



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MANLIO ROSSI-DORIA

AVELLINO

Via Filippo Visconti

CM: AVRH04000X - CF: 92035900643

e-mail: AVRH04000X@istruzione.it - PEC: AVRH04000X@PEC.istruzione.it

sito web: alberghierorossidoria.edu.it - Tel. 0825 781817 - Fax 0825 38816



ALLEGATO B : Scheda di Autovalutazione

**Alla Dirigente Scolastica
dell'IPSEOA Manlio Rossi-Doria
di Avellino**

AVVISO SELEZIONE

PER PERSONALE INTERNO PER IL REPERIMENTO DI UN ESPERTO COLLAUDATORE

Avviso pubblico prot. n. 50636 del 27 dicembre 2021 - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 - Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) – REACT EU - Asse V – Priorità d'investimento: 13i – (FESR) Azione 13.1.4 “Realizzazione di ambienti e laboratori per l' educazione e la formazione alla transizione ecologica”

Codice Progetto	Titolo	CUP
13.1.4A-FESRPON-CA-2022-35	Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo	C39J22000070006

Il sottoscritto:

Nome Cognome	
Luogo e data di nascita	
Codice fiscale/P.IVA	
Indirizzo	
Recapito Telefonico	
PEO	
PEC	

DICHIARA

sotto la propria personale responsabilità, la veridicità dei requisiti comunicati di cui alla seguente griglia di valutazione autocertificandone la rispondenza a titoli i suo possesso ai sensi dell' Art. 46 e 47 del DPR D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000. Autocertifica, inoltre, con la presente di possedere i requisiti minimi di ammissione richiesti dal bando pena esclusione e specifica sotto la sua piena responsabilità di avere diritto ai punteggi sotto indicati:

1° MACROCRITERIO: TITOLI DI STUDIO	PUNTI	a cura del candidato	a cura della Commissione
Laurea triennale attinente al progetto (Architettura / Ingegneria) fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 10 punti 110 e lode: 15 punti	max. 15		
Laurea secondo livello o di vecchio ordinamento attinente al progetto fino a 89: 3 punti da 90 a 104: 5 punti da 105 a 110: 10 punti 110 e lode: 15 punti	max. 15		
2° MACROCRITERIO: TITOLI CULTURALI SPECIFICI			
Partecipazione a programmi e accordi nazionali/internazionali per permettere a studenti e laureati di frequentare corsi di studio, sostenere esami, partecipare a stage in azienda o a programmi di ricerca nelle più rinomate università europee ed extraeuropee.	10		
Borse di studio e/o vincitori di pubblici concorsi, iscrizione albo professionale con riferimento all'area progettuale	10		
Corsi di formazione o certificazioni informatiche (ECDL (ES. AICA), EIPASS BASIC (ES. WEB), EIPASS ADVANCED (ES. LAB, PROGRESSIVE, LIM, ...)) (Max 2 titoli valutabili)	10		
3° MACROCRITERIO: TITOLI DI SERVIZIO O LAVORO			
Attività professionali coerenti con l'area progettuale specifica (progettazione, organizzazione) (1 punto per ogni attività professionale)	10		

Pregresse esperienze, in qualità di progettista, in progetti extra-scolastici attinenti al settore relativo agli impianti di acquaponica, orticoltura urbana e fuori suolo (1 punto per ogni esperienza)	6		
Esperienza lavorativa nell'ambito di imprese /start up promosse da Enti pubblici /privati (1 punto per ogni esperienza)	4		
Incarichi in attività di formazione coerente con l'area progettuale specifica realizzati per progetti finanziati da fondi europei, nazionali, regionali, da privati relative a orticoltura urbana e fuori suolo (2 punti per ogni incarico di formazione svolta)	10		
Esperienze lavorative capaci di promuovere nell'ambito della comunità studentesca e dell'impresa la valorizzazione del capitale umano dedicato ad attività di ricerca su temi orientati alla conservazione dell'ecosistema, al rispetto della biodiversità, nonché alla promozione di uno sviluppo sostenibile (ambito orticoltura urbana e fuori suolo) (2 punti per ogni esperienza lavorativa)	10		
Punteggio Totale	100		

Luogo e Data

Firma
