











PO FSE 2014-2020, Azioni 9.2.1 e 9.2.2

Avviso 30/2019 "Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione"

Ambito 1 "Disabilità psichica, fisica e sensoriale"

"LIFE SKILLS"
CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0134 - CUP G21D20000130006

DDG n. 942 del 21/08/2020

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA SELEZIONE DI PERSONALE FORMATORE

Si rende noto che la New service ente accreditato presso la Regione Siciliana, con codici CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0134 e CUP G21D20000130006, in attuazione all'Avviso 30/2019 per la formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione (Ambito 1 Disabilità psichica, fisica e sensoriale) FSE Fondo Sociale Europeo Sicilia 2020 Programma Operativo per una crescita intelligente, sostenibile e solidale

VISTO

- il D.D.G. n.2364 del 18/12/2019 avente per oggetto la pubblicazione dell'Avviso 30/2019 per la formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione, pubblicato sulla GURS Anno 74 n.2 del 10/01/2020
- il D.D.G. n.1050 del 11/09/2020 avente per oggetto la graduatoria provvisoria dell'Avviso 30/2019;
- il D.D.G. n. 1942 del 21/08/202020 con il quale è stata approvata la graduatoria definitiva delle istanze relativo all'Avviso Pubblico n.30/2019;
- il D.D.G. 966 del 19/03/2013 che regolamenta la valutazione dell'esperienza didattica e professionale dei formatori, nelle parti tuttora vigenti;
- l'Accordo trilaterale del 23/07/2018 tra Amministrazione regionale, le OO.DD e le OO.SS;
- l'art.5 della L.R.10/2018 avente ad oggetto le Disposizioni in materia di istruzione e formazione professionale;
- il Vademecum FSE Sicilia 2014-2020;
- l'art.13 della L.R. n. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;
- il D.D.G. 4106 del 14/09/2018 relativo all'aggiornamento dell'albo regionale ai sensi dell'art.5 della L.R. n.10/2018;
- il D.D.G. 7657 del 20/12/2018 relativo all'istituzione dell'elenco di cui all'art.5 L.R. n. 10/2018;
- gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle seguenti attività formative;

ID CORSO	ID EDIZIONE	TITOLO CORSO	SEDE FORMATIVA
476	606	Collaboratore di cucina	c/o Euroconsult, Via Teocrito 6/A 97100 Ragusa (RG)
477	607	Collaboratore di sala e bar	c/o Euroconsult, Via Teocrito 6/A 97100 Ragusa (RG)
478	608	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ricreative	c/o Euroconsult, Via Teocrito 6/A 97100 Ragusa (RG)















PUBBLICA

il presente bando, finalizzato a ricevere candidature da parte di soggetti da incaricare sull'Avviso 30/2019, nel rispetto dei principi di pubblica evidenza e trasparenza.

New service, dovendo procedere all'affidamento degli incarichi di personale formatore da impiegare nelle attività di progetto, di cui al CCNL della Formazione Professionale 2011-2013, in favore di diversi soggetti, alla luce di quanto espressamente previsto alla lettera e) dell'accordo regionale trilaterale del 23/07/2018 per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale, intende avviare una procedura a bando pubblico per le figure professionali di cui necessita, ricorrendo con priorità a:

- coloro che provengono dall'Albo regionale DDG 1768 del 10/07/2020;
- nell'ipotesi di impossibilità di reperire le relative figure professionali nell'ambito del predetto Albo, a coloro che risultano iscritti all'Elenco di cui al DDG 4292 del 08/08/2019;
- III. qualora non si reperissero le figure professionali ricercate anche in quest'ultimo Elenco, al fine di non compromettere l'avvio e/o la realizzazione del percorso formativo indicato, l'Ente vaglierà le candidature pervenute da soggetti afferenti il libero mercato.

Art.1 PROFILO PROFESSIONALE

I candidati dovranno essere in possesso del requisiti previsti dal CCNL per la Formazione Professionale 2011-2013 per le figure professionali di:

1) Formatore - Area funzionale 3

Secondo il seguente fabbisogno:

COLLABORATORE DI CUCINA

Modulo	Ore	Titolo di studio
Orientamento iniziale	2	Laurea o diploma coerente
Attrezzature di servizio: apparecchi e attrezzature per la preparazione, la cottura, la conservazione e il lavaggio	24	Laurea o diploma coerente
Principali terminologie tecniche di settore	24	Laurea o diploma coerente
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	24	Laurea o diploma coerente
Tecniche di comunicazione organizzativa e lavoro di gruppo	24	Laurea o diploma coerente
Tecniche di pianificazione	28	Laurea o diploma coerente
Elementi di dietetica e nutrizione	16	Laurea o diploma coerente
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	24	Laurea o diploma coerente
Standard di qualità dei prodotti alimentari	12	Laurea o diploma coerente
Tecniche di cottura dei cibi	20	Laurea o diploma coerente
Utensili per la preparazione dei cibi: quali sono e come usarli	18	Laurea o diploma coerente
Sviluppo sostenibile: "il sistema enogastronomico" e la green e blu economy	8	Laurea o diploma coerente
Pari opportunità: parità tra uomini e donne e non discriminazione	8	Laurea o diploma coerente
Tecniche di controllo e analisi della qualità dei prodotti alimentari	16	Laurea o diploma coerente
Preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati	16	Laurea o diploma coerente
Tecniche di conservazione dei cibi	12	Laurea o diploma coerente















Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	24	Laurea o diploma coerente
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea o diploma coerente
Alfabetizzazione informatica	32	Laurea o diploma coerente

COLLABORATORE DI SALA E BAR

Modulo	Ore	Titolo di studio
Attrezzature di servizio	20	Laurea o diploma coerente
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	15	Laurea o diploma coerente
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	15	Laurea o diploma coerente
Principali terminologie tecniche di settore	15	Laurea o diploma coerente
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30	Laurea o diploma coerente
Tecniche di comunicazione organizzativa	20	Laurea o diploma coerente
Tecniche di pianificazione	25	Laurea o diploma coerente
Tecniche di servizio base ed avanzate	25	Laurea o diploma coerente
Tecniche di comunicazione	25	Laurea o diploma coerente
Tipologie di servizio banqueting	25	Laurea o diploma coerente
Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	20	Laurea o diploma coerente
Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	20	Laurea o diploma coerente
Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	15	Laurea o diploma coerente
Tecniche di servizio al tavolo	30	Laurea o diploma coerente
lgiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea o diploma coerente
Alfabetizzazione informatica	32	Laurea o diploma coerente

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RICREATIVE

Modulo	Ore	Titolo di studio
Orientamento all'ingresso	2	Laurea o diploma coerente
Principi merceologici	18	Laurea o diploma coerente
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale con l'equipe	14	Laurea o diploma coerente
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale con la clientela	14	Laurea o diploma coerente
Principi di base dell'accoglienza, servizio ricevimento	14	Laurea o diploma coerente
Elementi di customer care e customer satisfaction	20	Laurea o diploma coerente
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	18	Laurea o diploma coerente
Lingue straniere per il turismo	36	Laurea o diploma coerente
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	12	Laurea o diploma coerente
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	16	Laurea o diploma coerente
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	14	Laurea o diploma coerente
Manutenzione ordinaria degli strumenti	12	Laurea o diploma coerente
Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione informazioni e dati	20	Laurea o diploma coerente
Sviluppo sostenibile I: i servizi turistici e green e blu economy	8	Laurea o diploma coerente
Pari opportunità: parità tra uomini e donne e non discriminazione	8	Laurea o diploma coerente
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	24	Laurea o diploma coerente
Tecniche di servizio in sala e bar	20	Laurea o diploma coerente
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	24	Laurea o diploma coerente
Operazioni di pulizia e riassetto di locali e attrezzature e segnalazione	22	Laurea o diploma coerente















anomalie		
Attività di facchinaggio	22	Laurea o diploma coerente
Elementi di base di gestione del magazzino, immagazzinamento e stoccaggio	22	Laurea o diploma coerente
lgiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea o diploma coerente
Alfabetizzazione informatica	32	Laurea o diploma coerente

2) Docente di sostegno - Area funzionale 3

Secondo il seguente fabbisogno:

TITOLO CORSO	TOTALE ORE	Títolo di studio
Collaboratore di cucina	334	Laurea o diploma coerente o altro titolo con valore di abilitazione sul sostegno
Collaboratore di sala e bar	334	Laurea o diploma coerente o altro titolo cor valore di abilitazione sul sostegno
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ricreative	404	Laurea o diploma coerente o altro titolo cor valore di abilitazione sul sostegno

Art.2 CRITERI DI SELEZIONE

- Pre-condizione: iscrizione all'Albo formatori col profilo richiesto e/o coerente
- Anzianità di iscrizione all'Albo col profilo richiesto e/o coerente
- Titolo di studio
- Precedente collaborazione con New service

In subordine:

- Pre-condizione: iscrizione all'Elenco formatori col profilo richiesto e/o coerente
- Anzianità di iscrizione all'Elenco col profilo richiesto e/o coerente
- Titolo di studio
- Precedente collaborazione con New service

Infine:

- Libero mercato
- Anzianità di esperienza professionale in qualità di docente nella materia richiesta
- Titolo di studio
- Precedente collaborazione con New service

Art.3 MODALITÁ DI CANDIDATURA: la domanda di candidatura, redatta sul fac-simile Allegato 1 del presente bando, dovrà pervenire secondo una delle seguenti modalità:

- a mezzo raccomandata A/R alla sede di coordinamento della New service sita in via Forlanini n°2 97100 Ragusa,
- brevi manu presso la segreteria della sede di coordinamento della New service sita in via Forlanini n.2 – 97100 Ragusa,
- a mezzo PEC all'indirizzo newservicesrl@pec.it

entro il termine improrogabile del giorno 3.12.2020 ore 13:00.

La sede di coordinamento è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 13:30 e dalle ore 16:00 alle ore 18:00

La/il candidata/o dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;



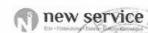












Fond

curriculum vitae aggiornato alla data di presentazione della domanda e firmato in originale;

informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato 1a);

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

In ogni caso la domanda di candidatura e relativa documentazione come sopra descritto, dovrà pervenire in busta chiusa con l'indicazione all'esterno "AVVISO 30/2019 - COGNOME E NOME - CODICE CORSO E CODICE EDIZIONE – Candidatura per FORMATORE" e con la medesima dicitura posta quale oggetto alla P.E.C.

Non saranno accettate candidature presentate in modalità difforme o incompleta rispetto alle prescrizioni qui stabilite. Il presente bando non costituisce né offerta contrattuale, né sollecitazione a presentare offerta, ma è da intendersi come mero procedimento selettivo, finalizzato alla raccolta delle manifestazioni di interesse, che non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli per coloro che hanno presentato la candidatura, ma è volta esclusivamente alla ricerca di soggetti da incaricare sulle attività di cui all'Avviso n.30/2019, in possesso dei requisiti necessari e che manifesti volontà a partecipare ad eventuali successivi colloqui.

Art.4 VALUTAZIONE E SELEZIONE

Alla scadenza del bando una commissione interna verificherà l'ammissibilità dei soggetti, i requisiti soggettivi ed oggettivi.

La valutazione per l'ammissibilità delle candidature sarà effettuata da una commissione interna che valuterà i curricula pervenuti e gli esiti dei colloqui individuali sulla base dei criteri sotto indicati a cui sono attribuiti i punteggi di cui alla tabella sottostante:

TITOLI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MAX	
	Diploma di laurea vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza → 15 p.ti		
Į.	Diploma di laurea breve inerente l'area di competenza →13 p.ti		
TITOLO DI STUDIO*	Diploma di istruzione secondaria di II grado → 10 p.ti		
	Diploma di scuola secondaria di primo grado accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'aera di competenza adeguatamente documentata →5 p.ti		
ESPERIENZA	Esperienza professionale nel ruolo per cui ci si candida (1 p.to a partire da un minimo di 5 anni fino ad un max di 15)	15	
PROFESSIONALE	Esperienza professionale nel settore oggetto del progetto (1 p.to a partire da un minimo di 5 anni fino ad un max di 15)	15	
ESPERIENZA DIDATTICA	Esperienza didattica (1 p.to a partire da un minimo di 5 fino ad un max di 15)	15	
PRECEDENTE COLLABORAZIONE CON L'ENTE	Valutazione complessiva effettuata sui seguenti parametri: competenze, puntualità, disponibilità, flessibilità, consenso degli allievi	15	
COLLOQUIO	Colloquio	25	
TOTALE		100	

Eventuali ricorsi alle graduatorie dei selezionati potranno essere presentati entro due giorni dalla pubblicazione delle graduatorie sul sito istituzionale dell'Ente.

L'Ente, con il presente bando, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati. L'impegno richiesto sarà coerente con le esigenze didattico/organizzative della New service e con i tempi dettati dall'Amministrazione Regionale. L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un



97100 Ragusa













rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato competente.

L'impegno richiesto sarà coerente con le esigenze didattico/organizzative della New service e con i tempi dettati dall'Amministrazione Regionale.

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196 e ai sensi del Reg.UE 679/2016 i dati forniti dal richiedente saranno raccolti presso la New service per le finalità di gestione della procedura di affidamento e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione della procedura stessa per le finalità medesime.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione.

Art.6 INFORMATIVA PRIVACY: I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 Dgls 30.06.2006 n. 196 – "Codice in materia di protezione dei dati personale dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura di selezione in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando di cui l'informativa in allegato fa parte.

Art.7 INFORMAZIONE

Il presente bando, con il relativo allegato 1 viene reso pubblico attraverso l'affissione presso la sede di coordinamento della New service, sita in Via Forlanini n°2 - Ragusa, presso il Centro per l'Impiego competente, sul sito dell'Ente www.newserviceteam.com

Per ulteriori informazioni rivolgersi a New service s.r.l.:

Ragusa – Via Forlanini n°2 Tel 0932 080227

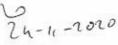
email: info@newserviceteam.com pec: newservicesrl@pec.it

Ragusa, 23 novembre 2020

new service s.i.

Via del Bagolaro n. 9 97:100 Ragusa Aleyasen 166:920888

I Legale Rappresentante







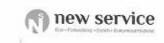












Allegato 1. MODULO DI CANDIDATURA

CANDIDATURA

Spett.le New service s.r.l. Via Forlanini n°2 97100 Ragusa PEC: newservicesrl@pec.it

Oggetto: Candidatura per l'affidamento dell'incarico di _ a valere sull'Avviso 30/2019. Corso per _____ ID corso_____ ID Edizione II/La sottoscritto/a nato/a ______(___)il ______, CF: _______ residente in ______ (____), via _______n. ____n. Tel./Cell. ______, E-Mail _____ PEC MANIFESTA La volontà a candidarsi per l'affidamento dell'incarico di: ☐ FORMATORE, per il/i seguente/i modulo/i didattico/i: · ·















Al tal fine, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del DPR 445 del 28 dicembre 2000;

DICHIARA

Sot	to la propria responsabilità di:
	 essere in possesso dei requisiti generali e speciali di partecipazione richiesti dalla normativa vigente;
	 di essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
	- di essere iscritto alle liste elettorali del Comune di;
	- di godere dei diritti politici;
	- di non aver riportato condanne penali;
	 di non avere procedimenti penali in corso;
	- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una
	Pubblica Amministrazione;
	 di essere in possesso del titolo di studio pertinente alla figura ricercata come da CCNL della Formazione
	Professionale;
	di essere iscritto all'Albo Regionale di cui al DDG 1768 del 10/07/2020
	ovvero di essere iscritto all'Elenco di cui al DDG 4292 del 08/08/2019
	 di possedere n anni di esperienza professionale coerente con i moduli prescelti;
	 di possedere n anni di esperienza didattica coerente con i moduli prescelti;
	 di aver preso visione del Bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni ivi
	previste, compresa l'informativa sul trattamento dei dati personali;
	 di essere, infine, consapevole, che la calendarizzazione della docenza sarà decisa e comunicata da New servici.
	nel rispetto del calendario didattico già definito e che nessuna pretesa di modifica del calendario può essere
	avanzata dal docente, che pertanto è chiamato a rispettare e ad adeguarsi al cronoprogramma del Corso stabilito
	dalla direzione di progetto.
120000	
Luo	go e data:
	FIRMA
Si a	llegano:
	otocopia del Documento di identità in corso di validità
	Fotocopia del Codice Fiscale
	Curriculum vitae et studiorum aggiornato, datato e sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000.
П,	curricularii vitae et stadiorarii aggiornato, datato e sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 dei DPR 445/2000.
	Lh-11-2010



Sede operativa Via Forlanini, 2 97100 Ragusa

Tel. 0932 080227 Fax 0932 080259 P. IVA: 01061920888 info@newserviceteam.com newservicesrl@pec.it newserviceteam.com















Allegato 1.a) INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE GDPR N. 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (di seguito "Codice Privacy") e degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, desideriamo informarta che i dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuta la New service s.r.l.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è la New service s.r.l.nella persona del legale rappresentante Dott.ssa Laura Giampiccolo contattabile all'indirizzo e-mail Lgiampiccolo@newserviceteam.com e di posta certificata newservicesrl@pec.it

Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Il responsabile della protezione dei dati (DPO) è la New service. contattabile all'indirizzo email info@newserviceteam.com e di posta certificata newservicesrl@pec.it

Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali dei soggetti che intendono presentare candidatura è finalizzato unicamente alle procedure di selezione e reclutamento nell'ambito del Bando in oggetto.

Conseguenze della mancata comunicazione dei dati personali

La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal bando di cui sopra di cui la presente informativa fa parte integrante.

Modalità di trattamento e conservazione

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 e dall'Allegato B del D.Lgs. 196/2003 (artt. 33-36 del Codice) in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 29 GDPR 2016/679. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 GDPR 2016/679, previo il Suo consenso libero ed esplicito espresso in calce alla presente informativa, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e, successivamente, per il tempo in cui il soggetto sia soggetto a obblighi di conservazione per finalità fiscali o per altre finalità, previsti, da norme di legge o regolamento.

Ambito di comunicazione e diffusione

Informiamo inoltre che i dati raccolti non saranno mai diffusi e non saranno oggetto di comunicazione senza Suo esplicito consenso, salvo le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati ad enti pubblici, a consulenti o ad altri soggetti per l'adempimento degli obblighi di legge.

Trasferimento dei dati personali

I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea,

Categorie particolari di dati personali

Ai sensi degli articoli 26 e 27 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli 9 e 10 del Regolamento UE n. 2016/679, Lei potrebbe conferire, alla New service s.r.l., dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" e cioè quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona". Tali categorie di dati potranno essere trattate dalla New service s.r.l. solo previo Suo libero ed esplicito consenso, manifestato in forma scritta in calce alla presente informativa.

Diritti dell'interessato

In ogni momento, Lei potrà esercitare, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- a) chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- b) ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- c) ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- d) ottenere la limitazione del trattamento;
- e) ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- f) opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
- g) opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione.
- h) chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- i) revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- j) proporre reclamo a un'autorità di controllo.

Può esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata alla New service all'indirizzo postale della sede legale sita a Ragusa in Via del Bagolaro n°9 – 97100 Ragusa o all'indirizzo e-mail info@newserviceteam.com e di posta certificata newservicesrl@pec.it

