

**AVVISO PUBBLICO PER L'AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DI ISPETTORI IDONEI ALLO SVOLGIMENTO DELLE
ATTIVITÀ DI VERIFICA PREVISTE PER LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE
ATTIVITÀ AFFERENTE ALL'ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE MADE IN QUALITY (ORGANISMO N. 258B
ACCREDITATO AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012).**

Premesso che:

- l'Organismo di certificazione Made in Quality è un'area separata dell'Azienda Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), costituita per far fronte alla sempre maggiore richiesta del mercato di prodotti agricoli certificati e di qualità;
- in base alla specifica mission è scopo di Made in Quality: pensare al Cliente come il soggetto con cui condividere la passione verso il prodotto; accrescere la sicurezza con cui il prodotto viene commercializzato e acquistato; dare valore alla qualità dei prodotti, alla sicurezza alimentare, ambientale e dei lavoratori; rendere applicabile alle imprese il concetto di "azienda trasparente": trasparente nella gestione delle produzioni, nella conduzione aziendale, nel rispetto delle regole, dell'ambiente, dei lavoratori e del consumatore;
- lo scopo di Made in Quality è attuato attraverso l'implementazione di un Sistema di Gestione conforme ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, per cui l'Organismo di Certificazione ha ottenuto l'accreditamento da parte di ACCREDIA in data 15 febbraio 2016 e annualmente confermato;
- le Denominazioni di Origine (DO) liguri sono regolamentate dal REG UE 2024/1143, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli;
- ai sensi del REG UE 2024/1143, art. 38,39 e 41, l'esecuzione di attività di controllo e di certificazione delle produzioni agroalimentari di qualità regolamentata, è effettuata da Organismi delegati (Organismi di Controllo accreditati ai sensi della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012; La Norma contiene i requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi);
- Made in Quality è stato autorizzato da MiPAAF (DM n. 0011394 del 20/07/2018) ad operare quale Organismo di Controllo per le produzioni di Basilico Genovese DOP;
- Made in Quality è stato autorizzato da MiPAAF (DM n. 14150 del 02/10/2019) ad operare quale Organismo di Controllo per le produzioni della DOP Riviera Ligure riferita all'olio extra vergine di oliva;
- Made in Quality è stato autorizzato da MiPAAF (DM n. 9306753 del 11/11/2020) ad operare quale Organismo di Controllo relativamente ai seguenti vini a denominazione: DOC Ormeasco di Pornassio, DOC Riviera Ligure di Ponente, DOC Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, DOC Valpolcevera, IGT Colline Savonesi, GT Terrazze dell'Imperiese.

tutto quanto sopra premesso,

l'Organismo di Certificazione Made in Quality – area del Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola – nel rispetto di quanto stabilito dalle Informazioni Documentate redatte ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, intende procedere alla selezione di professionisti finalizzata alla redazione di un elenco degli stessi da cui attingere, per il conferimento di incarichi individuali di ISPETTORE PER LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE, con contratto di lavoro autonomo (ex art. 2222 del codice civile) per l'effettuazione delle verifiche ispettive.

Art. 1 - Natura e durata dell'incarico

I professionisti iscritti nell'elenco da cui attingere per il conferimento di incarichi di ISPETTORE PER LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE dovranno rendere un servizio di ispezione delle produzioni in attesa di certificazione come previsto da:

- REG UE 2024/1143;
- norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 secondo cui Made in Quality è accreditata;
- procedure del sistema di gestione di Made in Quality che regolano l'affidamento di incarico e le competenze di personale esterno di cui l'Organismo si avvale (PROC_APPROVV_02_OdC e PROC_ORG.COMP.PERS_01_OdC).

Nello specifico, gli Ispettori facenti parte del presente elenco saranno chiamati a:

- effettuare le visite ispettive previste dal Piano dei Controlli, secondo le procedure in esso contenute, a seguito di preavviso da parte di Made in Quality, in merito alla data e alla localizzazione delle ispezioni da effettuare;
- redigere il rapporto di ispezione, unitamente ai relativi allegati, utilizzando la modulistica predisposta da Made in Quality, e trasmetterlo alla medesima struttura;
- rimanere a disposizione per eventuali chiarimenti relativamente alle operazioni ispettive compiute.

L'incarico di ispettore si configura come prestazione di lavoro autonomo, ex artt. 2222 e ss. c.c., non comporta vincoli di subordinazione nei confronti del CERSAA e non costituisce titolo per future ed eventuali assunzioni presso l'Azienda. L'incarico è conferito mediante stipula di un atto di natura contrattuale.

Art. 2 – Obblighi dell'incaricato

L'incaricato è tenuto a:

- ✓ operare secondo i principi di indipendenza, riservatezza e imparzialità;
- ✓ comunicare all'Organismo di Certificazione eventuali rapporti di dipendenza e/o consulenza in atto con operatori immessi nel sistema di controllo dell'Organismo;
- ✓ non accettare rapporti di dipendenza e/o consulenza dalle imprese, immesse nel sistema di controllo dell'Organismo, durante il periodo di incarico svolto per conto dell'Organismo stesso e nei diciotto mesi successivi alla conclusione dello stesso;
- ✓ comunicare all'Organismo di Certificazione eventuali rapporti di dipendenza e/o consulenza in atto con Enti di certificazione;
- ✓ tenere riservata ogni documentazione o informazione di cui viene a conoscenza nell'esecuzione delle verifiche ispettive.

L'attività di verifica ispettiva deve essere effettuata con carattere professionale e con piena autonomia di giudizio, ancorché in sistematico raccordo e comunicazione con l'Organismo di Certificazione. L'ispettore deve eseguire personalmente le visite ispettive assegnategli. Durante lo svolgimento dell'incarico, il tecnico è tenuto ad osservare il segreto professionale e ad agire nell'interesse esclusivo dell'Organismo di Certificazione e dei soggetti interessati. E' fatto espresso divieto di curare interessi contrapposti o comunque confliggenti con quelli dell'Organismo di Certificazione e dei soggetti di volta in volta interessati. Garanzia di imparzialità ed assenza di conflitto di interessi devono verificarsi anche nel caso in cui un ispettore sia parte di uno studio associato di professionisti: se all'interno dello stesso ci sono altri esercenti attività di consulenza nei confronti di aziende sottoposte al controllo da parte dell'ispettore stesso, quest'ultimo non potrà prestare la propria attività di controllo sulle stesse. Per quanto attiene alle modalità di svolgimento dei controlli e ai relativi obblighi e responsabilità, si rinvia oltre che alle disposizioni previste dalla normativa vigente, dai piani di controllo e dai disciplinari di produzione delle D.O. indicate nelle premesse, anche alla manualistica e alle procedure interne dell'Organismo di controllo. L'ispettore incaricato è tenuto a partecipare alle sessioni formative indicate dall'Organismo di Certificazione e a visite ispettive in affiancamento, qualora l'Organismo di Certificazione lo ritenga necessario, pena la decadenza dall'incarico.

Art. 3 – Compenso economico

Il compenso da corrispondere all'ispettore sarà pari a:

- Visite ispettive basilico (basilicoltore/confezionatore puro): 75 € a visita ispettiva, 150 € a visita per le aziende di maggiori dimensioni (rientranti all'interno della quarta fascia). L'ispettore non potrà superare il numero di quattro visite ispettive/giorno lavorativo.
- Campionamenti basilico: 20 € a campionamento, quindi riferito all'azienda presso cui il campionamento viene effettuato all'interno delle varie serie o appezzamenti in pieno campo in base alle modalità previste dalla relativa istruzione operativa;
- Visite ispettive olio e vino (tutti i ruoli): 75 € a visita ispettiva, 150 € a visita ispettiva nel caso di visite strutturali in campo (viticoltori e olivicoltori) presso aziende aventi superficie

aziendale superiore a 10 ettari. L'ispettore non potrà superare il numero di quattro visite ispettive/giorno lavorativo.

- Campionamenti olio e vino: 20 € per ciascuna richiesta di prelievo corrispondente a 20 €/verbale di campionamento in altre parole ancora 20€/cisterna campionata (olio) e 20 €/partita omogenea (vino).

Tutti le cifre sopra citate si intendono escluso IVA e oneri previdenziali.

Le spese di trasferta, autorizzate dal committente ed effettuate nell'ambito del programma di lavoro concordato, sono escluse dal presente computo e saranno rimborsate a piè di lista.

Il pagamento della prestazione sarà corrisposto a fronte di presentazione di fattura. Il documento dovrà riportare l'indicazione del numero di ispezioni svolte nel periodo di attività per il quale si chiede il pagamento.

La fatturazione avverrà con cadenza trimestrale (anno solare).

Il pagamento avverrà di norma entro 30 giorni dal ricevimento della fattura. Il compenso viene erogato su presentazione di fattura, previa verifica, da parte dei competenti uffici, della regolarità e della completezza delle attività ispettive.

Il presente Articolo non si applica ai dipendenti di CeRSAA – Area Made in Quality, il cui trattamento economico è regolato dal CCNL in vigore.

Art. 4 – Requisiti per l'ammissione alla selezione.

Sono ammessi alla selezione coloro che, alla data di presentazione della domanda di partecipazione al presente avviso, sono in possesso dei seguenti **requisiti generali**:

- essere cittadino italiano o appartenente ad uno degli Stati dell'Unione europea; in quest'ultimo caso, il candidato deve dimostrare di avere un'ottima conoscenza della lingua italiana;
- godere dei diritti civili e politici riferiti all'elettorato attivo. I cittadini degli stati membri dell'Unione Europea devono essere in possesso del godimento dei diritti civili e politici anche negli Stati di appartenenza o di provenienza;
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti al casellario giudiziale né avere procedimenti penali in corso;
- non avere impedimenti tali da configurare il palesarsi di conflitto di interessi verso la posizione di cui all'oggetto del presente Avviso;
- non avere altri impedimenti connessi alla propria condizione lavorativa o professionale;
- essere in possesso della patente di guida cat. B e di mezzo proprio.

I soggetti interessati dovranno inoltre dimostrare di possedere i seguenti **requisiti specifici**:

1. Istruzione, formazione e addestramento generale

- Diploma di scuola secondaria superiore in materie agronomiche. Oppure: Laurea di primo livello in materie agronomiche. Oppure: Laurea di secondo livello in materie agronomiche.

Relativamente alle materie agronomiche si specifica: Laurea in Scienze Agrarie (LM-69 o 77/S), Scienze Forestali (LM-73 o 74/S), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70 o 78/S) ovvero diploma di laurea (DL) secondo il “vecchio ordinamento” corrispondente ad una delle predette lauree magistrali/specialistiche ai sensi del Decreto Interministeriale 9 luglio 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 7 ottobre 2009, n. 233, recante l’equiparazione tra diplomi di laurea vecchio ordinamento (DL), lauree specialistiche (LS) e lauree magistrali (LM), ai fini della partecipazione ai pubblici concorsi.

- b. Corso di formazione di 16 ore sulle tecniche di gestione degli audit (ISO 19011, ISO 9001);
- c. Corso di formazione in materia di fitofarmaci, fertilizzanti e difesa integrata delle colture (o equivalente derivante dalla Formazione Continua Professionale);
- d. Corso di formazione della durata di 2 ore sui metodi di campionamento;
- e. Corso di formazione di 8 ore sul sistema di gestione dell’organismo di controllo.

2. Esperienza

- a. Esperienza pratica documentata di almeno 2 anni nel settore agricolo con riferimento alla coltivazione di specie orticole in pieno campo e in serra;

3. Altre capacità

L’ispettore dovrà inoltre avere buone capacità relativamente a:

- a. consultazione delle norme e degli standard di certificazione;
- b. utilizzo di sistemi informatici, consultazione web e utilizzo del pacchetto Office o similari in versione *open*.

I requisiti specifici sono conformi con le Informazioni Documentate in corso di validità e in particolare con le Procedure di Made in Quality, visionabili su richiesta scritta presso gli uffici dell’OdC: gestione dell’affidamento di incarichi di collaborazione esterna (PROC_APPROVV_02_ODC); gestione delle competenze e qualificazione del personale (PROC_ORG_COMP_PERS_01_ODC).

L’Organismo di certificazione accerta l’effettivo possesso dei requisiti indicati nella domanda e, nel caso di dichiarazioni mendaci, procede secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 445/2000.

In difetto dei requisiti prescritti è disposta automaticamente l’esclusione dalla valutazione.

Art. 5 – Addestramento specifico (valutazione delle prestazioni)

Tutti coloro che soddisfano i requisiti specifici di cui all’art. 4 punti 1, 2, 3 dovranno sottoporsi ad una fase di addestramento specifico, qualora non ancora effettuato, che si concretizzerà nella conduzione di un certo numero di visite ispettive e attività di campionamento in relazione ai diversi schemi di certificazione ed in affiancamento a personale qualificato, finalizzata alla valutazione delle prestazioni (PROC_ORG.COMP.PERS_01_OdC).

L’esito dell’addestramento specifico, e pertanto della valutazione delle prestazioni, sarà insindacabilmente comunicato all’ispettore da Made in Quality.

In deroga a quanto previsto all’art. 4, in caso di assenza di alcuni dei requisiti specifici di cui all’art. 4, punto 1 sub b, c, d, e, il candidato sarà ugualmente iscritto nell’elenco dei qualificati, ma, prima

di essere incaricato dell'attività ispettiva, dovrà seguire corsi specifici organizzati da Made in Quality e condurre almeno una visita ispettiva in affiancamento a personale qualificato, finalizzata alla valutazione delle prestazioni.

L'esito dell'addestramento specifico, e pertanto della valutazione delle prestazioni, sarà insindacabilmente comunicato all'ispettore da Made in Quality.

Ai fini del Monitoraggio delle prestazioni e del mantenimento delle competenze, l'ispettore dovrà condurre almeno 3 visite ispettive all'anno.

Art. 6 – Elenco dei qualificati

In base a quanto indicato agli artt. 4 e 5, sarà redatto un elenco di ispettori suddiviso in due sezioni:

- sezione A, contenente i nominativi degli ispettori, che sono in possesso di tutti i **requisiti specifici** indicati all'art. 4 (sub. 1, 2 e 3) e di quanto previsto all'art. 5;
- sezione B, contenente i nominativi degli ispettori, che non sono in possesso di almeno uno dei **requisiti specifici** indicati all'art. 4 (sub. 1, 2 e 3) e che, conseguentemente, non hanno ancora iniziato il percorso previsto dall'art. 5.

Il passaggio dalla sezione B alla sezione A avverrà all'atto dell'acquisizione delle competenze previste agli artt. 4 e 5.

In detto elenco saranno iscritti: gli ispettori già dipendenti di CeRSAA - area Made in Quality, il personale camerale specializzato e allo scopo autorizzato, gli ispettori non ricadenti nei due precedenti gruppi e che soddisfaranno quanto previsto dal presente Avviso.

Art. 7 – Periodo di validità dell'elenco dei qualificati

L'elenco di cui all'art. 6 ha validità triennale, in quanto occorrerà procedere al rinnovo della qualifica, mediante valutazione della stessa, secondo quanto indicato in procedura PROC_ORG.COMP.PERS_01_OdC.

Al termine del triennio, sarà emesso un nuovo Avviso, a cui potranno partecipare anche gli Ispettori già precedentemente iscritti.

Art. 8 – Utilizzo della graduatoria

Al fine della razionale distribuzione dei carichi di lavoro e del contenimento dei costi di trasferta, Made in Quality affiderà agli iscritti, presenti nell'elenco dei qualificati – sezione A, incarichi ispettivi all'interno della provincia in cui ha sede il proprio studio o domicilio. Pertanto, l'elenco dei qualificati, di cui all'art. 6, sarà anche suddiviso per area provinciale di operatività prevalente. In caso di necessità, Made in Quality si riserva di incaricare un ispettore anche al di fuori dell'area geografica di preferenza da questi indicata.

In ossequio al principio della rotazione previsto dalla UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, uno stesso Ispettore non potrà eseguire attività ispettiva per un periodo superiore a tre anni nella medesima azienda.

Art. 9 – Modalità e termini per la presentazione delle domande

Nella domanda di partecipazione alla selezione, redatta utilizzando l'Allegato A, il candidato sotto la propria responsabilità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle

sanzioni penali previste dall'art. 76 per le ipotesi di falsità e dichiarazioni mendaci deve dichiarare e sottoscrivere:

- il cognome, nome, luogo e data di nascita, codice fiscale e residenza;
- il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 4;
- il possesso dei requisiti specifici di cui all'art. 4;
- la richiesta, se necessario, di accedere all'addestramento specifico di cui all'art. 5;
- l'area geografica all'interno della quale l'ispettore dichiara di voler effettuare le visite ispettive, come previsto all'art. 8.

All'istanza deve essere allegata, pena la non ammissibilità, la seguente documentazione:

- il *Curriculum vitae et studiorum*, redatto in formato europeo, contenente le attestazioni dei requisiti specifici e gli eventuali ulteriori elementi che il candidato ritenga utile riportare e dal quale emerga una comprovata esperienza nell'ambito delle conoscenze, delle competenze e delle attività funzionali al soddisfacimento dell'incarico;
- dichiarazione di imparzialità, indipendenza e riservatezza, facente parte integrante del sistema di gestione di Made in Quality e allegata al presente avviso (Allegato B);
- copia fotostatica, sottoscritta, di un documento di identità valido.

il presente bando è aperto dal giorno 24/03/2025 al giorno 30/04/2025.

L'attività di ispettore avrà validità a partire dalla data di sottoscrizione del contratto di conferimento d'incarico fino alla scadenza o revoca del conferimento dell'incarico all'Organismo di certificazione, salvo risoluzione anticipata per i casi previsti nel contratto individuale di lavoro. Le attività oggetto degli incarichi verranno assegnate e concordate di volta in volta con l'Organismo di certificazione in funzione delle attività da svolgere, come descritto dagli artt. 1 e 2.

Le domande dovranno pervenire al seguente indirizzo:

**Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola
Regione Rollo 98 – 17031 Albenga**

con una delle seguenti modalità di consegna:

- presentazione a mano all'Ufficio amministrazione, dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle 12,00;
- a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, indirizzata all'indirizzo come sopra. Il termine indicato deve intendersi come perentorio e non saranno prese in considerazione le eventuali domande pervenute oltre la scadenza, anche se spedite prima del termine medesimo con raccomandata A.R., a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante;
- mediante posta elettronica certificata, in forma di documento informatico sottoscritto digitalmente da inviare all'indirizzo cersaa.amministrazione@pcert.postecert.it.

In caso di consegna a mano o tramite posta, sulla busta è necessario specificare la seguente dicitura: "ISTITUZIONE ELENCO DI ISPETTORI PER LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE".

Art. 10 – Esame delle candidature, selezione e comunicazioni

La selezione dei candidati sarà effettuata da una Commissione nominata dalla direzione di Made in Quality. La selezione dei candidati avverrà durante tutto il periodo di apertura dell'Avviso e l'elenco, sia nella sezione A che nella sezione B, verrà gradualmente integrato. Le candidature verranno esaminate secondo l'ordine di arrivo. In caso di necessità, Made in Quality potrà incaricare i candidati, in possesso di tutti i requisiti richiesti e inseriti nell'elenco dei qualificati, sezione A, immediatamente dopo il percorso di selezione, senza attendere la chiusura del periodo di apertura del presente bando.

Si procederà dapprima alla apertura dei plichi ed alla valutazione della completezza della documentazione inviata dai soggetti partecipanti: istanza di ammissione con elenco delle esperienze professionali, CV in formato europeo e dichiarazione di imparzialità.

In seguito all'esame di detta documentazione, la Commissione procederà alla eventuale esclusione dei concorrenti qualora si verificano le condizioni indicate nell'articolo 11. La Commissione si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti ed attestanti il possesso dei requisiti generali e il possesso di altri requisiti autocertificati. Qualora, al termine della verifica della documentazione presentata, sussistano concorrenti che a giudizio della Commissione di gara non abbiano presentato la documentazione in modo completo o l'abbiano presentata in forma tale da necessitare di verifiche o chiarimenti, gli stessi saranno invitati dalla Commissione di gara a completare detta documentazione o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Le richieste di integrazione e/o chiarimento verranno inviate per posta elettronica al recapito che i concorrenti sono tenuti ad indicare nella istanza di ammissione. La documentazione dovrà essere fatta pervenire per posta elettronica al Responsabile del procedimento indicato al successivo art. 12 e all'ulteriore indirizzo che la Commissione vorrà indicare. Per esigenze di celerità del procedimento, saranno concessi al massimo tre giorni lavorativi (sabato escluso), successivi all'invio della richiesta. Qualora la documentazione richiesta pervenga oltre il termine assegnato, sarà considerata come non presentata con conseguente esclusione dalla gara.

Ai fini della tutela della *par condicio* fra i concorrenti, non sarà accettata documentazione che avrebbe dovuto trovarsi nel plico contenente i documenti di selezione, se perfezionata oltre il termine stabilito per la presentazione della istanza di ammissione.

Al termine delle operazioni di selezione, la Commissione procederà alla redazione dell'elenco definitivo dei qualificati, come previsto all'art. 4.

L'elenco dei qualificati sarà utilizzato per l'attività di ispezione del Basilico Genovese DOP, della DOP Riviera Ligure (olio), dei seguenti vini a denominazione di origine: DOC Ormeasco di Pornassio, DOC Riviera Ligure di Ponente, DOC Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, DOC Valpolcevera, IGT Colline Savonesi, IGT Terrazze dell'Imperiese e altre attività ispettive, nei casi in cui Made in Quality stipuli ulteriori contratti aventi per oggetto le Certificazioni di Qualità regolamentata.

CERSAA si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di annullare o revocare in tutto o in parte la presente procedura o di non procedere all'affidamento dell'incarico senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei partecipanti alla selezione.

Le pubblicazioni effettuate sul sito del CERSAA (<https://www.cersaa.it/category/avvisi-e-bandi/>) hanno valore di notifica a tutti gli interessati.

Art. 11 – Cause di esclusione

Costituiscono cause di esclusione dalla procedura di selezione:

1. la presentazione della documentazione non in lingua italiana o non accompagnata da traduzione in lingua italiana;
2. la mancata sottoscrizione dell'istanza di ammissione alla gara in ogni sua parte o l'assenza della sua sottoscrizione;
3. l'assenza della copia del documento di identità del sottoscrittore da allegare all'istanza o l'assenza della sua sottoscrizione;
4. l'assenza del curriculum vitae e della dichiarazione di imparzialità;
5. il recapito della documentazione per la partecipazione alla gara oltre il termine perentorio sopra indicato e (in caso di consegna a mano o invio per raccomandata postale) la ricezione di un plico non integro o la mancata apposizione sullo stesso dell'indicazione dell'oggetto della presente selezione;
6. la mancanza anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 4;
7. il mancato adempimento alle eventuali richieste formulate dalla Commissione in ordine all'integrazione della documentazione presentata o alla richiesta di chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentate.

Art. 12 – Trattamento dei dati personali

Si informa che i dati personali forniti dai candidati nella domanda di partecipazione alla selezione saranno trattati ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679. Il CERSAA garantisce che il trattamento dei dati personali si svolge nel rispetto della normativa richiamata, dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali, oltre che delle altre leggi vigenti e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività di CeRSAA. Titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Speciale della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Riviera di Liguria "Centro di sperimentazione e assistenza agricola", con sede legale in Savona, via Quarda Superiore 16, e sede operativa e amministrativa in Albenga, Regione Rollo 98.

Responsabile del trattamento è il Direttore del CERSAA: dott. agr. Giovanni Minuto.

Il responsabile del procedimento di cui al presente avviso è Francesca Rossello; la mail cui fare riferimento è azienda.cersaa@rivilig.camcom.it.

Albenga, 21/03/2025

Il Direttore del CeRSAA

Dott. agr. Giovanni Minuto

