

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

IPSSEOA "K. WOJTYŁA"-Catania
Prot. 0028921 del 03/12/2024
VII (Uscita)

Piano nazionale di ripresa e resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università – Investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – "Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche"

Titolo del Progetto MULTI STEM: Che passione!

AVVISO INTERNO PER LA SELEZIONE DI PERSONALE ASSISTENTI TECNICI E COLLABORATORI SCOLASTICI A VALERE SUL PROGETTO

Codice identificativo progetto: **M4C1I3.1-2023-1143-P-36747**

C.U.P. **H64D23003100006**

**All'albo on line
Al D.S.G.A.
Al personale ATA**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 30 settembre 2020 n. 166, recante "Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'Istruzione";

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

VISTO la circolare n° 2 del 2 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

VISTO il Decreto Legislativo del 14 marzo 2013, n. 33, recante «Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

VISTO il regolamento (UE) 2018/1046 del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, n. 1301/2013, n. 1303/2013, n. 1304/2013, n. 1309/2013, n. 1316/2013, n. 223/2014, n. 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012;

VISTO regolamento (UE) 12 febbraio 2021, n. 2021/241, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;

VISTO il decreto-legge del 9 giugno 2021, n. 80, convertito, con modificazioni, dalla Legge del 6 agosto 2021, n. 113, recante «Misure urgenti per il rafforzamento della capacità amministrativa delle pubbliche amministrazioni funzionali all'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e per l'efficienza della giustizia» e, in particolare, l'art. 1, comma 1;

VISTO il decreto-legge del 6 novembre 2021, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 dicembre 2021, n. 233, recante «Disposizioni urgenti per l'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e per la prevenzione delle infiltrazioni mafiose»;

VISTO il regolamento (UE) 2021/1060 del Parlamento europeo e del Consiglio del 24 giugno 2021;

VISTO il regolamento delegato (UE) 2021/2105 della Commissione del 28 settembre 2021, che integra il regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza, definendo una metodologia per la rendicontazione della spesa sociale;

VISTO il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), la cui valutazione positiva è stata approvata con Decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretariato generale del Consiglio con nota LT161/21, del 14 luglio 2021 e, in particolare, la Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi";

VISTE le istruzioni operative dell'Unità di missione per il PNRR del Ministero dell'istruzione e del merito prot. n. 109799 del 30 dicembre 2022;

VISTA la normativa di riferimento per l'attuazione del PNRR con particolare riferimento all'investimento 3.1;



Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania

VISTE le note operative prot. n° 109799 del 30/12/2022 che a pagina 6 capoverso 1 declinano *“Le attività retribuite al personale scolastico interno devono essere svolte al di fuori dell’orario di servizio, devono essere prestate unicamente per lo svolgimento delle azioni strettamente connesse ed essenziali per la realizzazione del progetto finanziato, funzionalmente vincolate all’effettivo raggiungimento di target e milestone di progetto, ed espletate in maniera specifica per assicurare le condizioni di realizzazione del medesimo progetto.”;*

VISTE le note operative prot. n° 109799 del 30/12/2022 che a pagina 6 capoverso 3 declinano *“Ai sensi dell’articolo 6, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2021/241, non sono ammissibili i costi relativi alle attività di preparazione, monitoraggio, controllo, audit e valutazione, in particolare: studi, analisi, attività di supporto amministrativo alle strutture operative, azioni di informazione e comunicazione, consultazione degli stakeholders, spese legate a reti informatiche destinate all’elaborazione e allo scambio delle informazioni. **Non sono, altresì, ammissibili i costi relativi al funzionamento ordinario dell’istituzione scolastica, compresi i costi relativi alla rendicontazione degli interventi. I costi per l’espletamento di tutte queste attività non possono essere imputati alle risorse del PNRR e, quindi, non possono formare oggetto di rendicontazione all’Unione Europea.***

VISTO il decreto del Ministro dell’Istruzione e del merito 12 aprile 2023, n. 65, con il quale sono state ripartite le risorse tra le Istituzioni scolastiche in attuazione della linea di investimento 3.1 «Nuove competenze e nuovi linguaggi» della Missione 4, Componente 1 – Istruzione e ricerca, del PNRR, finanziata per complessivi euro 1,1 miliardi;

VISTO l’Allegato 1 colonna Quota A - Riparto delle risorse alle istituzioni scolastiche in attuazione della linea di investimento 3.1 “Nuove competenze e nuovi linguaggi” nell’ambito della Missione 4 – Componente 1 – del PNRR che prevede il finanziamento destinato a questa Istituzione scolastica per l’importo di € 129.451,75;

VISTO l’Allegato 1 colonna Quota B - Riparto delle risorse alle istituzioni scolastiche in attuazione della linea di investimento 3.1 “Nuove competenze e nuovi linguaggi” nell’ambito della Missione 4 – Componente 1 – del PNRR che prevede il finanziamento destinato a questa Istituzione scolastica per l’importo di € 45.491,99;

CONSIDERATO che a questa Istituzione Scolastica è stata assegnata complessivamente la somma di € 174.943,74;

VISTO il decreto del Ministro dell’Istruzione e del merito 15 settembre 2023, n. 184, recante «Adozione delle Linee Guida per le discipline STEM» e successive;

VISTE le Istruzioni operative prot. n. 132935, del 15 novembre 2023, adottate dal Ministero dell’Istruzione e del merito e recanti «PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 3.1: Nuove competenze e nuovi linguaggi – Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023)» e, in particolare, il paragrafo 3, sezione «Le tipologie di attività di formazione e le opzioni semplificate di costo»;



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

VISTO il programma Annuale 2024 approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 5 del 13/02/2024;

VISTE le delibere del Collegio dei docenti n. 1 del 03/04/2024 e del Consiglio d'Istituto n. 3 del 09/04/2024 di adesione definitiva alle attività previste dal D.M. 65/2023 e n. 4 del 09/04/2024 di individuazione figure di progetto e criteri di selezione;

VISTO l'Accordo di concessione n. 22150 del 18/02/2024 nostro protocollo n. 5169 del 29/02/2024 che costituisce formale autorizzazione all'avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa;

VISTO il decreto di assunzione in bilancio dell' 01/03/2024 prot. n. 5282 delibera del Consiglio d'Istituto n. 2;

PRESO ATTO della nota prot. 21092 del 20/02/2023 Chiarimenti e F.A.Q in merito agli incarichi delle figure uniche all'interno della scuola;

RITENUTO di poter operare in analogia con le FAQ citate anche se non espressamente riferite alla linea di investimento 3.1;

CONSIDERATO che l'incarico di **"attività operative strumentali alla gestione dei percorsi formativi finalizzate al raggiungimento degli obiettivi"** è una attività strettamente connessa al raggiungimento di Target e Milestone del progetto;

PRESO ATTO che la suddetta attività non rientra nelle attività del funzionamento ordinario e/o nei compiti istituzionali del personale ATA

RITENUTO pertanto di poter autorizzare l'incarico di **"attività operative strumentali alla gestione dei percorsi formativi finalizzate al raggiungimento degli obiettivi"** a titolo oneroso, nelle forme e nei modi declinati negli articoli seguenti, nel progetto di cui sopra;

ACCERTATO che per l'attuazione del Progetto occorre selezionare il personale ATA INTERNO di supporto tecnico operativo per lo svolgimento specifico dei sottoelencati interventi:

Intervento A: Realizzazione di percorsi didattici, formativi e di orientamento per studentesse e studenti finalizzati a promuovere l'integrazione, all'interno dei curricula di tutti i cicli scolastici, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, nonché quelle linguistiche, garantendo pari opportunità e parità di genere in termini di approccio metodologico e di attività di orientamento STEM :



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

1) PERCORSI DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE STEM, DIGITALI E DI INNOVAZIONE

MODULI:

- a. Virtual Tour – 3 Moduli
- b. ICDL - 3 Moduli
- c. Cucina Molecolare - 2 Moduli
- d. Il segreto dell'Impasto - 2 Moduli
- e. Food Design e Stampa 3D - 2 Moduli
- f. Flavour blaster cocktail - 2 Moduli
- g. Fotografia digitale - 3 Moduli
- h. Cocktails molecolari - 2 Moduli

2) PERCORSI DI TUTORAGGIO PER L'ORIENTAMENTO AGLI STUDI E ALLE CARRIERE STEM

MODULI:

- a. Sfida in famiglia – 1 Modulo

3) PERCORSI DI FORMAZIONE PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE LINGUISTICHE DEGLI STUDENTI

MODULI:

- a. Multilinguismo: B1 INGLESE - 1 Modulo
- b. Multilinguismo: B2 INGLESE – 1 Modulo
- c. Multilinguismo: B1 FRANCESE - 1 Modulo
- d. Multilinguismo: B2 FRANCESE – 1 Modulo



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

Intervento B: Realizzazione di percorsi formativi di lingua e di metodologia di durata annuale, finalizzati al potenziamento delle competenze linguistiche dei docenti in servizio e al miglioramento delle loro competenze metodologiche di insegnamento:

TIPOLOGIA ATTIVITA'

MODULI

1) PERCORSI FORMATIVI ANNUALI DI LINGUA E METODOLOGIA PER DOCENTI

- a. Francese B1 per docenti
- b. Francese B2 per docenti
- c. Inglese B1 per docenti
- d. Inglese B2 per docenti

VISTO il verbale delle RSU del 22/04/2024 per i criteri dell'utilizzo delle risorse di gestione relative al progetto citato;

VISTI i Decreti di avvio di procedura di selezione per il conferimento di incarichi individuali prot. 25458 del 05/11/2024 e prot. 26264 del 11/11/2024 nell'ambito del progetto **MULTI STEM : Che Passione!**

tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente avviso

EMANA

Art. 1 Avviso richiesta di disponibilità

è aperta la procedura di selezione per il reclutamento di personale ATA interno:

- a) almeno n° 28 Collaboratori Scolastici da impiegare nella gestione dell'edificio scolastico per le attività extracurricolari (gestione degli spazi, all'allestimento degli stessi, verifica della funzionalità, ect.) come di seguito specificato:

INTERVENTO A

Percorso 1 –	n° 19 C.S. x 6 h. a modulo	TOTALE	114 h.
Percorso 2 -	n° 01 C.S. x 2 h.	TOTALE	02 h.
Percorso 3 -	n° 04 C.S. x 6 h. a modulo	TOTALE	24 h.

INTERVENTO B

Percorso 1 -	n° 04 C.S. x 10 h. a modulo	TOTALE	40 h.
--------------	-----------------------------	--------	-------

tenendo conto che i moduli si svolgeranno in più plessi per esigenze di servizio, il personale selezionato potrebbe cumulare più moduli nell'ambito dello stesso incarico e nello stesso plesso, o più moduli in plessi diversi, ma fino a un max 3 moduli.

- a) almeno n° 28 **Assistenti Tecnici** (AREA AR 02 – AREA AR21 – AREA AR 20) di supporto tecnico operativo e di laboratorio/aula da impiegare nella organizzazione tecnico/informatica degli spazi, nel controllo



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

delle strumentazioni e delle tecnologie utilizzate, nell'affiancamento a tutor/esperti esterni alla scoperta delle strumentazioni e tecnologie della scuola e all'utilizzo dei software di gestione didattica nonché collaborare con il Dirigente e con gli altri membri del gruppo di lavoro per redigere il capitolato tecnico relativo ai beni da acquistare, collaborare con il Dirigente nella definizione delle procedure di affidamento delle forniture, (analisi delle convenzioni CONSIP, analisi di mercato utilizzando gli strumenti del MEPA, definizione dei disciplinari e dei contratti con le ditte fornitrici, supporto al coordinamento delle procedure di collaudo);
collaborare per le verifiche sul rispetto del principio del "non arrecare danno significativo" ("Do No Significant Harm" – DNSH) ;
come di seguito specificato:

INTERVENTO A

Percorso 1

- n° 06 A.T. (AR 02 a supporto strumentale alla gestione dei percorsi formativi) x 4 h. a modulo
- n° 10 A.T. (AR 20 a supporto) x 8 h. a modulo
- n° 01 A.T. (AR20 a supporto tecnico per la definizione di procedure di) x 10 h.

TOTALE 114 h.

Percorso 2

- n° 01 A.T. (AR 02) X 2 h.

TOTALE 02 h.

Percorso 3

- n° 04 A.T. (AR 02): 12 h. X 2 moduli e 13 h. x 2 moduli
- n° 01 A.T. (AR20 a supporto tecnico) x 14 h.

TOTALE 64 h.

INTERVENTO B

Percorso 1 - composto da 4 moduli - A.T. (AREA AR21 – AR02 – AR20)

- n° 03 A.T. (AR 21): 38 h. x 2 moduli e 37 h. x 1 modulo
- n° 01 A.T. (AR 02): 37 h. x 1 modulo
- n° 01 A.T. (AR20 a supporto tecnico) x 20 h.

TOTALE 170 h.

tenendo conto che i moduli si svolgeranno in più plessi per esigenze di servizio, il personale selezionato potrebbe cumulare più moduli nell'ambito dello stesso incarico e nello stesso plesso, o più moduli in plessi diversi, ma fino a un max 3 moduli.

Art. 2 Orario di lavoro

Il servizio previsto in relazione moduli formativi da attivare è presumibilmente di circa:

- a) n° 180 ore complessive per il personale Assistente Tecnico per l'intervento A;
- b) n. 140 ore complessive per il personale Coll. Scolastico per l'intervento A;
- c) n. 170 ore complessive per il personale Assistente Tecnico per l'intervento B;
- d) n. 40 ore complessive per il personale Coll. Scolastico per l'intervento B;



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

Art. 3 Durata dell'incarico e retribuzione

L'incarico si dovrà svolgere in **orario extra servizio** a partire dalla data di incarico e fino alla fine delle azioni di chiusura del progetto, comunque entro il **15/05/2025** e comprenderà tutte le attività legate alle necessità di cui sopra e la retribuzione, a fronte dell'attività effettivamente e personalmente svolta, sarà secondo le rispettive tabelle dal CCNL vigente.

Art. 4 Compiti

La figura prescelta dovrà:

Assistente tecnico a Supporto Tecnico Operativo :

Tecnici di Laboratorio

- a) Verificare e provvedere alla sistemazione/manutenzione degli ambienti didattici destinati alla formazione prima e/o dopo la formazione stessa;
- b) Supportare il docente e il tutor nell'accoglienza dei destinatari del corso in tutte le attività laboratoriali (laboratori di informatica, sala bar, cucina, pasticceria);
- c) Provvedere, ove richiesto, alla logistica delle strumentazioni e tecnologie (posizionamento, adeguamento, destinazione d'uso etc.) e alla installazione dei software specialistici finalizzati al percorso didattico;
- d) Accompagnare il personale esterno all'uso delle strumentazioni, tecnologie e software della scuola;
- e) Collaborare con il Dirigente e altri membri del Team di progetto per redigere liste di beni da acquistare o eventuali acquisti relativi ai viaggi all'estero, supportando la verifica sul rispetto del principio del "non arrecare danno significativo" (Do No Significant Harm – DNSH);
- f) Collaborare con il Dirigente e con gli altri membri del team di progetto per redigere il capitolato tecnico relativo ai beni da acquistare, a partire dall'inventario delle risorse disponibili;
- g) Collaborare con il Dirigente nella definizione delle procedure di affidamento delle forniture, (analisi delle convenzioni CONSIP, analisi di mercato utilizzando gli strumenti del MEPA, definizione dei disciplinari e dei contratti con le ditte fornitrici, supporto al coordinamento delle procedure di collaudo).
- h) Supportare le fasi intermedie di monitoraggio e di verifica;
- i) Collaborare nella fase di collaudo e presa in carico dei beni acquistati per l'installazione e la configurazione;



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

Collaboratore scolastico a Supporto Tecnico Operativo :

Collaboratori scolastici:

- Verificare e provvedere alla accessibilità all'edificio scolastico in orari di apertura e chiusura
- Supportare il tecnico nell'accoglienza dei destinatari del corso
- Provvedere, ove richiesto, alla logistica degli ambienti
- Facilitare in orario extra scolastico la fruizione dei locali utilizzati per la necessità del progetto

Art. 5 termini e modalità di presentazione della domanda

Gli interessati dovranno far pervenire istanza, debitamente firmata, secondo l'allegato **modello A** entro 11/12/2024 presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica.

L'istanza di partecipazione, da predisporre sulla base dell'"**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:**

- Curriculum vitae del candidato "**ALLEGATO B**" con attestazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, **completo**;
- Curriculum vitae del candidato "**ALLEGATO C**" con attestazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, **idoneo alla pubblicazione**;
- Dichiarazione di inesistenza di causa di incompatibilità, di conflitto di interessi – "**ALLEGATO D**";
- Documento d'identità debitamente datato e sottoscritto per copia conforme;

Art. 6 Criteri di selezione – valutazione delle domande e affidamento incarico

Le ore verranno distribuite per profilo (così come di seguito descritto) fra tutti coloro che avranno presentato istanza. Qualora non si raggiungesse il numero delle unità disponibili sarà necessario procedere in ordine alfabetico tra il personale rimasto libero.

La valutazione dei candidati è effettuata da una commissione, attraverso la valutazione di:

- Titoli culturali e di servizio: max 40 punti (come da tabella di valutazione)
- Colloquio tecnico motivazionale: max 60 punti (come da tabella di valutazione)



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

Si riporta la tabella di valutazione:

TITOLI CULTURALI E DI SERVIZIO		
TITOLO DI STUDIO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE
DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI 2° GRADO/LAUREA	(SOLO UN TITOLO)	MAX 8 PUNTI
ANNI DI SERVIZIO	ANNI COMPLESSIVAMENTE PRESTATI	DA 1 A 10 (MAX 5 PUNTI) DA 11 A 20 (MAX 10 PUNTI) DA 21 IN POI (MAX 15 PUNTI)
ANNI DI SERVIZIO CONTINUATIVO C/O QUESTA ISTITUZIONE SCOLASTICA	ANNI IN QUESTA ISTITUZIONE SCOLASTICA	DA 1 A 10 (MAX 5 PUNTI) DA 11 A 20 (MAX 10 PUNTI) DA 21 IN POI (MAX 15 PUNTI)
COMPETENZA INFORMATICA	(SOLO UN TITOLO)	MAX 2 PUNTI
COLLOQUIO TECNICO MOTIVAZIONALE		
VALUTAZIONE DELLE ESPERIENZE PROFESSIONALI: Attività di monitoraggio, gestione amministrativa e rendicontazione di azioni finanziate dai fondi strutturali europei e da altri programmi europei, PNSD, fondi ex legge 440		MAX 10 PUNTI
VALUTAZIONE DELLE ESPERIENZE PROFESSIONALI: conoscenza delle misure previste nel settore dell'istruzione all'interno del Piano nazionale di ripresa e resilienza e del relativo quadro di riferimento europeo		MAX 20 PUNTI
VALUTAZIONE DELLE ESPERIENZE PROFESSIONALI: competenze relative alla gestione amministrativa, alle procedure di appalto e alla rendicontazione di progetti complessi		MAX 15 PUNTI
VALUTAZIONE DELLE ESPERIENZE PROFESSIONALI: approfondimento delle esperienze professionali svolte (chiarezza, pertinenza rispetto alla posizione da ricoprire, innovatività, team building), nell'ambito della gestione amministrativo-contabile di progetti.		MAX 15 PUNTI
TOTALE DEL PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE		100 PUNTI



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła" Catania*

Art. 7 codice di comportamento

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.

Art. 8 Trattamento dei dati personali

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 IPSSEO A "K. Wojtyła", con sede in Catania presso Via de la Salle, n. 12, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: CTRH03000C@PEC.ISTRUZIONE.IT.

Art. 9 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 prof.ssa Rita Donatella Alloro.

Art. 10 Pubblicità

Il presente avviso, completo di scheda di presentazione istanza di partecipazione, è pubblicato all'albo dell'Istituto, sul sito web della scuola all'indirizzo:

- **All'albo on line** -

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Rita Donatella Alloro

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e ss.mm.ii.
e norme collegate, il quale sostituisce il
documento cartaceo e la firma autografa*