



## DETERMINAZIONE N. 109/2024

**OGGETTO: avvio procedura di selezione per il conferimento di incarichi individuali a personale interno costituente il GRUPPO DI LAVORO e di ESPERTO FORMATORE nell'ambito della realizzazione del percorso formativo per il conferimento del titolo di Maestro Artigiano/Professionale Panificatore.**

Premesso che:

- In attuazione della Delibera n. 364 del 28.03.2024 con cui la Giunta Provinciale autorizza l'attivazione di un percorso formativo per il conferimento dei titoli di maestro artigiano e professionale panificatore e della determina del Dirigente del Servizio artigianato e commercio del 15.10.2024 n. 11095 con cui veniva affidato all'Istituto l'incarico di realizzare il percorso formativo di Maestro Artigiano e di Maestro Professionale Panificatore, limitatamente all'area tecnico professionale (parte 3);
- L'Istituto ha necessità di reperire all'interno, ed eventualmente all'esterno, i membri facenti parte del gruppo di lavoro;

### IL DIRIGENTE

- VISTO** il Regolamento concernente "Disciplina degli istituti di formazione professionale provinciali (art.10 della Legge Provinciale 03.09.1987, n. 21)" approvato con deliberazione della Giunta Provinciale n.1541 di data 22.07.2005;
- VISTO** il Regolamento sulle modalità di esercizio dell'autonomia finanziaria delle Istituzioni scolastiche e formative provinciali (D.P.P. 12.10.2009 nr. 20-22/Leg.) con particolare riferimento all'art.36 (norma di rinvio), per quanto compatibile con quanto previsto dal decreto legislativo 118/2011;
- VISTA** la Legge provinciale n.21 del 3 settembre 1987, in materia di ordinamento professionale;
- VISTA** la Legge provinciale 6 agosto 2007, n. 5, con particolare riferimento agli articoli 22, 23 e 24, che disciplinano la competenza degli organi all'adozione dei rispettivi atti;
- VISTA** la Delibera n. 364 del 28.03.2024 concernente "Autorizzazione all'attivazione di un percorso formativo per il conferimento dei titoli di Maestro Artigiano e Professionale - Panificatore"
- VISTA** la comunicazione del Servizio artigianato e commercio di data 26.07.2024 prot. n. 584052 con cui si invitava l'Istituto a far pervenire un preventivo di spesa per la realizzazione del percorso formativo per il conferimento del titolo di Maestro Artigiano/Professionale Panificatore;
- VISTA** la Determina del Dirigente del Servizio artigianato e commercio del 15.10.2024 n. 11095 avente ad oggetto "Affidamento all'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, con sede in viale dei Colli, 17 a Rovereto, codice fiscale n. 94031080222, dell'incarico di realizzare il percorso formativo di Maestro Artigiano e di Maestro Professionale Panificatore, limitatamente all'area tecnico professionale. **Codice CUP: C74C24000080003**"
- VISTA** la comunicazione del Servizio artigianato e commercio di data 15.11.2024 prot. n. 858959 concernente la proposta diretta alla stipula del contratto per l'affidamento del corso di Maestro Artigiano e Professionale Panificatore (area tecnico professionale);
- VISTO** il Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia autonoma di Trento, approvato con deliberazione della Giunta provinciale 18 luglio 2014, n. 1217, in particolare l'articolo 7 "obbligo di astensione" in situazioni di conflitto di interessi;



- VISTO** il D. Lgs. 23 giugno 2011, n. 118 “Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42” e in particolare gli artt. da 51-56 e l'allegato 4/2;
- VISTA** la Legge provinciale di contabilità 14 settembre 1979, n. 7 e il Regolamento attuativo D.P.G.P. 29 settembre 2005, n. 18-48/Leg;
- VISTO** il bilancio di previsione 2024-2026 approvato dal Consiglio dell'istituzione con delibera n. 13 di data 29 dicembre 2023
- VISTO** il Bilancio Gestionale adottato con determinazione del Dirigente scolastico n. 97 di data 29 dicembre 2023;
- VISTA** la determina del Dirigente n. 80 riguardante la variazione di bilancio, di competenza e di cassa, per maggiori entrate vincolate;
- CONSIDERATO** che la determina di cui sopra ha assegnato a codesta Istituzione formativa € 39.000,00 per la realizzare il percorso formativo di Maestro Artigiano e di Maestro Professionale Panificatore, limitatamente all'area tecnico professionale;
- PRESO ATTO** Che il codice CUP assegnato è C74C24000080003;
- 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;
- RITENUTO** che per la presente procedura selettiva è individuato, quale responsabile del procedimento, il sottoscritto dirigente scolastico che risulta pienamente idonea a ricoprire tale incarico e che soddisfa i requisiti richiesti dalla legge n. 241/1990;
- VISTA** la necessità di individuare personale in possesso della necessaria esperienza e delle dovute competenze in qualità di membro del gruppo di lavoro per la corretta esecuzione del percorso formativo di maestro artigiano e di maestro professionale panificatore;
- CONSIDERATO** che le candidature verranno comparate e graduate dall'appena individuata Commissione – da nominare – , sulla base dei criteri espressi nell'avviso allegato alla presente determina;
- CONSIDERATO** che, ai fini dell'attribuzione degli incarichi, si procederà alla valutazione anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida;
- VISTE** tutte le disposizioni ed i criteri citati in premessa ed in particolare la legge provinciale n. 5 del 2006;
- VISTO** quanto in premessa che ne costituisce anche motivazione;

nell'osservanza delle disposizioni di cui alla Legge 6 novembre 2012, n. 190, recante «Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità della Pubblica Amministrazione»

## EMANA

il presente avviso interno per la selezione ed il reclutamento di incarichi individuali a personale interno costituente il **GRUPPO DI LAVORO** e di **ESPERTO FORMATORE** nell'ambito della realizzazione del percorso formativo per il conferimento del titolo di Maestro Artigiano/Professionale Panificatore nelle professionalità, numero e impegno orario complessivo come da tabella riassuntiva di seguito riportata:

### Articolo 1 – Oggetto dell'incarico e requisiti di ammissione

I candidati dovranno possedere i seguenti requisiti comuni:

- cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godimento dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali
- non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;



- non essere stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale;
- non trovarsi in situazione di incompatibilità, ovvero, nel caso in cui sussistano cause di incompatibilità i candidati si impegnano fin da ora a comunicarle espressamente, al fine di consentire l'adeguata valutazione delle medesime;
- non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, neppure potenziale, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico.

<b>OGGETTO DELL'INCARICO E FIGURE RICHIESTE PER IL GRUPPO DI LAVORO:</b>	
n. 1 operatore per la gestione degli acquisti e logistica del corso per un massimo di n. 50 ore	Requisiti: docente con comprovata esperienza di gestione di food cost e spese alimentari per enti pubblici e/o privati
n. 1 operatore per la progettazione, organizzazione e supervisione del corso per un massimo di n. 100 ore	Requisiti: docente che abbia maturato esperienza nella gestione diretta di esperti panificatori e incarichi di carattere progettuale e/o organizzativo interni all'istituzione scolastica
n. 1 operatore per la predisposizione del materiale dei corsisti, gestione dei beni e dei materiali acquistati per le esigenze didattiche ed organizzative per un massimo di n. 35 ore	Requisiti: personale ATA con esperienza nella rilegatura, fornitura, preparazione dei materiali utili alla didattica del corso con conoscenza delle strutture laboratoriali che ospitano il percorso;
n. 1 operatore per la gestione della contrattualista degli esperti, prenotazione alloggi e mezzi di trasporto, coordinazione ed inserimento risorse su SAP per un massimo di n. 60 ore	Requisiti: personale ATA con esperienza nella gestione di contratti, viaggi di istruzione, prenotazioni e conoscenza approfondita del programma gestionale SAP.
n. 1 operatore per la supervisione contabile e amministrativa e per la rendicontazione del percorso per un massimo di n. 50 ore	Requisiti: aver ricoperto ruoli in ambito di amministrazione scolastica ed essere in possesso di una laurea in giurisprudenza o economia per la rendicontazione del percorso; conoscenza del gestionale SAP per monitoraggio; esperienza di bilancio scolastico (gestione spese ed entrate).

<b>OGGETTO DELL'INCARICO E FIGURE RICHIESTE PER GLI ESPERTI FORMATORI</b>	
Modulo "Preparazione e impasto": le materie prime: farina, lievito, acqua e grassi; processi, metodi e tecniche innovative; impianti informatizzati. Per massimo di n. 58 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.
Modulo "Lavorazioni e lievitazioni": processi operativi, spezzatura e formatura; processo della fermalievitazione e fermentazione. Per un massimo di n. 43 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.
Modulo "Cottura, raffreddamento e conservazione": cottura senza glutine, tecniche	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito



e tecnologia di cottura e decorazioni tecniche e vienneseria. Per un massimo di n. 25 ore complessive	scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.
Modulo "Sicurezza Alimentare e dell'ambiente di lavoro: sostenibilità, qualità, tracciabilità": per un massimo di n. 18 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.

### Articolo 2 - Requisiti di ammissione

2. Tutti i requisiti per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione sarà motivo di esclusione dalla selezione.

3. I candidati alla selezione attestano il possesso dei sopraelencati requisiti di partecipazione mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, contenuta nella domanda di partecipazione allegata al presente avviso (Allegato A), che dovrà essere debitamente sottoscritta.

4. L'Istituzione scolastica si riserva di effettuare le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui al presente articolo.

### Articolo 3 – Criteri di selezione

1. Ai fini della partecipazione alla procedura di selezione in oggetto sono richieste competenze ed esperienze documentate nei settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso.

2. I candidati saranno valutati comparativamente sulla base del *curriculum vitae* (titoli accademici e di studio, certificazioni ed esperienze professionali/lavorative) facendo riferimento alla tabella di valutazione sottostante.

3. Saranno selezionati e graduati prioritariamente i docenti e il personale ATA interno all'Istituto, mentre i candidati esterni saranno selezionati dopo che sia stata conclusa la selezione del personale interno.

TITOLI	Punti
<b>TITOLI DI STUDIO COMUNI PER ENTRAMBE LE FIGURE (GRUPPO DI LAVORO – FORMATORI)</b>	
<b>Laurea magistrale o vecchio ordinamento</b>	
110 e Lode	10
da 101 a 110	9
da 90 a 100	8
Fino a 89	7
<b>Laurea triennale</b>	
(si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea magistrale o vecchio ordinamento)	
110 e Lode	7
da 101 a 110	6



da 90 a 100	5
Fino a 89	4
<b>Titolo di studio per l'accesso alla professione svolta – Diploma di maturità</b> (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea)	
da 90/100 a 100/100 (da 54/60 a 60/60)	6
da 80/100 a 89/100 (da 48/60 a 53/60)	5
da 70/100 a 79/100 (da 42/60 a 47/60)	4
da 60/100 a 69/100 (da 36/60 a 41/60)	3
<b>Titolo di studio per l'accesso alla professione svolta – Diploma professionale</b> (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea)	
da 90/100 a 100/100 (da 54/60 a 60/60)	5
da 80/100 a 89/100 (da 48/60 a 53/60)	4
da 70/100 a 79/100 (da 42/60 a 47/60)	3
da 60/100 a 69/100 (da 36/60 a 41/60)	2
<b>Titolo di studio per l'accesso alla professione svolta – Qualifica professionale</b> (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea)	
da 90/100 a 100/100 (da 54/60 a 60/60)	4
da 80/100 a 89/100 (da 48/60 a 53/60)	3
da 70/100 a 79/100 (da 42/60 a 47/60)	2
da 60/100 a 69/100 (da 36/60 a 41/60)	1
<b>Ulteriore laurea vecchio ordinamento o laurea magistrale ( si valuta 1 solo titolo)</b>	1
<b>Dottorato di ricerca</b> (coerente con la tipologia di intervento) ( si valuta 1 solo titolo)	2
<b>Master; Attestazioni di specializzazioni e titoli conseguiti nell'ambito professionale e coerenti con lo stesso</b> - per ciascun titolo acquisito	2



<b>ESPERIENZE COERENTI CON L'INCARICO DI FORMATORE</b>	
Titoli come formatore esterno di corsi rivolti a professionisti esterni di livello regionale, nazionale e/o internazionale:  <b>Punteggio:</b>  – 2 punti per ogni corso tenuto;	max 20
<b>ESPERIENZE COERENTI CON GLI INCARICHI SPECIFICI DEL GRUPPO DI LAVORO</b>	
Servizio nel ruolo del personale amministrativo ATA dall'anno scolastico 2019/20 nelle scuole del primo e del secondo ciclo (escluso l'anno in corso) - 1 punto per anno di servizio	max 10
Altre esperienze professionali se inerenti alla tipologia dell'incarico e coerenti con la figura richiesta - 1 punto per ogni esperienza (specificare la coerenza con il profilo richiesto nella domanda)	max 10

#### **Articolo 4 – Incarico**

1. L'attività oggetto dell'incarico decorrerà dalla data della stipula del contratto fino al 31 maggio 2025.
2. L'eventuale differimento del termine di conclusione dell'incarico originario è consentito, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al prestatore d'opera, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico, nonché il rispetto delle tempistiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.
3. L'attribuzione avverrà tramite incarico formale secondo la normativa vigente.
4. In caso di rinuncia all'incarico, da comunicare formalmente all'Istituzione scolastica entro e non oltre n. giorni 3 (tre) dalla data di pubblicazione della graduatoria, si procederà allo scorrimento della stessa.
5. I dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione dovranno essere autorizzati a svolgere l'attività dall'amministrazione di appartenenza e la stipula dell'eventuale lettera di incarico e/o del contratto sarà subordinata al rilascio in forma scritta dell'autorizzazione medesima.

#### **Articolo 5 – Compenso e modalità di remunerazione**

A ciascun componente del gruppo di lavoro saranno corrisposte le ore effettivamente rendicontate nel limite massimo indicato nell'oggetto dell'incarico con un compenso orario di 28,5 euro onnicomprensivi. Il corrispettivo orario onnicomprensivo si intende come importo lordo stato al quale verranno applicate tutte le ritenute previdenziali e assistenziali previste per legge, rapportato alle ore effettivamente prestate.

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 percorso finanziato, funzionalmente vincolate all'effettivo raggiungimento dell'obiettivo del percorso, ed espletate in maniera specifica per assicurare le condizioni di realizzazione del medesimo progetto.

Il corrispettivo verrà erogato previo svolgimento delle attività previste sulle ore effettivamente svolte e con accreditamento bancario sul conto corrente indicato erogato con cedolino dalla Provincia Autonoma di Trento entro il completamento del percorso.



### **Articolo 6 – Modalità e termini di presentazione delle candidature**

1. Gli interessati dovranno presentare la propria candidatura, a pena di esclusione, utilizzando unicamente il modello allegato al presente avviso (Allegato A) entro e non oltre le ore 10.00 a.m. del 31 dicembre 2024 con una delle seguenti modalità:

- all'indirizzo PEC [ifpa.rovereto@pec.provincia.tn.it](mailto:ifpa.rovereto@pec.provincia.tn.it)

2. Nell'oggetto della mail dovrà essere indicata la dicitura: "*Candidatura per il percorso formativo per il conferimento del titolo di Maestro Artigiano/Professionale Panificatore*". Non si terrà conto delle domande pervenute oltre il termine di cui sopra.

4. La domanda di partecipazione (Allegato A) che include altresì la Dichiarazione Sostitutiva 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 e professionale del candidato in formato europeo nel quale devono essere evidenziati i titoli di studio e le esperienze professionali/lavorative dichiarati e richiesti ai fini della partecipazione alla presente procedura e/o valutabili e maturati nell'ambito oggetto del presente Avviso;

5. Ciascun documento di cui al comma 4 dovrà essere debitamente datato e sottoscritto dal candidato, pena l'esclusione.

6. La domanda di partecipazione dovrà essere altresì corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.

7. L'Istituzione scolastica si riserva la facoltà di richiedere integrazioni rispetto alla documentazione presentata dai candidati.

8. L'Istituzione scolastica si riserva altresì, la facoltà di procedere a controlli sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive.

9. Non saranno prese in considerazione le domande:

- non compilate secondo l'Allegato A predisposto dall'Istituto;

- incomplete di firma autografa;

- pervenute oltre la data e l'orario di scadenza fissati o pervenute venendo meno a quanto espressamente previsto nel presente Avviso.

### **Articolo 7 – Commissione di valutazione**

1. La Commissione è composta da n. 3 membri e sarà nominata dal Dirigente scolastico dopo la scadenza del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione.

2. Alla Commissione compete la verifica dei requisiti di ammissibilità, la valutazione dei candidati e la formazione della graduatoria ripartita tra personale interno ed esterno.

3. Nello svolgimento dei compiti assegnati, la Commissione redige apposito verbale delle operazioni.

### **Articolo 8 – Modalità di selezione e approvazione graduatoria**

1, La selezione delle domande sarà effettuata dalla Commissione di Valutazione che provvederà a comparare i curricula secondo i criteri di cui all'art. 3.

2. In caso di parità del punteggio complessivo l'incarico sarà conferito al candidato anagraficamente più giovane.

3. Al termine della selezione la Commissione ratifica la graduatoria dei selezionati. La graduatoria viene resa nota mediante pubblicazione sul sito web sezione Albo Online della scuola.

4. La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro il termine massimo di n. giorni 5 (cinque) dalla pubblicazione.

5. La graduatoria provvisoria diventa definitiva allo scadere del termine indicato nel comma 4, ovvero dal momento della decisione sull'eventuale reclamo, e ha validità per il periodo di attuazione del progetto.

6. La selezione avrà luogo anche in presenza di una sola candidatura.



## **Articolo 9 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

I soggetti individuati secondo le modalità sopra indicate dovranno attenersi agli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia Autonoma di Trento approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1217 di data 18.07.2014.

## **Art. 10 - 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'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, con sede in Rovereto (TN) in viale dei Colli, 17, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: [ifpa.rovereto@pec.provincia.tn.it](mailto:ifpa.rovereto@pec.provincia.tn.it).

### **Responsabile della protezione dei dati**

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica è lo Studio Gadler srl nel referente Dott.ssa Gioia Cantisani, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: [dpo@studiogadler.it](mailto:dpo@studiogadler.it)

### **Base giuridica del trattamento**

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

### **Tipi di dati trattati e finalità del trattamento**

I dati personali (a titolo esemplificativo, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale), forniti dai Partecipanti al presente Avviso, o comunque acquisiti a tal fine, sono raccolti e conservati per le finalità connesse all'Avviso stesso e ai soli fini dell'espletamento di tutte le fasi della procedura per la selezione di incarichi individuali.

### **Obbligo di conferimento dei dati**

Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'impossibilità di dare corso alla domanda di partecipazione.

### **Modalità del trattamento**

Il trattamento dei dati personali è realizzato, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, mediante operazioni di raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, estrazione, utilizzo, comunicazione, diffusione (ove prevista) nonché cancellazione e distruzione dei dati.

### **Destinatari del trattamento**

Il trattamento dei dati è svolto dai soggetti autorizzati di questo Istituto scolastico, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo.

### **Conservazione dei Dati**

I dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati conformemente a quanto previsto dagli obblighi di legge.

### **Diritti degli interessati**

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dall'Istituzione scolastica, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, la portabilità o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679), presentando istanza all'Istituzione scolastica, Titolare del trattamento, agli indirizzi sopra indicati.

### **Diritto di reclamo**

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le vie legali nelle opportune sedi giudiziarie, ai sensi dell'art. 79 del Regolamento medesimo.

Trasferimento dei dati personali in Paesi terzi

I dati personali non saranno trasferiti verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

Processo decisionale automatizzato

Il titolare non adotta alcun processo decisionale automatizzato



### **Articolo 11 – Responsabile del procedimento**

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, il Responsabile del procedimento per la presente procedura di selezione e reclutamento in oggetto è il prof. VITO ROVIGO in qualità di dirigente scolastico, e-mail istituzionale: [dir.ifpa.rovereto@scuole.provincia.tn.it](mailto:dir.ifpa.rovereto@scuole.provincia.tn.it), numero di telefono: 0464 439164

### **Articolo 12 – Modalità di svolgimento della procedura di selezione**

La presente procedura è espletata in conformità ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.

### **Articolo 13 – Pubblicizzazione della procedura di selezione**

Il presente Avviso è pubblicato:

- sull'albo on line dell'Istituzione scolastica, rinvenibile al seguente link: <https://www.alberghierorovereto.it/pubbl-egale/>
- sulla sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale, sotto-sezione "Bandi di gara e contratti", al seguente link: <https://aprilascuola.provincia.tn.it/sei/#/soggetto/0221619597/scuola/amministrazione-trasparente?sottoSezLiv1=130>

### **Articolo 14 – Rinvio all'art. 53 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165**

Con riferimento agli incarichi conferiti ai dipendenti pubblici, si applicano le previsioni di cui all'art. 53 del d.lgs. n. 165/2001.

### **Articolo 15 – Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Avviso, si rinvia al d.lgs. n. 165/2001, al Codice civile e alle altre norme vigenti.

### **Allegati all'avviso di selezione**

Gli allegati al presente avviso sono i seguenti:

- Allegato A - Domanda di partecipazione alla selezione;

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Rovigo

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).