SETTORE RISORSE UMANE

==========

SELEZIONE PUBBLICA PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA PER L'ASSUNZIONE DI OPERAIO/A A TEMPO INDETERMINATO E PARZIALE CON MANSIONE DI AIUTO CUCINA CON SOSPENSIONE ESTIVA.

L'Amministratore Unico, nel rispetto del vigente Regolamento per il reclutamento del personale 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 la formazione di una graduatoria per l'assunzione di operai con mansione di AIUTO CUCINA: addetti alla preparazione, lavorazione, cottura e confezionamento di pasti destinati alla refezione scolastica, a tempo indeterminato e parziale con sospensione estiva. E' garantita la pari opportunità fra uomini e donne (Legge 10 aprile 1991, n. 125).
Le assunzioni avranno i seguenti riferimenti contrattuali:

- Luogo di lavoro: la sede di lavoro ai fini contrattuali sarà Calenzano. Si precisa che l'attività lavorativa potrà essere svolta sia a Calenzano che negli altri punti di produzione e/o somministrazione della società Qualità & Servizi SpA dei Comuni limitrofi già in essere o di futuro interesse.
- Tipologia di contratto. OPERAIO/A DI 5° LIVELLO – 5° livello – 15 ore settimanali – CCNL Turismo Sezione Ristorazione Collettiva;
- Mansione: aiuto cuoco;
- Orario di lavoro: 15 ore settimanali, da svolgersi su 5 o 6 giorni, precisando che il giorno di riposo potrà non coincidere con la giornata della domenica;
- Durata di valenza della graduatoria: dalla sua definizione fino al 31/12/2021;
- Periodo di prova: previsto dal CCNL per livello di appartenenza;
- Attività da svolgere connesse all'incarico: Attività connesse alla mansione di aiuto cucina;

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 non essere stato impiegato nella pubblica amministrazione ne 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;

Inoltre dei seguenti requisiti di ammissione specifici:

- di essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di "HACCP" ad oggi valido.
- di avere comprovabile esperienza di almeno 2 anni nella mansione di addetto alla cucina con compiti di preparazione, lavorazione, cottura e confezionamento di pasti destinati alla refezione scolastica.
- Di aver frequentato il corso "Formazione Generale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro" (4 ore)
- di essere in possesso della patente tipo B;

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 tabellare annuo previsto per livello dal vigente CCNL Turismo – sez. Ristorazione Collettiva e tutti gli emolumenti sono soggetti alle trattenute erariali, previdenziali ed assistenziali nelle misure previste dalle vigenti disposizioni.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA: TERMINI E MODALITA'

La domanda di ammissione alla selezione deve essere redatta in carta semplice, utilizzando come fac-simile il Modello 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. La stessa, in ogni caso, dovrà pervenire entro e non oltre il 04/05/2021. Sul retro della busta il concorrente deve apporre il proprio nome, cognome, indirizzo e la seguente indicazione: **"Concorso pubblico per aiuto cucina".**
Non saranno accettate le domande che, pur spedite nei termini prescritti, pervengano all'Ufficio del Personale o alla società dopo il termine ultimo.
Le candidature potranno essere presentate anche a mano presso la sede di Via del Colle, 78 nei seguenti orari: dalle 11:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 15:30 del 23 aprile 2021.
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 che dovrà essere compilata utilizzando il "Modello per domanda di selezione", firmata per esteso del candidato ed inviata in busta chiusa.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

Alle procedure di Selezione, nonché all'esame ed alla valutazione dei titoli, attenderà apposita Commissione all'uopo nominata e composta da 4 membri:

- Direttore Generale;
- Direttore Operativo;
- Responsabile della Qualità di Qualità e Servizi S.p.A.
- Responsabile Risorse Umane

CRITERI DI SELEZIONE
La selezione si baserà sulla comparazione dei curricula, sulle autocertificazioni di cui all'Allegato A e sulla prova tecnica.
La Commissione valuterà le domande pervenute, controllando le autocertificazioni obbligatorie.
La mancanza di un attestato o autocertificazione obbligatoria determina l'esclusione dalla selezione.

La Commissione d'esame valuterà le domande pervenute, controllando la presenza di eventuali autocertificazioni facoltative relative ai corsi di formazione di seguito elencati. Per ogni autocertificazione facoltativa presentata verrà attribuito n. 2 punti.
I corsi di formazione utili per le autocertificazioni facoltative sono i seguenti:

- Corso Antincendio;
- Corso Primo Soccorso;
- Corso Celiachia;
- Corso rischi specifici della mansione;
- Corso Preposti.

Per coloro che sono in possesso di un diploma di scuola secondaria professionale saranno attribuiti 4 punti.
Per coloro che sono in possesso di un diploma superiore di durata quinquennale e/o diploma di laurea, saranno riconosciuti n. 6 punti.
Per coloro che hanno già svolto attività lavorativa ricoprendo il ruolo di addetto alla preparazione, lavorazione, cottura e confezionamento di pasti destinati alla refezione scolastica, verranno riconosciuti n. 2 punti per ogni anno di attività oltre a quelli necessari per accedere alla selezione.
Inoltre, saranno assegnati ulteriori 5 punti ai candidati provenienti dal Comune interessato all'attività lavorativa e/o dai Comuni confinanti.
Ad ogni candidato che presenterà tutti i requisiti necessari all'ammissione verrà inviata una mail con il codice identificativo e l'esito dell'ammissione alla selezione, nonché conferma dell'appuntamento per la prova tecnica.

PROVA TECNICA:

LA PROVA TECNICA consisterà in un colloquio che sarà indirizzato a:

1. valutare la rispondenza tra il curriculum del candidato, le sue aspettative e motivazioni e il profilo richiesto, nonché accertare la competenza tecnica e il profilo psico-attitudinale.
2. Verificare le competenze acquisite sulle varie fasi della produzione, lavorazione, cottura e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva.
3. Verifica delle conoscenze sugli aspetti di igiene degli alimenti e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

Al termine dei colloqui la Commissione Esaminatrice attribuirà un punteggio fino ad un massimo di 30 al colloquio, fornendo una sintetica motivazione del punteggio attribuito in base al grado di idoneità del candidato rispetto al profilo richiesto.
La graduatoria sarà formulata sommando il punteggio iniziale e il punteggio del colloquio.

DATA DELLA PROVA TECNICA
La data per lo svolgimento della prova tecnica sarà il il **14 maggio alle ore 15:00**.
I candidati ammessi al concorso dovranno presentarsi nella sede, nel giorno e nell'ora prefissati. 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.

NORMATIVA APPLICATIVA A TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 196/2003, 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.
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 31/12/2021.

PUBBLICITA'

Il presente bando sarà pubblicato sul sito della società Qualità & Servizi S.p.A.(www.qualitaeservizi.com) dal giorno 19/04/2021 fino alla data del 04/05/2021. 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 (Modello A).
Per ulteriori chiarimenti si prega di contattare il numero 3356280279.

Calenzano, 15/04/2021

Amministratore Unico
Filippo Fossati