25 ore in orario pomeridiano, dal 6 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 | Euro 18,25 all'ora omnicomprensivo lordo stato |
| Percorso formativo laboratoriale co-curriculare di PASTICCERIA/ SALA VENDITA, per il rafforzamento in chiave creativa delle competenze disciplinari, a supporto di studenti, anche BES, con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica | n. 1 Assistente tecnico scolastico per il supporto al laboratorio di pasticceria/sala | Gruppo di minimo 9 alunni | 25 ore in orario pomeridiano, dal 6 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 | Euro 21,17 all'ora omnicomprensivo lordo stato |

Articolo 2- Selezione

Per l'affidamento degli incarichi previsti nel presente Avviso saranno selezionati figure interne all'amministrazione scolastica purché in possesso dei titoli idonei e dei requisiti richiesti per gli incarichi di cui all'art.1

Articolo 3 - Interventi previsti

Gli interventi previsti sono come da allegato planning.

Articolo 4 – Requisiti di ammissione

Alla procedura selettiva di cui al presente Avviso possono partecipare quanti, alla data di scadenza del termine utile di presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- Cittadinanza straniera, italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione;
- Titolo di studio attinente l'oggetto della selezione del presente Avviso.
- in servizio presso codesta istituzione scolastica con contratto a tempo indeterminato o determinato almeno fino al termine delle attività didattiche;
- ogni altro requisito di ammissibilità indicato come tale nella descrizione del profilo professionale, ivi compresa l'esperienza professionale;
- insussistenza di condanne penali, passate in giudicato, per reati che comportano l'interdizione dai pubblici uffici e insussistenza di procedimenti penali in corso di cui si è a conoscenza, fermo restando

l'obbligo di indicarli in caso contrario;

- f) godimento dei diritti politici e civili in Italia e/o nello Stato europeo di appartenenza;
- g) possesso delle qualità morali e di condotta previste dall'articolo 35, comma 6, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;
- h) insussistenza di situazioni di conflitto di interesse con l'istituzione scolastica.

Tali requisiti si devono evincere dal curriculum vitae pena esclusione.

Il possesso dei predetti requisiti generali e requisiti di accesso e di selezione dovrà essere autocertificato mediante dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche, con riserva di questa amministrazione di effettuare controlli, anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese.

Articolo 5 - Prestazioni richieste all'esperto formatore

- rispettare le modalità organizzative nello svolgimento delle attività, secondo il calendario redatto dal TEAM - Dispersione;
- svolgere le attività del progetto in orario pomeridiano;
- produrre obbligatoriamente documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- attenersi al rispetto del budget assegnato e della procedura che regola gli acquisti;
- collaborare con il Team contro la dispersione scolastica e, per il tramite di questo, con i Consigli di classe;
- compilare la piattaforma dedicata del PNRR, con puntuale registrazione delle ore di lezione e della presenza dei destinatari dell'intervento;
- rispettare le norme in materia di tutela della privacy, secondo le disposizioni in materia di sicurezza previste dal GDPR 679/2016/UE e D.Lgs. n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. n. 101/2018;
- partecipare, quando richiesto, agli incontri del Team per la prevenzione della dispersione scolastica.

Articolo 5 - Prestazioni richieste al tutor formatore

- collaborare con il docente esperto nell'organizzare un percorso laboratoriale di base nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti;
- redigere la documentazione necessaria;
- affiancare i partecipanti nell'attuazione del percorso e del prodotto finale;
- mantenere i contatti con il magazzino e la Segreteria, supportandola per l'inserimento dei dati che dovesse richiedere;
- partecipare, quando richiesto, agli incontri del Team per la prevenzione della dispersione scolastica.

Articolo 6 - Prestazioni richieste al collaboratore scolastico del Laboratorio di Nouvel Art

- occuparsi delle attività necessarie allo svolgimento del percorso laboratoriale: preparazione e tinteggiatura delle pareti delle aule individuate, copertura dei pavimenti e delle porte;
- occuparsi della pulizia delle attrezzature, dei luoghi e degli spazi in cui si svolgono le attività;
- rispettare le modalità organizzative nello svolgimento delle attività, secondo il calendario redatto dal TEAM - Dispersione;
- svolgere le attività del progetto in orario pomeridiano e fuori dall'orario di servizio ordinario;
- produrre obbligatoriamente il timesheet, vale a dire documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- rispettare le norme in materia di tutela della privacy, secondo le disposizioni in materia di sicurezza previste dal GDPR 679/2016/UE e D.Lgs. n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. n. 101/2018;

Articolo 7 - Prestazioni richieste al collaboratore scolastico del Laboratorio di pasticceria/ sala

- occuparsi di tutte le attività che si svolgono alla plonge;
- occuparsi della pulizia delle attrezzature, dei luoghi e degli spazi in cui si svolgono le attività;
- rispettare le modalità organizzative nello svolgimento delle attività, secondo il calendario redatto dal TEAM - Dispersione;
- svolgere le attività del progetto in orario pomeridiano e fuori dall'orario di servizio ordinario;
- produrre obbligatoriamente il timesheet, vale a dire documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;
- rispettare le norme in materia di tutela della privacy, secondo le disposizioni in materia di sicurezza previste dal GDPR 679/2016/UE e D.Lgs. n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. n. 101/2018;

Articolo 8 - Prestazioni richieste all'assistente tecnico di cucina/pasticceria.

- rispettare il calendario delle attività e le modalità organizzative indicate dal TEAM - Dispersione;
- assistere i docenti esperti, i tutor e gli studenti durante le esercitazioni pratiche;
- allestire i laboratori in base alle richieste degli esperti e dei tutor;
- garantire la funzionalità e l'efficienza delle attrezzature richieste;
- vigilare sul corretto utilizzo delle attrezzature dei laboratori da parte degli studenti
- facilitare i contatti tra magazzino, tutor ed esperti;
- compilare il timesheet delle attività svolte;
- rispettare le norme in materia di tutela della privacy, secondo le disposizioni in materia di sicurezza previste dal GDPR 679/2016/UE e D.Lgs. n. 196/2003 modificato dal D.Lgs. n. 101/2018.

Articolo 9 - Criteri di valutazione

Per la selezione degli aspiranti, fermo restando i requisiti di accesso di cui all'art. 4, si procederà alla valutazione del curriculum vitae e all'attribuzione di punteggi relativi agli elementi di valutazione in base alla seguente GRIGLIA DI VALUTAZIONE:

Allegato B FIGURA DI FORMATORE ESPERTO/TUTOR

| TITOLI DI STUDIO | PUNTI |
|---|---------------|
| A1. Laurea magistrale/diploma attinente l'oggetto dell'incarico con lode oppure 60/60 | 12 punti |
| A1. Laurea magistrale attinente l'oggetto dell'incarico con votazione da 100 a 110 Diploma attinente l'oggetto dell'incarico con votazione da 80/100 a 100/100 oppure da 48/60 a 59/60 | 10 punti |
| A1. Laurea magistrale attinente l'oggetto dell'incarico con votazione inferiore a 100 Diploma attinente l'oggetto dell'incarico con votazione inferiore a 80/100 oppure inferiore a 48/60 | 8 punti |
| A2. Seconda laurea (anche triennale) diversa da quella di accesso relativa al punto A1 | 3 punti |
| A3. Dottorati di ricerca, Master, Specializzazioni, Specializzazione su sostegno, Corsi di perfezionamento post lauream, coerenti con il progetto (3 punti per ogni titolo, max. 5 titoli) | Max. 15 punti |
| A4. Corsi di formazione (minimo 20 ore) fruiti in qualità di discente attinenti al progetto (1 punto per ogni corso, max.5) | Max 5 punti |
| TITOLI DI SERVIZIO O PROFESSIONALI | |
| B1. Interventi di formazione tenuti in qualità di esperto attinenti al progetto (2 punti per ogni corso, max.5) | Max 10 punti |
| B2. Certificazioni informatiche riconosciute dal MIM (ECDL, EIPASS, MOS, CISCO,...) (4 punti per ogni certificazione) | Max. 4 punti |

| | |
|--|-----------------------------|
| B3. Certificazioni linguistiche livello B1 o B2 2 punti livello C1 o C2 3 punti (Si valuta una certificazione per ogni lingua straniera, max 2) | Max 6 punti |
| B4. Esperienza come Tutor in progetti FSE / FESR / FAS / POR / PNRR attinenti al progetto (3 punti per ogni corso, max.5) | Max 15 punti |
| B5. Anzianità di servizio Fino 5 anni 6 punti Da 6 a 12 anni 10 punti Oltre i 12 anni 20 punti | Max 20 Punti |
| PUNTEGGIO | TOTALE PUNTI: /90 |

Allegato B1 Scheda di autovalutazione Collaboratore scolastico

| TITOLI DI STUDIO | PUNTI |
|---|-----------------------------|
| A1. Diploma di scuola secondaria superiore con votazione 100 e lode oppure 60/60 | 12 punti |
| A1. Diploma di scuola secondaria superiore con votazione da 80/100 a 100/100 oppure da 48/60 a 59/60 | 10 punti |
| A1. Diploma di scuola secondaria superiore con votazione inferiore a 80/100 oppure inferiore a 48/60 | 8 punti |
| A2. Diploma di Laurea (anche triennale) | 3 punti |
| A3. Corsi di formazione fruiti in qualità di discente attinenti al progetto (2punti per ogni corso,max.5) | Max 10 punti |
| TITOLI DI SERVIZIO O PROFESSIONALI | |
| B2. Certificazioni informatiche riconosciute dal MIM (ECDL, EIPASS, MOS, CISCO,...) (5 punti per ogni certificazione) | Max 5 punti |
| B4. Esperienza come Collaboratore Scolastico in progetti FSE / FESR / FAS / POR / PNRR attinenti al progetto (3 punti per ogni corso, max.5) | Max 15 punti |
| B5. Anzianità di servizio Fino 5 anni 6 punti Da 6 a 12 anni 10 punti Oltre i 12 anni 20 punti | Max 20 Punti |
| PUNTEGGIO | TOTALEPUNTI: / 65 |

Allegato B2 Scheda di autovalutazione Assistente tecnico

| Titoli di Studio | Punti | Punti Commissione |
|--|----------|-------------------|
| Punteggio assegnato al titolo di accesso: | | |
| Diploma o qualifica professionale (voto < 70) | 1 punti | Max punti 11 |
| Diploma o qualifica professionale (70≤voto <80) | 3 punti | |
| Diploma o qualifica professionale (80≤voto <85) | 5 punti | |
| Diploma o qualifica professionale (85≤voto <90) | 7 punti | |
| Diploma o qualifica professionale (90≤voto <95) | 9 punti | |
| Diploma o qualifica professionale (95≤voto ≤100) | 11 punti | |

| | | |
|--|-----------------|------------|
| Laurea o titolo equipollente 4 punti | Max punti 4 | |
| Corso di perfezionamento/Master coerente con il profilo per cui si candida (1 punto per ciascun corso) | Max punti 5 | |
| Titoli Culturali Specifici | | |
| B3. Certificazioni linguistiche livello A2 o B1 2 punti livello B2 o C1 o C2 3 punti (Si valuta una certificazione per ogni lingua straniera, max 2) | Max 6 punti | |
| Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di discente, attinenti alla disciplina/argomenti richiesti (2 punti per ciascun corso) | Max punti 10 | |
| Certificazioni Informatiche (2 punti per Certificazione) | Max punti 4 | |
| Titoli di merito coerenti con il profilo per cui ci si candida | Max punti 2 | |
| Titoli di servizio o Lavoro | | |
| Anzianità di servizio Fino 5 anni 6 punti Da 6 a 12 anni 10 punti Oltre i 12 anni 20 punti | Max punti 20 | |
| PUNTEGGIO TOTALE | /62 | /62 |

Articolo 10- Presentazione delle candidature

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno far pervenire:

- a) **domanda** di partecipazione come da **allegato A**
- b) **curriculum vitae** che deve essere numerato in ogni titolo, esperienza o formazione, per cui si richiede l'attribuzione di punteggio, e i numeri che la contraddistinguono devono essere riportati nella scheda di autovalutazione allegata e con dichiarazione di autocertificazione che attesti la veridicità delle informazioni in esso contenute
- c) scheda di autovalutazione (**allegato B o B1 o B2**)
- d) **fotocopia** documento di riconoscimento in corso di validità

a mezzo e-mail al seguente indirizzo fgrh010002@istruzione.it o direttamente all'ufficio protocollo dell'Istituto, entro le ore 12:00 del 31/10/2024.

Nell'istanza, debitamente firmata (pena l'esclusione), dovranno essere indicate:

- le proprie generalità;
- il codice fiscale;
- l'indirizzo e il luogo di residenza;
- il titolo di studio con la votazione e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato;
- il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica;
- l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.

Si intende che i titoli dichiarati dovranno essere tutti disponibili su richiesta del Dirigente Scolastico.

La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione all'avviso sarà motivo di rescissione del contratto.

Articolo 11 - Cause di esclusione

Saranno causa tassativa di esclusione:

- Istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con mezzi non consentiti;
- Curriculum Vitae non contenente le dichiarazioni relative agli art.38-46 del DPR45/00, e l'autorizzazione

- al trattamento dei dati personali;
- Utilizzo di modulistica diversa da quella allegata al presente avviso;
- Requisiti di ammissione mancanti o non veritieri.

Articolo 12 - Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria

L'esame delle candidature sarà demandato ad una apposita commissione nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico.

La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (Allegato B o B1 o B2).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali ed i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta. Qualora un candidato abbia ancora in corso attività in azioni PNRR, andrà in coda alla graduatoria formulata. Nel caso di parità di punteggio tra candidati interni verrà selezionato il candidato più giovane di età. In caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio.

La pubblicazione delle graduatorie ha 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 e quella definitiva saranno pubblicate sul sito della scuola. Trascorso il termine di ulteriori 5 giorni, la graduatoria provvisoria avrà valore definitivo.

Articolo 13 - Attribuzione incarico – durata

L'attribuzione dell'incarico a personale interno avverrà tramite provvedimento ad personam secondo la normativa vigente.

L'incarico/contratto sarà stipulato anche in presenza di un solo curriculum rispondente alle esigenze progettuali.

La prestazione deve essere svolta personalmente dal soggetto individuato.

In caso pervengano un numero di candidature inferiori a quanto richiesto nel presente Avviso, si potrà procedere ad assegnare ulteriori ore ai candidati selezionati, in ordine di graduatoria.

Questa Istituzione Scolastica potrà recedere anticipatamente dal rapporto, senza preavviso, qualora l'esperto/tutor non presti la propria attività conformemente agli indirizzi impartiti e/o non svolga la prestazione nelle modalità pattuite, liquidando l'esperto/tutor stesso in relazione allo stato di avanzamento della prestazione.

La durata dell'incarico decorre dall'atto di individuazione, in funzione delle esigenze operative della Istituzione scolastica e, comunque fino al termine della realizzazione dell'Azione in questione.

Articolo 14 - Rinuncia e surroga

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta selezione, si procederà alla surroga utilizzando la graduatoria di merito.

Articolo 15 - Compenso

Per lo svolgimento dell'incarico è previsto un compenso orario onnicomprensivo, LORDO STATO specificato nel precedente *planning*.

L'attività dovrà risultare dalla puntuale registrazione sulla piattaforma PNRR Futura della presenza degli studenti, contestualmente alle ore svolte.

I compensi saranno corrisposti a saldo, sulla base dell'effettiva erogazione dei fondi e della disponibilità degli accreditamenti disposti dagli Enti deputati. Pertanto nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla volontà dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima. Sul compenso spettante saranno applicate le ritenute fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge. L'esperto/tutor/collaboratore scolastico dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

Articolo 16 - Controlli

L'Istituto si riserva di effettuare i controlli ex art. 71 Dpr 445/00, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 rese nella proposizione della candidatura anche con richiesta all'interessato della relativa documentazione comprovante quanto dichiarato. Fermo restando quanto previsto dalle norme penali in caso di dichiarazione mendace, l'accertata non veridicità di quanto dichiarato dal candidato

comporta l'immediata interruzione del rapporto con l'Istituto.

Articolo 17 - Responsabile del procedimento

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico Damiano Francesco Iocolo, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale –dipendente e non– ivi compresa la stipula dei contratti di lavoro, di prestazione d'opera e di ricerca.

Articolo 18 -Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del D.Lgs.196/2003 e art.13 del Regolamento Europeo 2016/679, riguardante "le regole generali per il trattamento dei dati", si informa che i dati personali forniti dai candidati verranno acquisiti nell'ambito del procedimento relativo al presente avviso pubblico. I dati saranno raccolti e trattati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura, ovvero per dare esecuzione agli obblighi previsti dalla Legge.

I candidati potranno esercitare i diritti di cui agli artt. da 7 a 10 della medesima legge e dal Capo III del Regolamento. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, il candidato è responsabile del trattamento degli stessi, ai sensi del D.Lgs.196/2003 e del Regolamento Europeo 2016/679.

Qualora si ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento, ci si potrà rivolgere all'Autorità di controllo, ai sensi dell'art.77 del medesimo Regolamento.

Ulteriori informazioni in ordine ai Suoi diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la protezione dei dati personali all'indirizzo www.garanteprivacy.it.

Articolo 19 - Pubblicazione dell'avviso e impugnazioni

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet dell'Istituto, in ALBO ed AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE. Avverso il presente avviso e gli atti connessi e/o consequenziali, è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale entro il termine di 60 giorni dalla pubblicazione, secondo quanto previsto dagli artt. 29 e 41 del Decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104. E' ammesso inoltre ricorso amministrativo ordinario avverso gli atti sopra indicati, all'organo che ha emanato il provvedimento, entro 30 giorni dalla pubblicazione e/o notifica dei medesimi ai sensi degli artt.1 e ss. del D.P.R. n.1199 del 1971.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Damiano Francesco IOCOLO

documento firmato digitalmente