



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

Oggetto: Selezione figure professionali Progettista e collaudatore interni - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi” – Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l’innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l’apprendimento delle competenze chiave. Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 – **10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti - Codice progetto: 10.8.1.B2-FESR PON-SI-2018-112 - Cup – Titolo: I Professionisti nel mondo della ristorazione**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l’amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;
- VISTA** la legge 7 agosto 1990, n. 241 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e ss.mm.ii.;
- 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 ;
- VISTA** la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente “Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;
- VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e s.m.i.
- VISTO** l’art. 36 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”;
- VISTO** il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente “ Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;
- VISTO** l’Avviso prot. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale, emanato nell’ambito del Programma Operativo Nazionale Plurifondo “Per la Scuola - competenze e ambienti per l’apprendimento”, a titolarità del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, approvato da parte



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

della Commissione Europea con Decisione C(2014) n. 9952 del 17/12/2014 e successive modifiche e integrazioni ;

- VISTA** la Delibera del collegio Docenti N°39 Verbale N° 5, del 07/02/2018 di adesione al piano;
- VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto N°66 Verbale N°7, del 06/03/2018 di adesione al piano;
- VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto di approvazione del Programma Annuale Esercizio finanziario 2018;
- VISTA** la nota del MIUR Direzione generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale, Uff. IV, Prot. n. AOODGEFID/9867 del 20/04/2018, con la quale è stata comunicata la formale autorizzazione all'avvio delle azioni e l'inizio dell'ammissibilità della spesa;
- VISTI** i criteri di attribuzione degli incarichi al Personale interno alla scuola, dettati dal Collegio dei docenti del 11/09/2017, giusto verbale n°2, (delibera n. 29)
- ATTESA** la necessità di procedere all'individuazione di figure professionali di progettista e collaudatore interni con il quale stipulare contratto per la realizzazione del Progetto in oggetto;

EMANA

il seguente bando per la selezione di:

N°2 Progettisti per ore 78 complessive,

N° 1 Collaudatore per ore 39,

necessari all'espletamento delle attività del progetto in oggetto.

Le attività si svolgeranno presso la sede dell'IPSSAT "Rocco Chinnici" di Nicolosi, sedi di Via Gemmellaro e per la sede coordinata di Santa Maria di Licodia Via Mafalda, e presso la sede di Paterno, in orario extracurricolare, durante l'anni scolastici 2017/18 e 2018/2019..

La domanda di disponibilità, prodotta utilizzando il modello Allegato , deve essere corredata da curriculum vitae obbligatoriamente redatto sul modello europeo, **pena l'esclusione.**

Gli incarichi per ciascun modulo saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum pervenuto pienamente corrispondente alle richieste inserite per ciascun modulo nel presente bando.

La domanda, indirizzata al Dirigente Scolastico dell'IPSSAT "Rocco Chinnici" di Nicolosi, Via F.lli Gemmellaro, snc, 95030 , Nicolosi (CT), dovrà espressamente indicare la dicitura **"Avviso selezione Progettista, Collaudatore Laboratori professionalizzanti Titolo I Professionisti nel mondo della ristorazione Cod 10.8.1.B2-FESR PON-SI-2018-112"**.

Le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportati nella domanda e nel curriculum vitae sono soggette alle disposizioni del T.U. in materia di documentazione **amministrativa emanate con DPR 28/12/2000 n. 445.**

Tutte le istanze dovranno essere firmate e contenere, pena l'inammissibilità, l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. L.vo n° 196 del 30 giugno 2003 (**Allegato 4**).

I dati forniti verranno trattati in conformità con la normativa vigente relativa alla privacy.

La domanda di disponibilità dovrà pervenire mediante consegna a mano all'ufficio protocollo entro e non oltre le ore 12.00 del giorno **31 maggio 2018** presso la sede centrale dell'IPSSAT "Rocco Chinnici" di Nicolosi, Via F.lli Gemmellaro, snc, 95030 , Nicolosi (CT) – Tel. 095/6136609 o tramite pec al seguente indirizzo di posta elettronica certificato: ctrh05000n@pec.istruzione.it.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

Orari ufficio protocollo dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30.

Non saranno prese in considerazione le domande pervenute oltre i termini indicati.

Nella domanda, da compilare sull'Allegato 3, dovranno essere espressamente dichiarati, pena l'esclusione: il profilo per cui si intende concorrere;

la domanda deve essere presentata, completa di tutti gli Allegati afferenti il presente bando.

Nel caso di più domande per la stessa tipologia, il gruppo di progetto procederà ad una valutazione comparativa della documentazione prodotta, utilizzando i parametri di seguito indicati ed esplicitati nell'Allegato 1:

<u>DOCENTE</u> DOCENTI ABILITATI NELLA DISCIPLINA DI RIFERIMENTO O IN POSSESSO DELLE COMPETENZE DI RIFERIMENTO	
<u>Titoli valutabili (si valuta il titolo più alto)</u>	<u>Punteggi attribuiti</u> <u>(Max 15 p.)</u>
Laurea Magistrale pertinente con la specificità delle attività progettuali	punti 3
Laurea Triennale pertinente con la specificità delle attività progettuali	punti 2
Diploma pertinente con la specificità delle attività progettuali	punti 1
Titoli professionali riconosciuti comprovanti la formazione nel settore specifico (corsi di specializzazione di durata almeno annuale)	punti 1 per ogni titolo (max 1)
Competenze richieste dal progetto di riferimento (con riferimento alle Esperienze pregresse) Per l'incarico di progettista: per ogni incarico di progettista in progetti di laboratori professionalizzanti di settore enogastronomia settore Sala e Vendita/Cucina Per l'incarico di Collaudatore: per ogni incarico di collaudatore in progetti di laboratori professionalizzanti di settore enogastronomia settore Sala e Vendita/Cucina	punti 1 per ogni titolo (max 5)
Anni di insegnamento	punti 1 da 1 a 5 anni punti 2 da 6 a 10 anni punti 3 da 11 in poi
Progettazione dell'intervento	punti 2
Competenze certificate in informatica (Ecdl o altra certificazione)	punti 1
Rotazione (A parità di Punteggio e di comprovata	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

esperienza nella gestione o formazione in progetti della stessa tipologia)	
--	--

A parità di punteggio prevale il voto di laurea e persistendo la parità, prevale il candidato più giovane. La commissione di valutazione si riserva, inoltre, la facoltà di convocare gli aspiranti per delucidazioni in merito ai titoli posseduti.

Si precisa che si applicheranno le disposizioni previste dal disciplinare relativo al conferimento dei contratti di prestazione d'opera. Si sottolinea che il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto.

Si comunica, inoltre, che il trattamento economico, previsto dal Piano Finanziario autorizzato, è di euro 18.99 onnicomprensive e sarà corrisposto per le effettive ore di lavoro prestate e solo dopo l'effettiva erogazione dei fondi.

MANSIONI DA SVOLGERE IN SEGUITO DI ACCETTAZIONE DELL'INCARICO: Funzioni e compiti del Progettista

Si precisa che l'assunzione dell'incarico comporterà per gli incaricati l'obbligo dello svolgimento dei seguenti compiti:

- ✓ di predisporre il piano acquisti secondo le indicazioni specifiche fornite dal Dirigente Scolastico per consentire l'indizione di una gara per la fornitura delle attrezzature previste dal suddetto progetto;
- ✓ di conoscere in maniera approfondita, per operare in conformità, le linee guida relative all'attuazione dei progetti finanziati dal Fondo Sociale Europeo "Disposizioni e Istruzioni per l'Attuazione delle Iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei";
- ✓ di verificare la piena corrispondenza tra le attrezzature previste dal progetto approvato (matrice acquisti o elenco attrezzature) e quelle richieste nel piano degli acquisti (capitolato tecnico);
- ✓ di controllare l'integrità e la completezza dei dati relativi al piano FESR inseriti nell'apposita piattaforma telematica dei fondi strutturali PON e di provvedere alla compilazione nella stessa piattaforma, delle matrici degli acquisti;
- ✓ di provvedere alla registrazione di eventuali variazioni alle matrici degli acquisti che si dovessero rendere necessarie;
- ✓ di redigere i verbali dettagliati relativi alla sua attività svolta;
- ✓ di coordinarsi con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza per la corretta installazione delle dotazioni tecnologiche negli ambienti scolastici, procedendo, se necessario, anche all'aggiornamento del DVR;
- ✓ di collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore S.G.A per tutte le problematiche relative al piano FESR, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del piano, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività

Funzioni e compiti del collaudatore

Si precisa che l'assunzione dell'incarico comporterà per gli incaricati l'obbligo dello svolgimento dei seguenti compiti:

- ✓ verificare la corrispondenza e funzionalità delle attrezzature fornite con quanto indicato nelle offerte e nel contratto di affidamento della fornitura;



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

- ✓ di collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore S.G.A per tutte le problematiche relative al piano FESR, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere.
- ✓ provvedere alla redazione del verbale di collaudo.

Costituiscono motivo di risoluzione anticipata del rapporto di lavoro, previa motivata esplicitazione formale:

- ✓ La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione al bando;
- ✓ La violazione degli obblighi contrattuali;
- ✓ La frode o la grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle conduzioni contrattuali;
- ✓ Il giudizio negativo espresso dal Gruppo di progetto a seguito di azioni di monitoraggio e di valutazione relativo al gradimento e al rendimento formativo riguardante le capacità di gestione del gruppo classe, l'efficacia della comunicazione, l'applicazione di pratiche metodologiche e didattiche innovative, puntuale rispetto delle fasi di programmazione e di verifiche definite di intesa con il tutor, puntuale rispetto dell'orario di lavoro;

Le istanze di partecipazione devono essere consegnate corredate degli allegati richiesti e di tutto ciò esplicitato nel presente bando. Nel caso cui le domande pervenute risultassero incomplete o non rispondenti a quanto richiesto, non saranno considerate valide ai fini della valutazione comparativa.

Il presente avviso viene reso pubblico sul sito ufficiale della scuola all'indirizzo web, <http://lnx.ipssatchinnicinicolosi.gov.it/> e trasmesso via email a tutte le Istituzioni scolastiche della provincia di Catania, in ottemperanza agli obblighi di legge ed agli obblighi di pubblicità.

Allegati:

allegato 1 Tabella Valutazione Titoli;

allegato 2 Scheda Valutazione Titoli;

allegato 3 Modulo Domanda;

allegato 4 Informativa Privacy;

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Anna Maria Mondati)
(Firmato digitalmente)



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI
 'ROCCO CHINNICI'**

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

Allegato 1

Tabella Valutazione titoli per la selezione Progettista e collaudatore interni - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi” – Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l’innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l’apprendimento delle competenze chiave. Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 – 10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti - Codice progetto: 10.8.1.B2-FESRPN-SI-2018-112 - Cup – Titolo: I Professionisti nel mondo della ristorazione

DOCENTE DOCENTI ABILITATI NELLA DISCIPLINA DI RIFERIMENTO O IN POSSESSO DELLE COMPETENZE DI RIFERIMENTO	
<u>Titoli valutabili (si valuta il titolo più alto)</u>	<u>Punteggi attribuiti (Max 15 p.)</u>
Laurea Magistrale pertinente con la specificità delle attività progettuali	punti 3
Laurea Triennale pertinente con la specificità delle attività progettuali	punti 2
Diploma pertinente con la specificità delle attività progettuali	punti 1
Titoli professionali riconosciuti comprovanti la formazione nel settore specifico (corsi di specializzazione di durata almeno annuale)	punti 1 per ogni titolo (max 1)
Competenze richieste dal progetto di riferimento (con riferimento alle Esperienze pregresse) Per l’incarico di progettista: per ogni incarico di progettista in progetti di laboratori professionalizzanti di settore enogastronomia settore Sala e Vendita/Cucina Per l’incarico di Collaudatore: per ogni incarico di collaudatore in progetti di laboratori professionalizzanti di settore enogastronomia settore Sala e Vendita/Cucina	punti 1per ogni titolo (max 5)
Anni di insegnamento	punti 1 da 1 a 5 anni punti 2 da 6 a 10 anni punti 3 da 11 in poi
Progettazione dell’intervento	punti 2
Competenze certificate in informatica (Ecdl o altra certificazione)	punti 1
Rotazione (A parità di Punteggio e di comprovata esperienza nella gestione o formazione in progetti della stessa tipologia)	



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI
 'ROCCO CHINNICI'**

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

Allegato 2

**SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEI TITOLI FINALIZZATA ALLA COMPILAZIONE
 DELLA GRADUATORIA**

Progettista e collaudatore interni - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi” – Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave. Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 – 10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti - Codice progetto: 10.8.1.B2-FESRPN-SI-2018-112 - Cup – Titolo: I Professionisti nel mondo della ristorazione

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____, il _____, c.f. _____, Email _____, Tel _____, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa), consapevole delle responsabilità civili e penali cui va incontro in caso di dichiarazioni non corrispondenti al vero, dichiara sotto la propria responsabilità di aver diritto al seguente punteggio:

Titoli Culturali	Punti	Riservato gruppo di progetto
Titoli valutabili (si valuta il titolo più alto)		
Laurea Magistrale pertinente con la specificità delle attività progettuali		
Laurea Triennale pertinente con la specificità delle attività progettuali		
Diploma pertinente con la specificità delle attività progettuali		
Titoli professionali riconosciuti comprovanti la formazione nel settore specifico (corsi di specializzazione di durata almeno annuale)		
Competenze richieste dal progetto di riferimento (con riferimento alle Esperienze pregresse) Per l'incarico di progettista: per ogni incarico di progettista in progetti di laboratori professionalizzanti di settore enogastronomia settore Sala e Vendita/Cucina Per l'incarico di Collaudatore: per ogni incarico di collaudatore in progetti di laboratori professionalizzanti di settore enogastronomia settore Sala e Vendita/Cucina		
Anni di insegnamento		
Progettazione dell'intervento		
Competenze certificate in informatica (Ecdl o altra certificazione)		
Rotazione (A parità di Punteggio e di comprovata esperienza nella gestione o formazione in progetti della stessa tipologia)		
Totale Punteggio		

Data

FIRMA



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

Allegato 3

Istanza di Partecipazione

Progettista e collaudatore interni - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi” – Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave. Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 – 10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti - Codice progetto: 10.8.1.B2-FESRPON-SI-2018-112 - Cup – Titolo: I Professionisti nel mondo della ristorazione

Il/La sottoscritto/a _____
 codice Fiscale _____, nato/a a _____,
 prov. _____, il _____, telefono _____,
 cell. _____ (obbligatori per contatti) e-mail _____;
 indirizzo a cui inviare le comunicazioni relative alla selezione residente/domiciliato via _____,
 _____, cap _____ città _____.

CHIEDE

di partecipare alla selezione per titoli per l'attribuzione dell'incarico di

- **Progettista**
- **Collaudatore**

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti nel caso di dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità quanto segue:

1. di essere cittadino _____;
2. di essere in godimento dei diritti politici;
3. di essere dipendente di altre amministrazioni _____ ovvero di non essere dipendente di amministrazioni pubbliche;
4. di essere in possesso del titolo di studio _____ conseguito il _____ c/o _____ con votazione _____;
5. di non avere subito condanne penali ovvero di avere subito le seguenti condanne penali _____;
6. di non avere procedimenti penali pendenti ovvero di avere i seguenti procedimenti penali pendenti _____.

Il/la sottoscritto/a allega:

- ✓ curriculum Vitae in formato europeo.
- ✓ autocertificazione/i dei titoli posseduti

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi legge 675/96 e del D.Lgs n° 196/03 e dichiara sotto la propria responsabilità che la documentazione presentata e/o allegata alla seguente istanza è conforme agli originali, che saranno presentati qualora fossero richiesti.

Data _____

Firma _____



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Gemmellaro s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095/6136609

Allegato 4 INFORMATIVA

Informiamo che L'IPSSAT "Rocco Chinnici" Nicolosi in riferimento alle finalità istituzionali dell'istruzione e della formazione e ad ogni attività ad esse strumentale, raccoglie, registra, elabora, conserva e custodisce dati personali identificativi dei soggetti con i quali entra in relazione nell'ambito delle procedure per l'erogazione di servizi formativi.

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, quale Rappresentante Legale dell'Istituto

Responsabile del Trattamento dei dati è il DSGA. Incaricati del Trattamento dei dati sono il persona le addetto all'Ufficio di Segreteria, i componenti il gruppo di Progetto, il Tutor.

I dati possono essere comunque trattati in relazione ad adempimenti relativi o connessi alla gestione del progetto.

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

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.

__1__ sottoscritt__, 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.

Data _____

FIRMA DEL RICHIEDENTE