

SETTORE RISORSE UMANE

=====

SELEZIONE PUBBLICA PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 DIRETTORE GENERALE

L'Amministratore Unico, nel rispetto del vigente Regolamento per il reclutamento del personale (di seguito anche "Regolamento") e dei principi contenuti nel decreto legislativo n. 165/2001 che stabilisce che le Pubbliche Amministrazioni possono avvalersi di forme contrattuali flessibili di assunzione e di impiego di personale

RENDE NOTO

che è indetta una selezione pubblica per l'assunzione di n. 1 Direttore Generale di ristorazione collettiva con contratto a tempo pieno e indeterminato.

È garantita la pari opportunità fra uomini e donne (Legge 10 aprile 1991, n. 125).

Le assunzioni avranno i seguenti riferimenti contrattuali:

1. Luogo di lavoro: la sede di lavoro ai fini contrattuali sarà Calenzano. Si precisa che l'area di intervento del Direttore generale include sia il Centro Cottura di Calenzano che il Centro Cottura di Villa Solaria, nonché gli altri punti di produzione e/o somministrazione della società Qualità & Servizi S.p.A. già in essere o di futura acquisizione.
2. Tipologia di contratto:
 - a. Impiegato – Quadro A del CCNL Turismo sezione Ristorazione Collettiva a tempo pieno ed indeterminato;
 - b. Mansione: Direttore Generale di ristorazione collettiva;
3. Durata di valenza della graduatoria: dalla sua definizione fino al 30/09/2019 o fino ad esaurimento della stessa;
4. Periodo di prova: previsto dal CCNL per livello di appartenenza.
5. Attività da svolgere connesse all'incarico:
 - Stipulare con ditte e società qualsiasi tipo di contratto, ivi compresi, quelli di appalto, somministrazione e comodato relativo e connesso alla gestione e fornitura delle unità ristorazione di qualsiasi tipo e comunque affini alle attività previste dallo statuto della società.
 - Acquistare (secondo le normative di anticorruzione e trasparenza in essere) ed alienare beni, merci, servizi, piccole attrezzature, impianti e macchinari, ivi compresi beni mobili registrati, inerenti allo svolgimento delle attività sociali indirizzate a realizzare un servizio ad economia circolare, ad esclusione degli immobili, nel rispetto

delle linee di indirizzo emanate dai Comuni Soci nonché del codice degli appalti vigente D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e secondo i criteri previsti dai C.A.M.

- Selezionare, per mezzo di bandi pubblici, avvalendosi della collaborazione del Direttore Operativo, del Responsabile dell'Ufficio Amministrativo e del Responsabile delle Risorse Umane, eventuali assunzioni con l'esclusione dei Dirigenti. Stipulare i relativi contratti di lavoro ed addivenire alla modificazione e risoluzione degli stessi; gestire il personale secondo una politica basata sul welfare aziendale.
- Stipulare, Previa autorizzazione dell'Amministratore Unico, con compagnie di assicurazione contratti a favore della Società e\o di terzi aventi ad oggetto assicurazioni, polizze cauzionali, prestazioni di fidejussioni.
- Tenere, conservare, utilizzare, nel rispetto delle norme di legge, scritture, documenti e supporti previsti da norme amministrative o fiscali.
- Presenziare alle sedute pubbliche nell'ambito dei procedimenti di gara, procedure di evidenza pubblica o trattative private.
- Richiedere alle competenti Autorità le autorizzazioni e i nulla osta applicabili alle Unità di svolgimento dell'attività sociale previsti dalle Leggi e dai regolamenti, ed in particolare dalla disciplina del Commercio, dalle norme di Pubblica Sicurezza, dalle norme igienico sanitarie ed altre forme di polizia, nonché rendersi intestatario delle stesse, come OSA.
- Provvedere a fornire e sovrintendere alla massima informazione dei lavoratori che prestino servizio degli eventuali rischi generici e specifici, rendendo note le norme essenziali di prevenzione sicurezza ed igiene, assicurando una formazione del personale basata sulla valorizzazione delle Risorse Umane.
- Predisporre ed applicare una adeguata normativa interna di protezione sicurezza ed igiene ambientale e degli alimenti anche in conformità alle vigenti disposizioni normative.
- Verificare la rispondenza di tutti gli impianti e attrezzature alle disposizioni di legge, adeguandole alle nuove tecnologie in materia di sicurezza, igiene ed ecologia ed a quanto richiesto dalla normativa di prevenzione incendi.
- Nel rapporto con Enti Pubblici e Privati, assicurare il rispetto e la rispondenza delle modalità di esecuzione del servizio di ristorazione alle condizioni, modalità e tipologie inserite nei contratti e nei capitolati d'appalto, fornendo apposite istruzioni al personale addetto, e costruendo i presupposti per realizzare una vera e propria Comunità del Cibo.
- Sovrintendere in piena autonomia gestionale e decisionale alla programmazione, organizzazione, gestione e controllo agli adempimenti previsti dalle normative in materia ambientale, secondo il D.lgs. 152/06 e s.m.i. e le normative e regolamenti comunitari, nazionali, regionali, provinciali e comunali, e di un sistema di certificazione EMAS.
- Gestire la liquidità della Società ed effettuare i pagamenti tramite assegni bancari, bonifici ed eventualmente contanti, ove previsto dai regolamenti Aziendali, in totale autonomia supportato dal Responsabile Amministrativo.

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione i candidati devono essere in possesso dei seguenti requisiti alla scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di ammissione:

- età non inferiore a 18 anni;
- il possesso della cittadinanza italiana, o della cittadinanza di uno degli Stati membri dell'Unione Europea, o della cittadinanza di Paesi extra Unione Europea assieme al possesso di permesso che ne autorizzi la permanenza sul territorio italiano e ne autorizzi lo svolgimento di attività lavorativa;
- idoneità fisica all'impiego per la mansione;
- non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- godimento dei diritti politici;
- non aver riportato condanne penali che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di lavoro di impiego con la Pubblica Amministrazione;
- non possono partecipare al concorso coloro che siano esclusi dall'elettorato politico attivo;
- di avere comprovata esperienza nella ristorazione collettiva realizzata su molteplici punti di produzione in contemporanea.
- di non essere stato impiegato nella pubblica amministrazione né tantomeno di essere in rapporto di parentela, e/o partecipato personalmente ed attivamente a trattative di affari, o all'avallo di richieste effettuate dalla Qualità e Servizi SPA alla Pubblica Amministrazione nei tre anni successivi al compimento di un atto, di competenza di uno dei predetti soggetti ed espressione del suo potere discrezionale, da cui sia derivato un vantaggio per la Qualità e Servizi SPA.
- Di essere in possesso del corso "Dirigenti" sulla sicurezza sui luoghi di lavoro in corso di validità.
- Di avere comprovata esperienza nel ruolo di Direttore in un contesto analogo di ristorazione collettiva per almeno 10 anni.
- Di essere in possesso di un diploma di scuola media superiore.

L'ammissione al concorso avviene con riserva di accertamento del possesso dei requisiti dichiarati dai candidati. La mancanza anche di uno solo di questi comporta l'esclusione, in ogni momento, dal concorso con provvedimento motivato ed il diniego, da parte di Qualità & Servizi S.p.A., alla sottoscrizione del contratto individuale di lavoro anche se il candidato risultato tra i vincitori del concorso. Il provvedimento di esclusione ha carattere definitivo.

Alla persona assunta verrà retribuito lo stipendio di Euro 99.000 lordo annuo corrisposti su quattordici mensilità.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA: TERMINI E MODALITÀ

La domanda di ammissione alla selezione deve essere redatta in carta semplice, utilizzando come fac-simile l'allegato A, datata, sottoscritta, indirizzata al Responsabile del Settore Risorse Umane della società Qualità & Servizi S.p.A. Via del Colle, 78 50041 CALENZANO (FI) e trasmessa per posta, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, ovvero mediante invio con posta elettronica certificata all'indirizzo: qualitaeservizi@legalmail.it. La stessa, in ogni caso, dovrà pervenire entro e non oltre le ore 16:00 del 26/08/2019. Nel caso di invio cartaceo, sulla busta il concorrente deve apporre il proprio nome, cognome, indirizzo e la seguente indicazione: **"Selezione pubblica per Direttore Generale di ristorazione collettiva"**. Non saranno accettate le domande che pervengano alla società con invio oltre il termine ultimo. Le domande inviate con qualsiasi altro mezzo non saranno prese in considerazione.

L'Amministrazione non assume responsabilità per i ritardi o lo smarrimento di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali ritardi o disguidi postali o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore. La presentazione della domanda implica la conoscenza e l'accettazione, per quanto non espressamente previsto nel presente bando, delle disposizioni di leggi e dei regolamenti vigenti in materia.

La domanda dovrà essere compilata utilizzando l'Allegato A, firmata per esteso dal candidato ed inviata in busta chiusa allegando curriculum formativo e professionale.

MODALITÀ E CRITERI DI SELEZIONE

La selezione si baserà sulle seguenti fasi:

- a) valutazione dei curricula e della documentazione presentata dai candidati;
- b) colloquio.

Per quanto concerne la fase indicata sub a), la Commissione d'esame valuterà le domande pervenute, controllando i titoli, le autocertificazioni obbligatorie e la presenza di eventuali autocertificazioni facoltative.

In particolare, la Commissione potrà attribuire i seguenti punteggi.

Per coloro che sono in possesso di un diploma di laurea, saranno riconosciuti n. 2 punti.

Per coloro che hanno già svolto attività lavorativa ricoprendo nel settore della ristorazione collettiva ruoli direttivi come Direttore Generale, Direttore Operativo, Direttore di Produzione, Direttore del Personale, verranno riconosciuti n. 2 punti per ogni anno di attività a partire dall'undicesimo anno.

Per coloro che hanno già svolto attività lavorativa ricoprendo nel settore della ristorazione collettiva il ruolo di "Responsabile sulla sicurezza nell'impresa alimentare" con relativo attestato di formazione OSA, verranno riconosciuti n. 2 punti per ogni anno di attività.

Verranno inoltre aggiudicati ulteriori 2 punti per ogni attestato di frequentazione di corsi sugli argomenti di Sicurezza e Prevenzione sui luoghi di lavoro, HACCP, Trasparenza, Corruzione, Codice Appalti Pubblici, Diritto del lavoro, Certificazioni di Qualità e ambientali.

L'attribuzione dei punteggi di cui sopra sarà effettuata a titolo insindacabile da parte della Commissione Esaminatrice, esclusivamente in relazione ai profili oggetto di selezione di cui al presente bando; non daranno luogo ad alcun punteggio titoli che non siano ritenuti correlati ai profili stessi.

La Commissione Esaminatrice fornirà una sintetica motivazione dei punteggi attribuiti ai candidati, in cui darà conto della valutazione operata, ai sensi dell'art. 10, comma 3, del Regolamento, sul complesso della formazione e delle attività illustrate dal candidato e ritenute significative, per analogia o connessione, al fine di evidenziare il livello di qualificazione, idoneità e attitudine all'esercizio delle funzioni richieste dalla società.

Ad ogni singolo candidato verrà comunicato via mail un codice identificativo assegnato per la tutela della Privacy.

Il risultato dell'esame della documentazione sarà espresso in una graduatoria, in forma anonima, decrescente e solamente i primi 5 candidati saranno chiamati a sostenere il colloquio.

IL COLLOQUIO

Il colloquio consisterà in domande indirizzate a valutare la rispondenza tra il giudizio tecnico della Commissione che ha esaminato il curriculum del candidato e le sue aspettative e motivazioni, nonché accertare la competenza tecnico-manageriale e il profilo psico-attitudinale. A questi fini, si precisa che Qualità e Servizi si propone come una società completamente pubblica capace di operare responsabilmente sul piano socio-ambientale, considerando il cibo come veicolo di benessere non solo fisico, ma anche della persona nel suo complesso, come veicolo di educazione e sviluppo ed è, per questo motivo, un'azienda in linea con le più recenti direttive della Regione Toscana.

Gli indirizzi fissati dai comuni soci, che vanno nella direzione della valorizzazione dell'agricoltura locale attraverso uno sviluppo ecosostenibile ed agro ecologico, sono dei veri e propri principi ispiratori per la società.

Per quanto sopra premesso la selezione privilegerà candidature di profili che dimostrino un forte orientamento al "*Green Public Procurement*" e cioè all'integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto da parte di una società pubblica per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il Responsabile del Procedimento potrà ampliare il contenuto del colloquio con la finalità di raccogliere ulteriori elementi valutativi riguardanti l'aderenza del candidato al profilo oggetto di selezione.

Il calendario dei colloqui sarà definito con un sorteggio svolto per determinare la lettera (iniziale di cognome) del primo candidato da colloquiare. Il calendario stesso proseguirà in ordine alfabetico fino alla lettera Z per poi proseguire dalla lettera A.

All'inizio del colloquio la Commissione Esaminatrice comunicherà al candidato il punteggio attribuitogli nella fase di valutazione curriculare, dando altresì lettura della relativa sintetica motivazione.

Al termine dei colloqui il Responsabile di Procedimento attribuirà a ciascun candidato un punteggio fino ad un massimo di 30 punti, fornendo una sintetica motivazione del punteggio attribuito in base al grado di idoneità del candidato rispetto al profilo richiesto. Sarà considerato idoneo un punteggio uguale o superiore a 21.

Al termine dei colloqui la Commissione Esaminatrice definirà la graduatoria finale della selezione relativamente ai soli candidati risultanti idonei. I candidati che avranno raggiunto un punteggio nel colloquio inferiore a 21/30mi non saranno inseriti nella graduatoria finale, a prescindere dal punteggio ottenuto nella fase precedente.

La graduatoria finale sarà determinata sommando il punteggio attribuito attraverso la consultazione dei curricula e quello attribuito in fase di colloquio.

Qualora al termine delle diverse fasi di selezione non emerga alcun candidato interessante ai fini della selezione, la Commissione Esaminatrice potrà considerare chiusa la selezione stessa senza definire alcuna graduatoria.

La graduatoria finale sarà pubblicizzata tramite pubblicazione sul sito aziendale con l'indicazione del voto riportato entro il 09/09/2019.

DATA DEL COLLOQUIO

La graduatoria dei candidati ammessi al colloquio sarà pubblicata sul sito aziendale il 2 settembre 2019 con l'indicazione del voto riportato a seguito della verifica dei documenti /attestati/autocertificazioni fornite

I candidati ammessi al concorso dovranno presentarsi presso la sede, il **6 settembre 2019 alle ore 10:30**. La mancata presenza equivarrà a rinuncia alla prova concorsuale anche se l'assenza fosse dipendente da causa di forza maggiore.

Per essere ammessi a sostenere il colloquio i concorrenti dovranno essere muniti di un valido documento di riconoscimento.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

Alle procedure di Selezione, nonché all'esame ed alla valutazione dei titoli, attenderà apposita Commissione all'uopo nominata e composta da 3 membri:

- Amministratore Unico;
- Dott.ssa Amina Ciampella, Tecnologo alimentare esperta in materia di sicurezza alimentare, igiene, nutrizione, sostenibilità e educazione alimentare. Fra i tanti incarichi ricoperti, è consigliere del Consiglio Nazionale Tecnologi Alimentari dal 2016, docente Master ADA Università Bicocca Milano dal 2015 e componente del gruppo tecnico scientifico del Ministero della Salute che ha elaborato le nuove Linee di Indirizzo per la ristorazione collettiva.
- Dott.ssa Silvia Pollini, Tecnologo alimentare esperta in progettazione, attuazione e verifica di Sistemi di Gestione per Ambiente, Sicurezza, Qualità, Responsabilità sociale conformi agli standard internazionali (ISO 14001, Regolamento EMAS, OHSAS 18001, ISO 9001, SA8000).

NORMATIVA APPLICATIVA A TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679, i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti all'interno dell'Ente e trattati in modo lecito e secondo correttezza, mediante sistemi manuali o informatici, per le finalità di gestione della procedura concorsuale in oggetto, nonché per le finalità connesse ad obblighi previsti da leggi e regolamenti.

I dati raccolti saranno conservati per tutto il tempo necessario a dimostrare il corretto svolgimento delle attività oggetto del presente bando, ovvero per il tempo richiesto da leggi e regolamenti applicabili.

In relazione alle indicate finalità, il trattamento avviene in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi.

ESITO DELLA SELEZIONE

L'esito della selezione consisterà in una graduatoria dei soggetti idonei, disposti in ordine decrescente di piazzamento e sarà pubblicata sul sito aziendale. Da questa graduatoria la società Qualità & Servizi SpA attingerà per le assunzioni di cui alla presente selezione, rispettando tassativamente l'ordine di piazzamento.

In ogni caso la graduatoria finale ha validità ed è vincolante fino 30 settembre 2019.

PUBBLICITA'

Il presente bando sarà pubblicato sul sito della società Qualità & Servizi S.p.A. (www.qualitaeservizi.com) dal giorno 31/07/2019 fino alla data del 26/08/2019. Sarà, inoltre, distribuito ai Centri per l'Impiego di pertinenza dei Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio e Signa, come da Regolamento sul reclutamento del personale.

DISPOSIZIONI FINALI

La Direzione aziendale si riserva la facoltà di prorogare, modificare, revocare, rettificare il presente bando e di riaprirne i termini. Inoltre si riserva la facoltà di procedere alla revoca della selezione in qualsiasi momento.

La Direzione aziendale si riserva la facoltà di verificare quanto dichiarato dal candidato, anche tramite richiesta di documentazione specifica.

Qualora il candidato, inserito nella graduatoria, sia chiamato a svolgere l'attività lavorativa e per qualsivoglia motivo non possa adempiere all'impegno contrattuale, perde definitivamente la sua posizione nella graduatoria.

I candidati idonei alla selezione, qualora non risultassero pienamente abili allo svolgimento della mansione a seguito di visita medica da parte del Medico Competente dell'Azienda, saranno automaticamente e definitivamente scartati e nessun obbligo contrattuale sorgerà tra le parti.

Il Bando è corredato di apposito schema di domanda di partecipazione alla selezione pubblica che dovrà essere scaricato dal sito internet (Allegato A).

Calenzano, 26 luglio 2019

L'Amministratore Unico

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alto Auto', is written over the printed title 'L'Amministratore Unico'.