



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "Federico di Svevia"
 con
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
 86039 Termoli (CB)



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel./Fax: 0875-706582
 E-mail: cbrh010005@istruzione.it
 Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
 C.F. 91019170702



PROT. N. 6190 / VI. 1.1 del 6.7.2018

All'Albo pretorio dell'Istituto
 Al sito web dell'Istituto
 Agli atti

**Bando di selezione Esperto
 Modulo "Corso da Pizzaiolo"**

PON FSE Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Avviso pubblico n. 2165 del 24.02.20107 - "Percorsi per adulti e giovani adulti" - Asse I – Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3. Azione 10.3.1 - Sottoazione 10.3.1A: Percorsi per adulte/adulti presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie – (Piano 993256).

CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.3.1A - FSEPON-MO-2017-1

CUP: B35B17000800007

PROGETTO "IL GUSTO DI IMPARARE"

Sotto - azione	Codice identificativo progetto	Titolo modulo	Importo autorizzato
10.3.1A	10.3.1A - FSEPON-MO-2017-1	Corso da pizzaiolo	17.540,00
		CUP	B35B17000800007

Il Dirigente scolastico

- VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n° 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze dell'Amministrazione Pubbliche;
- VISTO il decreto interministeriale 1° febbraio 2001, n°44, recante regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

- VISTI il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 ed il Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n. 56 “Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50”;
- VISTO il PON Programma Operativo Nazionale “Per la scuola – competenze e ambienti per l’apprendimento” approvato con Decisione C (2014) n. 9952 del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;
- VISTO l’avviso pubblico n. 2165 del 24.02.20107 - “Percorsi per adulti e giovani adulti” - Asse I – Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3. Azione 10.3.1 - Sottoazione 10.3.1A: Percorsi per adulte/adulti presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l’istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie;
- VISTA la delibera del Consiglio d’Istituto n. 24 dell’8.01.2018 con cui si autorizzava il progetto sopraindicato e la relativa assunzione in bilancio, e la delibera del Collegio dei Docenti n. 49 dell’08.05.2017 con cui si approvava la candidatura al progetto PON Avviso n. 2165 “Competenze per adulti”;
- VISTO il piano codice n. 993256 inoltrato da questo Istituto in data 18.05.2017;
- VISTA la nota M.I.U.R. di pubblicazione delle graduatorie definitive dei progetti ammissibili al finanziamento recante il Prot. n. 37487 del 23.11.2017;
- VISTA la nota del M.I.U.R. - MOLISE Prot. N. 37642 del 29.11.2017 di trasmissione dell’elenco dei progetti ammessi a finanziamento;
- VISTA la nota MIUR Prot. AOODGEFID\37686 del 30/11/2017. N. 78 del 04.01.2018, che rappresenta la formale autorizzazione dei progetti e impegno di spesa della singola Istituzione Scolastica;
- VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;
- VISTE le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;
- VISTO il decreto di assunzione in bilancio del finanziamento Prot. n. 5600/VI.1.1 DEL 13.06.2018;
- VISTO il Programma Annuale per l’esercizio finanziario corrente e la situazione finanziaria alla data odierna;
- Visto il regolamento di istituto che fissa i criteri di selezione degli Esperti, dei Tutor e di ulteriori figure aggiuntive;
- Viste le note dell’Autorità di gestione 2007/13 relative all’organizzazione e gestione dei progetti PON FSE da ritenersi ancora valide in assenza di ulteriori note;
- Visto il CCNL scuola 2007 e in particolare l’art. 35 concernente le collaborazioni plurime del personale in servizio presso le Istituzioni scolastiche;
- VISTO l’art. 52, co. 1°, del T.U. Pubblico Impiego del 1953 e l’art. 2103 C.C. relativamente alla documentabilità del possesso della professionalità del prestatore di lavoro in relazione alla condizione di essere adibito alle mansioni per le quali è stato assunto o alle mansioni equivalenti nell’ambito dell’area di competenza;
- Visto il D. Lgs. 165/2001 e ss.mm.ii. e in particolare l’art. 7, comma 6 b) che statuisce che “l’amministrazione deve preliminarmente accertare l’impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno”;
- Visto il D.l. 44/2001, art. 40 “Contratti di prestazione d’opera per l’arricchimento dell’offerta formativa” che possono assumere:
 - la forma di avvisi ad evidenza pubblica per il reclutamento di prestatori d’opera ai sensi degli artt. 2222 e ss. del codice civile;

- la forma di procedura negoziale aperta a soggetti dotati di personalità giuridica per l'acquisizione di beni e servizi di formazione ai sensi del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016;
- Visto il precedente Bando – Prot. 5610/VI.1.1 del 13.06.2018, scaduto il 22.06.2018;
- Atteso che non sono pervenute candidature da parte del personale interno per l'attribuzione dell'incarico di Esperto per il modulo "Corso da Pizzaiolo";
- Ritenuto necessario procedere alla selezione di un ESPERTO per lo svolgimento delle attività formative relative al modulo di seguito indicato:

Progetto	Sottoazione 10.3.1A
10.3.1A-FSEPON-MO-2017-1	CORSO DA PIZZAIOLO
CUP PROGETTO	B35B17000800007

indice il seguente:

AVVISO PUBBLICO

in via d'urgenza, per la selezione di n. 1 ESPERTO per il modulo: "Corso da pizzaiolo" per la realizzazione del progetto in oggetto, rivolto esclusivamente al Personale esterno, con specifiche conoscenze e competenze coerenti con quanto richiesto dal PON "per Scuola", mediante procedura comparativa per titoli culturali e di servizio o lavoro ovvero di esperienza specifica nel settore come meglio descritti di seguito nella relativa griglia di selezione.

Obiettivi del progetto

Le attività progettate si pongono innanzitutto i seguenti obiettivi generali:

- Potenziare le competenze degli adulti ospiti della Casa Circondariale di Larino, espletando attività formative che favoriscono il rientro in formazione e l'acquisizione di competenze professionali nell'ottica della formazione permanente e tali da facilitare il rapporto con il mondo del lavoro attraverso certificazioni e/o aggiornamento delle competenze professionali in chiave innovativa;

Descrizione del singolo modulo

1. Corso da pizzaiolo (20 studenti - 100 ore)

I contenuti e le tecniche previsti in progetto sono di seguito riepilogati.

PIZZA IN TEGLIA - Digeribilità e maturazione degli impasti quale lievito nella pizza: pro e contro; utilizzo e gestione della biga per la pizza; come scegliere le farine per pizza; impasto pizza in teglia (fatto a mano). Momento Pratico. Impasto pizza tonda al piatto (fatto a mano). Dimostrazione Lo Staglio, il segreto per una pizza perfetta. Stesura pizza al piatto e pizza in teglia. Momento Pratico. Condimenti della pizza: esempi pratici. Trucchi e consigli per la cottura in forno; momento Pratico.

Gli aspiranti all'attribuzione dell'incarico di ESPERTO desunto dall'avviso pubblico di selezione saranno individuati tenendo conto dei seguenti criteri:

Selezione Esperto: griglia

1° Macro criterio: Titoli di Studio di accesso validi per la selezione della figura professionale richiesta. I titoli di accesso non sono cumulabili	Punti
Punteggio assegnato al titolo di accesso: Diploma o qualifica professionale (voto < 70) 0 punti Diploma o qualifica professionale (70≤voto <80).....2 punti Diploma o qualifica professionale (80≤voto <85).....4 punti Diploma o qualifica professionale (85≤voto <90).....6 punti Diploma o qualifica professionale (90≤voto <95).....8 punti Diploma o qualifica professionale (95≤voto ≤100).....10 punti Laurea o titolo equipollente (voto < 90) 0 punti (90 ≤voto< 95) 2 punti (95 ≤voto≤ 99)4 punti (100 ≤voto≤ 108)6 punti (108 ≤voto≤ 110) 8 punti 110 e lode10 punti	Max punti 10
Corso di perfezionamento/Master coerente con il profilo per cui si candida (1 punto cad.)	Max punti 5
Esperienza come docenza universitaria nel settore di pertinenza	Max punti 3
2° Macro criterio: Titoli Culturali Specifici	
CEFR livelli lingua comunitaria Livello A2 = 1 Livello B1 = 2 Livello B2 = 4 Livello C1 = 5	Max punti 5
Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di discente, attinenti la disciplina/argomenti richiesti (2 punti per ciascun corso)	Max punti 10
Certificazioni Informatiche (2 punti per Certificazione)	Max punti 4
Incarico funzione strumentale/Collaborazione Dirigenza/Figure di sistema/Coordinamento gruppi di lavoro/progettazione piani. (2 punti per ciascun incarico)	Max punti 10
Incarico di Animatore Digitale/componente del Team per l'innovazione	Max punti 2
Titoli di merito coerenti con il profilo per cui ci si candida	Max punti 2
3° Macro criterio: Titoli di servizio o Lavoro	
Docenza effettiva su classe di concorso coerente con Progetto (1 punto per anno)	Max punti 5
Esperienza professionale o artistica coerente con il progetto (1 punto per anno)	Max punti 10
Tutor / Coordinatore / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 4
Esperienza lavorativa come Esperto in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 10
Esperienza come Esperto in progetti formativi di Ambito e/o Indire e/o USP/USR 2 punti per attività	Max punti 10
Esperienze di progettazione / gestione / coordinamento / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR 2 punti per attività	Max punti 10
PUNTEGGIO MASSIMO	100

COMPITI DELL'ESPERTO

L'esperto:

- Elabora un programma analitico delle attività da sviluppare;
- Individua metodologie didattiche appropriate;
- Predispone materiali didattici per ogni lezione;
- Sostiene i giovani corsisti nel processo di sviluppo delle competenze supportandoli anche nell'elaborazione di documentazione e nell'attività di ricerca;
- Svolge gli interventi di formazione secondo la durata e il calendario concordato con il tutor e il valutatore.

Periodo di svolgimento

Da AGOSTO 2018 a DICEMBRE 2018.

Requisiti di ammissibilità delle candidature

Può partecipare alla selezione solo ed esclusivamente il Personale esterno, con specifiche conoscenze e competenze coerenti con quanto richiesto dal PON "per Scuola", mediante procedura comparativa per titoli culturali e di servizio o lavoro ovvero di esperienza specifica nel settore.

Criteri di selezione

La valutazione delle candidature pervenute sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata dal Dirigente Scolastico, sulla base delle procedure e dei criteri individuati per comparazione dei curricula, con relativo punteggio, così come indicate nella relativa griglia di valutazione per il profilo da selezionare.

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Gli interessati dovranno far pervenire, **pena l'esclusione**,

- A. Domanda secondo il modello predisposto dall'Istituto, allegato al presente avviso (all.1);
- B. Scheda di autovalutazione dei titoli e delle esperienze lavorative (all.2);
- C. Dettagliato curriculum vitae e professionale in formato europeo;
- D. Informativa sulla privacy (all.3);
- E. Copia di un documento di identità in corso di validità;

entro e non oltre le ore 14.00 del 23/07/2018, pena l'esclusione, **con consegna a mano all'ufficio protocollo** della scuola in C.da Foce dell'Angelo o **mediante PEO all'indirizzo: cbrh010005@istruzione.it**, inserendo come oggetto "**Candidatura selezione esperto per il modulo "Corso da Pizzaiolo" – codice progetto 10.3.1A - FSEPON-MO-2017-1**".

In caso di presentazione a mano entro i termini di scadenza l'aspirante è tenuto ad inviare tutti i documenti anche in formato digitale all'indirizzo sopra specificato.

INAMMISSIBILITÀ

Costituiscono motivi di esclusione la mancanza dei requisiti di ammissione richiesti dal presente avviso, la trasmissione di candidatura in modalità differente da quanto prescritto, nonché le domande prive di firma o presentate fuori termine.

FORMULAZIONE GRADUATORIE

Il DS, coadiuvato dalla Commissione appositamente nominata, tenuto conto dei requisiti citati nel presente bando e della valutazione ad essi attribuita, come definito nell'allegata tabella di valutazione, provvederà alla formulazione delle graduatorie di merito per il profilo richiesto. Sulla scorta di quest'ultima, provvederà alla selezione della figura da nominare.

In caso di più domande si procederà ad una valutazione comparativa con riguardo ai titoli, alle esperienze maturate, alle competenze e all'esperienza specifiche del candidato nel settore.

Al termine della valutazione e selezione, il DS redigerà graduatoria provvisoria che sarà affissa all'albo della scuola e che avrà valore di notifica agli interessati.

Sarà possibile produrre ricorso entro 7 gg. dall'affissione della graduatoria provvisoria. Trascorso tale termine, senza reclami scritti, si procederà alla nomina degli interessati. In caso di rinuncia alla nomina si procederà alla surroga utilizzando la suddetta graduatoria di merito.

L'inserimento nelle graduatorie non costituisce obbligo di chiamata da parte dell'Istituto. In caso di parità di punteggio in graduatoria si darà precedenza al più giovane per età anagrafica.

CONDIZIONI CONTRATTUALI E FINANZIARIE

L'attribuzione dell'incarico avverrà tramite lettera di incarico.

La determinazione del calendario, della scansione oraria e di ogni altro aspetto organizzativo rimane, per ragioni di armonizzazione dell'offerta formativa extrascolastica, nella sola disponibilità dell'Istituto IPSEOA "Federico di Svevia".

L'Istituto prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui lo stesso può recedere dal presente bando in tutto o in parte con il mutare dell'interesse pubblico che ne ha determinato il finanziamento.

La remunerazione, comprensiva di tutte le trattenute di legge, sarà determinata a seconda delle attività da svolgere. Il suo importo non supererà, in ogni caso, le soglie considerate ammissibili dalla normativa vigente (circolare n. 2/2009 del Ministero del Lavoro per i livelli professionali).

Esperto: retribuzione oraria

Docente esperto € 70,00 ad ora. I compensi s'intendono lordo stato.

La retribuzione concordata è dovuta soltanto se il progetto o il singolo modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto ed ogni operatore riceverà una retribuzione proporzionale alle ore effettivamente prestate.

La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'AdG senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

L'esperto si impegna al rispetto delle norme sulla privacy relativamente a fatti, informazioni e dati sensibili di cui dovesse venire a conoscenza nel corso dell'incarico.

Durante lo svolgimento dell'incarico l'Esperto è tenuto a rispettare le regole che ordinariamente valgono per il personale interno operante nella Scuola.

TRATTAMENTO DATI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del DLGS 196/2003 e s.m.i., i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

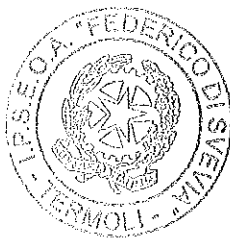
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente scolastico Prof.ssa Maria CHIMISSO, e-mail cbrh010005@istruzione.it e pec: cbrh010005@pec.istruzione.it.

PUBBLICITÀ DEL BANDO

Il presente bando viene pubblicizzato mediante affissione all'albo, pubblicazione sul sito web dell'Istituto e con tutti i mezzi di diffusione a disposizione dell'Ente Scolastico.

Termoli, 06.07.2018




Dirigente scolastico
Maria CHIMISSO



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "Federico di Svevia"
 con
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
 86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
 Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
 www.alberghierotermoli.it
 C.F. 91019170702

Allegato A1 - Domanda di partecipazione

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
 IPSEOA "Federico di Svevia"
 Via Foce dell'Angelo n. 2
 TERMOLI (CB)

OGGETTO: **AVVISO AD EVIDENZA PUBBLICA PER IL RECLUTAMENTO DI N. 1 ESPERTO - Avviso pubblico n. 2165 del 24.02.20107 - "Percorsi per adulti e giovani adulti" - Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3. Azione 10.3.1 - Sottoazione 10.3.1A: Percorsi per adulte/adulti presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie - (Piano 993256) - CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.3.1A - FSEPON-MO-2017-1 - CUP: B35B17000800007**

Sotto-azione	Codice identificativo progetto	Titolo modulo	Importo autorizzato
10.3.1A	10.3.1A-FSEPON-MO-2017-1	CORSO DA PIZZAIOLO	17.540,00
		CUP:	B35B17000800007

Il/la sottoscritto/a.....
 nato a (.....) il
 residente a (.....)
 in Via/Piazza n. CAP
 Telefono Cell. e-mail
 Codice Fiscale Titolo di studio:

CHIEDE

di essere ammesso/a a partecipare al bando indicato in oggetto in qualità di ESPERTO nel modulo "CORSO DA PIZZAIOLO" - **CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.3.1A - FSEPON-MO-2017-1**

 sottoscritt_ dichiara di aver preso visione del bando e di accettarne il contenuto.

Si riserva di consegnare ove richiesto, se risulterà idoneo, pena decadenza, la documentazione dei titoli.

 sottoscritt_ autorizza codesto Istituto al trattamento dei propri dati personali ai sensi della legge 31.12.1996 n° 675.

Allega alla presente: Fotocopia documento di identità; Curriculum Vitae sottoscritto; Autodichiarazione punteggio titoli.

Termoli,

In fede

.....



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "Federico di Svevia"
 con
 I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
 86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
 Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
 www.alberghierotermoli.it
 C.F. 91019170702

Allegato A 2- Scheda autodichiarazione titoli e punteggi Esperto

Cognome e nome _____

Modulo "CORSO DA PIZZAIOLO"

1° Macro criterio: Titoli di Studio di accesso validi per la selezione della figura professionale richiesta. I titoli di accesso non sono cumulabili	Punti
Punteggio assegnato al titolo di accesso:	
Diploma o qualifica professionale (voto < 70) 0 punti	
Diploma o qualifica professionale (70 ≤ voto < 80) 2 punti	
Diploma o qualifica professionale (80 ≤ voto < 85) 4 punti	
Diploma o qualifica professionale (85 ≤ voto < 90) 6 punti	
Diploma o qualifica professionale (90 ≤ voto < 95) 8 punti	
Diploma o qualifica professionale (95 ≤ voto ≤ 100) 10 punti	
Laurea o titolo equipollente (voto < 90) 0 punti	
(90 ≤ voto < 95) 2 punti	
(95 ≤ voto ≤ 99) 4 punti	
(100 ≤ voto ≤ 108) 6 punti	
(108 ≤ voto ≤ 110) 8 punti	
110 e lode 10 punti	
Corso di perfezionamento/Master coerente con il profilo per cui si candida (1 punto cad.)	Max punti 5
Esperienza come docenza universitaria nel settore di pertinenza	Max punti 3
2° Macro criterio: Titoli Culturali Specifici	
CEFR livelli lingua comunitaria Livello A2 = 1 Livello B1 = 2 Livello B2 = 4 Livello C1 = 5	Max punti 5
Partecipazione a corsi di formazione, in qualità di discente, attinenti la disciplina/argomenti richiesti (2 punti per ciascun corso)	Max punti 10
Certificazioni Informatiche (2 punti per Certificazione)	Max punti 4
Incarico funzione strumentale/Collaborazione Dirigenza/Figure di sistema/Coordinamento gruppi di lavoro/progettazione piani. (2 punti per ciascun incarico)	Max punti 10
Incarico di Animatore Digitale/componente del Team per l'innovazione	Max punti 2
Titoli di merito coerenti con il profilo per cui ci si candida	Max punti 2
3° Macro criterio: Titoli di servizio o Lavoro	
Docenza effettiva su classe di concorso coerente con Progetto (1 punto per anno)	Max punti 5
Esperienza professionale o artistica coerente con il progetto (1 punto per anno)	Max punti 10
Tutor / Coordinatore / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 4
Esperienza lavorativa come Esperto in percorsi FSE / FAS / POR (2 punti per anno)	Max punti 10
Esperienza come Esperto in progetti formativi di Ambito e/o Indire e/o USP/USR	Max punti 10

2 punti per attività	
Esperienze di progettazione / gestione / coordinamento / Valutatore / Facilitatore in percorsi FSE / FAS / POR 2 punti per attività	Max punti 10
PUNTEGGIO MASSIMO	100

Termoli,

In fede

.....



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"
con
I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

**Allegato A5 – informativa sulla privacy
(per progetto FSE PON con Codice identificativo Progetto: 10.3.1A - FSEPON-MO-2017-1)**

Si informa che l'Istituto IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB), in qualità di Scuola assegnataria di Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Avviso pubblico n. 2165 del 24.02.20107 - "Percorsi per adulti e giovani adulti" - Asse I – Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3. Azione 10.3.1 - Sottoazione 10.3.1A: Percorsi per adulte/adulti presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie – (Piano 993256) - CUP B35B17000800007, raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure previste nel presente Avviso.

In applicazione del D. Lgs. 196/2003, i dati personali sono trattati in modo lecito, secondo correttezza e con adozione di idonee misure di protezione relativamente all'ambiente in cui vengono custoditi, al sistema adottato per elaborarli, ai soggetti incaricati del trattamento.

Titolare del Trattamento dei dati è il Dirigente scolastico Maria CHIMISSO, quale Legale Rappresentante dell'Istituto. Responsabile del Trattamento dei dati è il DSGA Sig.ra Maria Rosaria RUSSO.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione dell'Istituzione scolastica.

I dati in nessun caso vengono trasmessi a soggetti privati senza il preventivo consenso scritto dell'interessato/a.

Al soggetto interessato sono riconosciuti il diritto di accesso ai dati personali e gli altri diritti definiti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/03 e s.m.i.

Il sottoscritto _____, ricevuta l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati nel rispetto del D. Lgs. per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Termoli,

FIRMA
