

**AVVISO DI SELEZIONE N. 4/2022 A “TITOLO ORIENTATIVO” PER L’ASSUNZIONE DI
UN TECNICO IN SICUREZZA ALIMENTARE E ATTIVITÀ DI AUDIT E
CAMPIONAMENTO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E SCOLASTICA
CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO INDETERMINATO E PART TIME 75% CON
ARTICOLAZIONE ORIZZONTALE**

La procedura di selezione, disciplinata dal presente avviso ai sensi del “Disciplinare per le procedure di ricerca e selezione del personale” adottato dall’azienda, è ispirata ai principi di imparzialità, trasparenza, economicità e celerità di espletamento e rispetto delle pari opportunità tra uomini e donne.

ART.1 REQUISITI PER L’AMMISSIONE

Possono presentare domanda di ammissione alla selezione coloro che siano in possesso dei seguenti requisiti:

- a) età non inferiore ai 18 anni
- b) cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell’Unione Europea ovvero titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente (se familiari di cittadini degli Stati membri dell’Unione Europea) o cittadinanza di Paesi terzi (se titolari del permesso di soggiorno CE per soggiornanti di lungo periodo o titolari dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria) purché con adeguata conoscenza della lingua italiana da accertare durante la selezione
- c) godimento dei diritti civili e politici
- d) posizione regolare nei confronti degli obblighi di leva (per i cittadini soggetti a tale obbligo)
- e) idoneità psico-fisica all’impiego: ai fini dell’accertamento del possesso del requisito, i candidati assunti saranno sottoposti a visita medica preassuntiva da parte del medico competente dell’azienda
- f) non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l’applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti al casellario giudiziari né di avere procedimenti penali in corso
- g) avere adeguata conoscenza della lingua italiana, da accertare nel corso dello svolgimento della prova

- h) possesso della patente di guida di categoria B, senza limitazioni, ad eccezione del codice 01 (obbligo di lenti)
- i) essere in possesso di un diploma di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie Alimentari, ovvero di titolo equipollente conseguito presso Università straniere; in tale ultimo caso, qualora i/le candidati/e non siano già in possesso della “Dichiarazione di equipollenza” rilasciata dal MIUR, devono richiederla alla Commissione Giudicatrice

I titoli di studio richiesti devono essere rilasciati da Università riconosciute a norma dell’Ordinamento scolastico universitario italiano.

- j) il possesso della qualifica di auditor (corso 40 ore riconosciuto) di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare o di sistemi di gestione per la qualità, non costituisce requisito obbligatorio, ma il possesso sarà considerato nella valutazione.

ART.2 CONTENUTI PROFESSIONALI

L’attività lavorativa, con inquadramento al livello 4° del CCNL Terziario Distribuzione e Servizi, prevede la qualifica di Impiegato Tecnico esperto nella normativa e sui requisiti in sicurezza alimentare e competente per l’esecuzione di attività di campionamento di matrici alimentari, di superfici e di acque destinate al consumo umano, nonché di attività di audit nella ristorazione collettiva e scolastica, partecipazione a progetti di educazione alimentare, predisposizione di sistemi di autocontrollo e partecipazione a progetti di educazione al cibo e agli alimenti.

Le competenze richieste al candidato sono:

- conoscenza della normativa comunitaria, nonché delle normative nazionali e di settore nell’ambito della sicurezza alimentare
- buona conoscenza (minimo B1) della lingua inglese
- conoscenza teorico-pratica nelle attività di campionamento di matrici alimentari, superfici e acque destinate al consumo umano
- capacità relazionali per la partecipazione e realizzazione ad attività educative ed informative
- flessibilità operativa, di orario e disponibilità alle trasferte dalla sede di lavoro
- buone doti comunicative e relazionali
- propensione al problem solving e al lavoro in team
- capacità di organizzazione del lavoro
- buon utilizzo del computer e dei più comuni applicativi

La risorsa dovrà occuparsi delle seguenti attività:

- svolgimento attività di audit nella ristorazione scolastica e collettiva
- svolgimento attività di campionamento per matrici alimentari, superfici e acque destinate al consumo umano
- supporto alle imprese nella stesura di sistemi di autocontrollo
- realizzazione e partecipazione ad attività educative ed informative in materia di educazione al cibo e alla sicurezza alimentare
- gestione amministrativa degli output documentali relativi alle attività svolte
- partecipazione a progetti del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e suoi partner o di altri enti/committenti
- produzione di materiale informativo (es. Linee Guida)
- ricerca di aggiornamenti normativi
- partecipazione alla stesura di capitolati per la ristorazione, di tabelle merceologiche e di tabelle dietetiche

ART.3 TITOLI E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei titoli viene effettuata dalla Commissione esaminatrice, sulla base dei documenti autocertificati dai candidati contestualmente alla presentazione della domanda.

TITOLI CULTURALI E PROFESSIONALI fino ad un punteggio massimo di 6/20 così ripartiti:

1) Voto di diploma di laurea magistrale:

da 90 fino a 99/110	punti 1
da 100 fino a 105/110	punti 2
da 106/110 a 109/110	punti 3
110/110	punti 4
110 e lode	punti 5

2) Qualifica di auditor (corso 40 ore riconosciuto) di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare o di sistemi di gestione per la qualità punti 1

TITOLI DI SERVIZIO fino a un punteggio massimo di 4/20.

Viene ammesso a valutazione il servizio di ruolo/borsa di studio/collaborazione a P.IVA/pregressa esperienza, prestato negli ultimi 4 anni, presso pubbliche amministrazioni e/o aziende private, con competenze attinenti alla figura professionale richiesta. Il punteggio sarà così attribuito:

- per ciascuna frazione di anno, superiore a sei mesi, prestata in profilo professionale analogo rispetto a quello del posto messo in selezione: punti 0,5 (massimo 4 punti)

ART.4 PROCEDURA SELETTIVA

La procedura selettiva si articolerà nelle seguenti fasi:

- a) valutazione dei curriculum formativi e professionali, basata sul percorso formativo e sulle esperienze lavorative dichiarate volta ad effettuare una prima selezione dei candidati e ad attribuire il punteggio complessivo relativo ai titoli culturali e professionali e di servizio indicati all'Art.3
- b) colloqui e prove con somministrazione di test a risposta multipla, volti ad accertare, per i candidati che hanno superato la prima fase, la preparazione e le competenze possedute nonché la motivazione a svolgere le attività previste dal profilo ricercato, a cui sarà attribuito un punteggio complessivo non superiore a 10/20. La prova orale si intende superata ove il candidato consegua la votazione minima di 7/20.

Al termine di ciascuna fase verrà predisposto l'elenco dei candidati esaminati con l'indicazione dell'esito della fase stessa e sarà pubblicato sul sito internet del Laboratorio Chimico.

Al termine della procedura verrà stilato un elenco dei candidati idonei che resterà valido per i successivi 12 mesi.

ART.5 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA – TERMINI E MODALITÀ

La domanda di ammissione alla selezione deve essere presentata compilando il modulo allegato al presente avviso di selezione da trasmettere, firmato digitalmente o con firma autografa unitamente alla copia del documento d'identità, al seguente indirizzo risorse.umane@lab-to.legalmail.camcom.it esclusivamente tramite indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) o ordinaria intestata al candidato, in formato PDF.

Non saranno ammesse le domande trasmesse con modalità diverse da quella sopra prevista e inviate oltre le **ore 17:00 del 30 settembre 2022**.

ART.6 COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione di valutazione è composta da:

- Vice Direttore dell'Azienda
- Responsabile Back Office
- Responsabile Progettualità Agroalimentare

ART.7 PUBBLICITÀ

Il bando viene pubblicato a “titolo orientativo” e avrà efficacia a seguito dell’approvazione del Piano assunzionale da parte della Giunta Camerale di Torino, sul sito internet dell’Azienda Speciale Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino (www.lab-to.camcom.it) nella sezione Amministrazione Trasparente\Selezione del Personale\Reclutamento del Personale.

ART.8 CALENDARIO PROVA D’ESAME

Il giorno, l’orario e la sede della prova selettiva sarà comunicata tramite PEC ai candidati ammessi a tale prova con un preavviso di almeno 7 giorni.

Nella medesima comunicazione verranno anche rese note le indicazioni in merito alle misure per la tutela della salute pubblica a cui il candidato dovrà attenersi a fronte della situazione epidemiologica.

I candidati dovranno presentarsi all’ora e nel luogo indicati muniti di idoneo documento di riconoscimento in corso di validità.

L’assenza alla prova per qualsiasi ragione, anche se dovuta a cause di forza maggiore, o la violazione delle misure per la tutela della salute pubblica comporta l’esclusione dalla selezione.

ART.9 ASSUNZIONE IN SERVIZIO

Il candidato dichiarato vincitore, in possesso dei requisiti prescritti per l’assunzione presso il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, verrà invitato a sottoscrivere il contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato e Part Time che comporterà l’inquadramento nella qualifica “TECNICO IN SICUREZZA ALIMENTARE E ATTIVITÀ DI AUDIT E CAMPIONAMENTO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E SCOLASTICA” al 4° livello del CCNL Terziario Distribuzione e Servizi.

L’orario di lavoro contrattuale è di 30 ore settimanali, da svolgersi da lunedì a venerdì, con articolazione orizzontale. Per esigenze di servizio l’ingresso potrà avvenire anche in orario antecedente a quello previsto dal Regolamento per il Personale.

Il vincitore della selezione verrà assunto in prova: il periodo di prova ha la durata di 60 giorni di effettivo servizio, come previsto dal CCNL.

L'assunzione è subordinata ad asseverazione da parte della Camera di commercio di Torino.

ART.10 INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Sulla base di quanto previsto dall'art. 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 viene fornita la seguente informativa in relazione al trattamento dei dati forniti dal candidato con la compilazione del modello di domanda e con la presentazione della documentazione allegata.

I dati personali forniti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura di selezione in oggetto e per le successive attività inerenti all'eventuale procedimento di instaurazione e gestione del rapporto di lavoro.

In relazione a tali finalità il conferimento dei dati è obbligatorio. Il rifiuto di fornire i dati richiesti comporterà impossibilità di dar corso alla valutazione della domanda di partecipazione alla selezione, nonché agli adempimenti conseguenti e inerenti alla procedura selettiva.

I dati personali forniti saranno trattati da incaricati autorizzati, in forma sia cartacea sia telematica, in modo da garantire sicurezza e riservatezza, nel pieno rispetto dei principi contenuti nel GDPR e utilizzando sistemi di sicurezza adeguati alla tipologia dei dati stessi.

Titolare del trattamento è il Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino, Via Ventimiglia 165, Torino.

I dati forniti dall'interessato saranno comunicati ai componenti della Commissione di valutazione e potranno essere comunicati ad amministrazioni pubbliche/soggetti privati ai fini dell'accertamento d'ufficio di stati, qualità e fatti ovvero al controllo sulle dichiarazioni sostitutive.

Responsabile Protezione Dati (RPD) è l'Unione Regionale delle Camera di commercio del Piemonte (URCC) contattabile all'indirizzo rpd1@pie.camcom.it. All'interessato sono riconosciuti i diritti previsti dagli artt.15 e ss. del citato Regolamento UE.

I dati saranno trattati fino al conseguimento delle finalità del processo per le quali i dati sono stati raccolti. Successivamente saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione amministrativa e fiscale e al massimario di scarto in uso presso l'azienda.

ART.11 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è il Vice Direttore dell'Azienda.

ART.12 TERMINI DI CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO

Il procedimento dovrà concludersi entro 180 giorni dalla pubblicazione del presente avviso di selezione.

Torino, 30 agosto2022

IL VICE DIRETTORE

Guido Cerrato

Per ogni eventuale informazione ci si può rivolgere a:

Settore Back office/Affari generali/Amministrazione – Via Ventimiglia n° 165

tel. 011/6700206: e-mail risorse.umane@lab-to.legalmail.camcom.it

Da lunedì a venerdì ore 9:00-16:00