

Regione Siciliana
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

Programma di finanziamento: Programma Operativo Complementare 2014-2020

Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020
“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

Istanza progettuale ID: 74

BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA
PER RECLUTAMENTO PERSONALE FORMATORE

Amarna Comunicazione Global s.r.l. S.r.l. Ente accreditato presso l’Assessorato Regionale dell’Istruzione e della Formazione Professionale con DDG n.1457 del 06/12/2023 CIR: EL51006, con sede legale in Catania Via Giacomo Leopardi n. 63 e sede direzionale e formativa in Tremestieri Etneo (CT) Largo Pitagora, snc,

Visto

- Il D.D.G n. 1126 del 19/03/2026 di approvazione l’Avviso Pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 per la “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia” ed i relativi allegati (dal n. 1 al n. 9);
- Il Vademecum per l’attuazione v.1.0 del PR Sicilia FSE+ 21_27 del 26/07/2023;
- Gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle attività progettuali come da art. 6 – “Caratteristiche degli interventi ammissibili” dell’Avviso Pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020;
- Gli obblighi del soggetto proponente, come da art. 6 – “Caratteristiche degli interventi ammissibili” dell’Avviso Pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020, in riferimento alla selezione del personale docente. In particolare, ai sensi dell’art. 15 della Legge regionale n. 23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all’art. 13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l’obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell’albo di cui all’art. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n. 10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Considerato che

gli Enti Gestori dovranno presentare, ai sensi dell’art. 8.2 dello stesso Avviso, la progettazione esecutiva

con l'indicazione del personale docente impiegato per l'attuazione del progetto;

Emana

il presente bando per l'individuazione di personale docente, strutturato nei seguenti 8 articoli.

Art. 1 - Oggetto

Amarna Comunicazione Globale S.r.l. indice una procedura di pubblica evidenza per l'assunzione del seguente profilo - Area funzionale 3: Erogazione, Profilo 1: Formatore - con il CCNL della Formazione professionale, da impiegare per la realizzazione delle Edizioni Corsuali:

ID corso	Area professionale	Denominazione del percorso formativo	Durata	
			Durata del percorso in ore	Di cui ore stage
CS283 ED420	Servizi commerciali	Addetto amministrativo segretariale	654	240
CS284 ED421	Servizi commerciali	Addetto amministrativo segretariale	654	240
CS285 ED422	Edilizia e impianti	Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico	654	240
CS286 ED423	Manifatturiera compreso meccanica ed artigianato	Operatore tecnico subacqueo	554	150
CS287 ED424	Cultura informazione e tecnologie informatiche	Operatore informatico di risorse web	554	200
CS288 ED425	Agroalimentare	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	654	240

presso la Sede didattica: **Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT)**

Art. 2 - Requisiti di ammissione

Il Candidato che intende presentare la propria candidatura dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti generali di accesso:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive;
- non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo.

Inoltre, il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici:

- appartenenza all'albo dei formatori di cui all'art. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n. 10 o, in subordine,

- appartenenza all’Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Inoltre

Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al/ai modulo/i oggetto della candidatura e alla fascia professionale di appartenenza;

Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e le materie oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dall’Avviso n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 e dal Vademecum per l’attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 nella Versione n. 1.0 del 26/07/2023.

A seguire, si riporta una tabella indicante le diverse fasce previste e i corrispondenti anni di esperienza professionale e didattica:

FASCIA	ESPERIENZA PROFESSIONALE / DIDATTICA
A	Uguale o maggiore a 5 anni
B	Uguale o maggiore a 3 anni
C	Minore di 3 anni

Art. 3 - Posizioni disponibili

Si indicano a seguire i moduli didattici per i quali il soggetto proponente indice il presente bando.

I candidati possono presentare domanda per uno o più dei moduli formativi di seguito indicati, in cui sono articolati i percorsi formativi proposti.

Per l’edizione corsuale “Addetto amministrativo segretariale”

COMPETENZA	MODULI	ORE
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	180
	Tecniche di archiviazione	
	Corrispondenza commerciale	
	Tecniche di segreteria	
	Funzionalità del software applicativo d’ufficio	
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	180
	Strumenti di incasso e pagamento	
	Elementi di organizzazione aziendale	
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	
	Stage aziendale	240
	Totale ore percorso	654

Per l’edizione corsuale “Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico”:

COMPETENZA	MODULI	ORE
Analizzare le specifiche tecniche del progetto per contestualizzare soluzioni progettuali	Normative e criteri progettuali del disegno edile e architettonico	30
	Tecniche di analisi e di fattibilità del progetto	
Realizzare gli elaborati grafici bidimensionali di disegni edili e	Procedure di configurazione della stazione grafica	90

architettonici	Tecniche CAD per il disegno bidimensionale	
Realizzare i modelli tridimensionali di disegni edili e architettonici	Tecniche CAD per il disegno tridimensionale	90
	Tecniche di modellazione	
Applicare le tecniche di rendering	Elementi di elaborazione immagini	60
	Tecniche di rendering	
	Tecniche di animazione virtuale	
Produrre il materiale tecnico edile architettonico	Tecniche di stampa	90
	Tecniche di presentazione del progetto	
	Tecniche di informatica applicata	
	Tecniche di reportistica	
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	
Stage aziendale		240
Totale ore percorso		654

Per l'edizione corsuale "Operatore tecnico subacqueo"

COMPETENZA	MODULI	ORE
Effettuare l'immersione e l'emersione in sicurezza con attrezzatura SCUBA e Surface	Principi di fisica subacquea (caratteristiche e proprietà dei liquidi e dei gas, comportamento della luce e del suono in immersione, assetto degli oggetti in acqua).	170
	Sistemi di misurazione metrico ed imperiale.	
	Principi di fisiologia subacquea (struttura e funzioni del corpo umano).	
	Patologie da immersione derivanti dalla pressione sul corpo umano.	
	Principi generali relativi alle attrezzature, sistemi, tecniche di immersione.	
	Attrezzatura base per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie.	
	Procedure operative e di sicurezza per immersione SCUBA e con aria dalla superficie.	
	Tabelle di decompressione (standard, con decompressione in superficie) e tabelle terapeutiche.	
	Possibili rischi in immersione.	
	Camere di compressione (linee guida, funzioni, ruoli e compiti degli assistenti, procedure di Sicurezza).	
	Pericoli e le procedure necessarie per immergersi in sicurezza in acque contaminate.	
	Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.	
Supportare l'immersione ed emersione subacquea	Ruoli presenti in un team di superficie e le relative responsabilità	60
	Procedure di superficie pre-immersione e post immersione	
	Sistemi di comunicazione in immersione per operazioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE)	

	<p>Elementi di primo soccorso</p> <p>Tipologie di malattie riconducibili o meno all'immersione</p> <p>Procedure per affrontare situazioni di emergenza</p> <p>Principi di marineria (maree e loro influenza sulle operazioni subacquee, carteggio e rudimenti di navigazione, principi per la conduzione di piccole imbarcazioni in zone portuali o sottocosta)</p> <p>Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee</p>	
Effettuare lavorazioni subacquee	<p>Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE)</p> <p>Nodi e procedure di sicurezza associate</p> <p>Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento)</p> <p>Attrezzi manuali e procedure di sicurezza associate</p> <p>Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza</p> <p>Tipi di esplosivi subacquei e procedure di utilizzo in sicurezza</p> <p>Metodi di ricerca subacquea</p> <p>Principi per la redazione di rapporti scritti o illustrati</p> <p>Tecniche di ispezione visiva</p> <p>Tecniche per costruzioni subacquee (colate di cemento, stoccaggio, insacchettamento)</p> <p>I principi di ingegneria subacquea per semplici lavori di costruzione subacquea</p> <p>Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza e lavorazioni subacquee in SCUBA e Surface</p> <p>Principi di topografia subacquea</p>	60
Approntamento attrezzature e apparecchiature lavorazioni subacquee	<p>Schede di manutenzione pianificata, Liste di controllo Pre o Post immersione, normativa relativa (nazionale).</p> <p>Procedure di superficie pre-immersione e post immersione relative ai controlli su attrezzature e macchinari.</p> <p>Nodi e procedure di sicurezza associate.</p> <p>Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza.</p> <p>Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) e</p>	60

	procedure di utilizzo e sicurezza.	
	Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE).	
	Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee SCUBA (mute, attrezzatura personale, sistemi di comunicazione subacquea, compressori di alta e bassa pressione e loro filtri d'aria).	
	Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee con aria dalla superficie (pannelli riduttori, caschi per immersione con fornitura d'aria in continua ed a richiesta, camera iperbarica a 2 compartimenti, ombelicali, sistemi di comunicazione, compressori ad alta e bassa pressione e cambio dei filtri per l'aria, mute).	
	Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.	
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	
	Stage aziendale	150
	Totale ore percorso	554

Per l'edizione corsuale "Operatore informatico di risorse web"

COMPETENZA	MODULI	ORE
Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	150
	Introduzione alle reti	
	Funzionalità dell'ambiente operativo	
	Software per il trattamento dati	
	Trattamento testi per il web	
	Elementi di comunicazione mediale	
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	150
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	
	Web application	
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	
	Social network	
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	54
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	
	Stage aziendale	200
	Totale ore percorso	554

Per l'edizione corsuale "Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)"

COMPETENZA	MODULI	ORE
------------	--------	-----

Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	54
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	
	Intolleranze alimentari e allergeni	
	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	30
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	
	Strumentazioni di misurazione della temperatura	
	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	
	Normative di igiene e sicurezza alimentare	
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	24
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	
	Metodi di pulizia e sanificazione	
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	12
	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	72
	Standard di qualità dei prodotti alimentari;	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	

Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propriet? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	24
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	144
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	
	Tecniche e metodi di impiattamento	
	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free		
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30
Stage aziendale		240
Totale ore percorso		654

Art. 4 – MODALITÀ DELLA SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Amarna Comunicazione Globale, nominerà un'apposita Commissione di valutazione delle domande di candidatura dei potenziali-formatori. Le modalità di selezione prevedono:

- la comparazione dei titoli di studio e formazione;
- la valutazione della comprovata esperienza didattica;
- la valutazione della comprovata esperienza professionale.

La Commissione esaminatrice prevedrà un colloquio individuale per valutare, altresì, il livello motivazionale e le abilità relazionali dei candidati nell'erogazione del servizio didattico.

Si fa presente, altresì, che a parità di requisiti sarà data la precedenza al personale proveniente dall'**Albo Regionale** in ossequio alla **L.R. N.10/2018** e in subordine all'Elenco formatori 2° livello, rilevabili dal SARF della Regione Siciliana, in ossequio a quanto disposto dalla **L.R. N.23/2019**. E ss.mm.ii;

Si fa presente altresì che i candidati iscritti all'Albo e all'Elenco potranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza.

Sarà adottata la seguente griglia dei punteggi:

	Punteggio	Punteggio massimo	Note
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	25	

Diploma di scuola secondaria di II grado coerente o Diploma di scuola secondaria di II grado se accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	15		
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	20		
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	25		
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta la candidatura	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto – Max 5 punti (Corsi di specializzazione, Qualifica professionale, certificazione lingue, Master Universitari e non universitari, abilitazioni)
Esperienza didattica pertinente in percorsi di formazione professionale	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza didattica
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza professionale
Colloquio con commissione esaminatrice		20	
TOTALE		100	

Gli aspiranti candidati potranno candidarsi per più moduli e percorsi formativi.

L'ente potrà decidere, a suo insindacabile giudizio, di ripartire il monte ore tra più candidati risultati idonei. Saranno ritenuti idonei i candidati che avranno superato la soglia di un punteggio minimo di **55/100**.

Art. 5 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, entro e non oltre le **ore 13.00 del giorno 10/04/2026**, la seguente documentazione e i relativi allegati parte integrante del presente bando:

1. Specifica **Istanza di candidatura** - redatta, a pena di nullità, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 1** - sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii;
2. **Curriculum Vitae** con le seguenti caratteristiche:
Formato europeo, firmato e con data, aggiornata, e comunque non antecedente di oltre sei mesi a quella di validazione del presente Bando;
 - Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679;
 - Autodichiarazione sulla veridicità dei dati ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii;
3. Copia del **documento di riconoscimento** e del **codice fiscale** in corso di validità;
4. Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico.

La documentazione sopra descritta dovrà essere esclusivamente presentata tramite **PEC** all'indirizzo amarnacomunicazione@arubapec.it, indicando nell'oggetto la dicitura: **"AVVISO 1/2026 - DOMANDA DI CANDIDATURA SELEZIONE PERSONALE FORMATORE"**.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite P.E.C. avverrà mediante

verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede i requisiti di accesso generali e specifici previsti dal bando;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito www.amarnacg.eu;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- contenenti documenti non debitamente firmati ove richiesto;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail ordinaria, ecc.);
- pervenute oltre la data di scadenza del bando.

Le domande di candidatura idonee, pervenute successivamente alla scadenza del presente Bando, saranno acquisite e protocollate con data certa, al fine di eventuali incarichi per subentro in seguito alla rinuncia da parte di docenti precedentemente selezionati.

Art. 6 - OPERAZIONI DI SELEZIONE E GRADUATORIA

Ultimate le procedure di verifica documentale, la Commissione redigerà apposito elenco dei candidati idonei che sarà affisso presso la bacheca dell'Ente. Contestualmente saranno indicate sul sito www.amarnacg.eu le date e le sedi dei colloqui individuali di selezione.

Ultimate le procedure di selezione, la Commissione redigerà una graduatoria finale che sarà pubblicata sul sito dell'Ente e trasmessa agli Uffici competenti.

La pubblicazione sul sito dell'Ente costituirà a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione, pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro e non oltre il termine di 10 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il Bando di riferimento e sarà valida per il periodo temporale di durata del progetto, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico, che essendo *intuitu personae* resta comunque subordinato all'espressione di una totale discrezionalità dell'Ente.

Amarna Comunicazione Globale s.r.l. si riserva la possibilità di non procedere all'affidamento dell'incarico, di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti e motivi organizzativi, amministrativi, tecnico-operativi e finanziari o per disposizioni dell'Autorità competente che impongano la mancata prosecuzione dei percorsi.

Art. 7 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 Amarna Comunicazione Globale s.r.l. si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione amministrativa del presente progetto.

Art. 8 - PUBBLICAZIONE

Il presente bando, con i relativi allegati, previo invio presso il C.P.I. competente, verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, www.amarnacg.eu e inviato all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione.

Tremestieri Etneo, 27/03/2026

Amarna Comunicazione Globale S.r.l.

Il Legale Rappresentante
AMARNA
COMUNICAZIONE GLOBALE S.r.l.
Via G. Leopardi 63
95127 CATANIA
Partita IVA 0481-248-0871

