

4. di aver preso visione dell'informativa di cui all'art. 11 dell'Avviso;
5. di prestare il proprio consenso, ai fini dell'espletamento della procedura in oggetto e del successivo conferimento dell'incarico, al trattamento dei propri dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196;

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto, il sottoscritto/a

DICHIARA ALTRESÌ

di possedere i requisiti di ammissione alla selezione in oggetto di cui all'art. 2 dell'Avviso e, nello specifico, di:

- a) avere la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- b) avere il godimento dei diritti civili e politici;
- c) non essere stato escluso/a dall'elettorato politico attivo;
- d) possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- e) non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- f) non essere sottoposto/a a procedimenti penali;
- g) non essere stato/a destituito/a o dispensato/a dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- h) non essere stato/a dichiarato/a decaduto/a o licenziato/a da un impiego statale;
- i) non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art.53, del d.lgs. n. 165/2001;
- j) non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- k) di aver preso visione di quanto riportato nel Decreto di avvio e nell'Avviso della presente procedura;
- l) di candidarsi per il seguente incarico (mettere una crocetta per una sola candidatura)
 - Progettista del progetto
 - Collaudatore

dell'intero progetto costituito dai seguenti laboratori:

Laboratorio Cucina Masterchef

Si compone di strumenti digitali tecnologicamente avanzati per la realizzazione di prodotti della ristorazione, con particolare attenzione alle tradizioni gastronomiche locali.

Forni a controllo digitale, cucina ad induzione, impianti IoT, sistemi HACCP automatizzati. Stampante 3D alimentare.

Hi Tech Sensoristica e tracciabilità dei parametri ambientali (sicurezza nei luoghi di lavoro, temperatura, umidità, igiene).

Laboratorio Sala e vendita 4.0

Prevede la digitalizzazione dei comandi, l'uso di sistemi cashless, la simulazione mediante l'utilizzo di software di gestione ristorativa Postazioni informatiche multimediali – Software professionali –Piattaforme per la progettazione grafica/web – Accesso a cloud computing e ambienti virtuali simulati. Stampanti multifunzione Postazioni informatiche multimediali – Software professionali – Piattaforme per la progettazione grafica/web – Accesso a cloud computing e ambienti virtuali simulati. Stampanti multifunzione

Digital Wine & Beverage Lab

Comprende uno spazio didattico per la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli e di beverage locali, con sensoristica, etichettatura smart e QR experience.

Postazioni di degustazione interattive. Mappe interattive. Sensori per analisi aromatica e chimica dei vini Sensoristica per qualità del prodotto e tracciamento

Laboratorio Accoglienza Turistica

E' un laboratorio inteso come spazio per progettare, simulare e promuovere esperienze turistiche digitali e immersive. Visori VR/AR e dispositivi per la realtà aumentata. Postazioni PC con software GIS e simulazione turistica – parametri ambientali (sicurezza nei luoghi di lavoro, temperatura, umidità, igiene).

- m) di compilare la seguente tabella di valutazione:

TABELLA DI VALUTAZIONE – PROGETTISTA DEL PROGETTO

CRITERI DI SELEZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	Riferimento pag curriculum	Autovalutazione docente	Valutazione Commissione
TITOLI DI STUDIO			Max 15 punti			
Laurea attinente alla selezione vecchio ordinamento, magistrale o specialistica (secondo livello)	Votazione riportata al termine del corso di laurea magistrale/specialistica	Da 66 a 70: punti 5 Da 71 a 80: punti 7 Da 81 a 90: punti 9 Da 91 a 100: punti 11 Da 101 a 110: punti 14 110 con lode: punti 15				
ALTRI TITOLI CULTURALI						
Master, Corsi di perfezionamento, Dottorati di ricerca (2,5 punti per ogni titolo, max 2 titoli)			Max 5 punti			
ESPERIENZE PROFESSIONALI						
Comprovate esperienze di progettazione e/o collaudo di ambienti laboratoriali e/o attrezzature informatiche di supporto alla didattica Esperienza professionale maturata in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso. 5 punti per esperienza (Max 20 punti)			Max 20 punti			
Membro dello staff di direzione o figura di sistema 5 punti per anno scolastico			Max 20 punti			
Esperienza di PROGETTISTA in PNRR attinenti all'avviso anche in anni precedenti -5 punti per anno scolastico			Max 20 punti			
Componente team digitale 5 punti per anno scolastico			Max 20 punti			
TOTALE MAX 100				totale		

N. B. LA TABELLA DI VALUTAZIONE VA COMPILATA IN OGNI SUA PARTE COMPRESA QUELLA RELATIVA AL RIFERIMENTO DELLA PAGINA DEL CURRICULUM VITAE.

TABELLA DI VALUTAZIONE COLLAUDATORE			
CRITERI DI SELEZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
TITOLI DI STUDIO			
Laurea vecchio ordinamento, magistrale o specialistica (secondo livello) coerente col progetto	Votazione riportata	Da 60 a 70: punti 7 Da 71 a 80: punti 8 Da 81 a 90: punti 9 Da 91 a 100: punti 10	Max 10 punti
ALTRI TITOLI CULTURALI			
Master, Corsi di perfezionamento, Dottorati di ricerca (2,5 punti per ogni titolo, max 2 titoli)			Max 5 punti
ESPERIENZA PROFESSIONALE			
Comprovate esperienze di progettazione e/o collaudo di ambienti laboratoriali e/o attrezzature informatiche di supporto alla didattica.	Esperienza professionale maturata in settori attinenti all'ambito professionale del presente Avviso	5 punti per esperienza (Max 20 punti)	Max 20 punti
Membro dello staff di direzione o figura di sistema		5 punti per anno scolastico	Max 20 punti
Esperienza di COLLAUDATORE in PNRR attinenti all'avviso anche in anni precedenti		5 punti per anno scolastico	Max 25 punti
Componente team digitale		5 punti per anno scolastico	Max 20 punti
TOTALE MAX 100		totale	

N. B. LA TABELLA DI VALUTAZIONE VA COMPILATA IN OGNI SUA PARTE COMPRESA QUELLA RELATIVA AL RIFERIMENTO DELLA PAGINA DEL CURRICULUM VITAE.

Privacy

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi degli articoli 13 e 23 del D.Lgs. 196/2003 (di seguito indicato come “Codice Privacy”) e successive modificazioni ed integrazioni,

AUTORIZZA

L' **I.I.S. “Isa Conti Eller Vainicher”** al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del “Codice Privacy”, titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 7 del “Codice Privacy” (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Si allega alla presente istanza:

1. -*curriculum vitae in formato europeo* sottoscritto contenente l'autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/20;
2. -fotocopia del documento di identità in corso di validità;

Luogo e data

Firma del Partecipante
