A.S.P. S.p.A. CIAMPINO
PROTOCOLLO GENERALE- Uscita
ARN00010609
MIT.Azienda Servizi Pubblici
PROT.N. 156 - DEL 05/07/2019
Avviso Pubblico "Cuoco"

AZIENDA SERVIZI PUBBLICI S.P.A.

AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA DA CUI ATTINGERE PER L'ASSUNZIONE DI PERSONALE CON MANSIONI DI "CUOCO" O EQUIPOLLENTI, CON CONTRATTO DI LAVORO PRIVATO A TEMPO DETERMINATO E/O A TEMPO INDETERMINATO, CON ORARIO DI LAVORO PART-TIME E/O FULL-TIME

VISTI:

- il D.L. 19/08/2016 n. 175, recante "*Testo unico in materia di Società a partecipazione pubblica*" (TUSP), come modificato dal D.Lgs. 16/06/2017, n. 100 e, in particolare, gli artt. 6 e 19;
- il D.Lgs. 04/08/2015, n. 23, recante "*Disposizioni in materia di contratto di lavoro a tempo indeterminato a tutele crescenti, in attuazione della legge 10 dicembre 2014, n. 183*", come modificato dal D.L. 12/07/2018 n. 87;
- il D.Lgs. 15/06/2015 n. 81, recante "*Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183*", come modificato dal D.L. 12/07/2018 n. 87 e, in particolare, gli artt. da 4 a 12 e da 19 a 29;
- il libro V del Codice Civile, nella formulazione attualmente vigente e, in particolare, gli artt. da 2094 a 2129 c.c.;
- il D.Lgs. 14/03/2013, n. 33 (in particolare l'art. 19) e le nuove linee guida adottate dall'A.N.A.C. con delibere nn. 1310/2016, n. 241/2017 e n. 1134/2017, che hanno riordinato gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni;
- il D.Lgs. 25/05/2016 n. 97, recante "*revisione e semplificazione delle disposizioni in materia di prevenzione della corruzione, pubblicità e trasparenza, correttivo della legge 6 novembre 2012, n. 190 e del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, ai sensi dell'articolo 7 della legge 7 agosto 2015, n. 124*";
- la legge 06/11/2012, n. 190, recante "*disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione*";
- la legge 10/04/1991, n. 125, che garantisce pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro e il D.Lgs. 11/04/2006, n. 198 recante il codice delle pari opportunità tra uomo e donna;
- l'art. 35, comma 3 del D.Lgs. 30/03/2001, n. 165 (e ss.mm.ii.), che indica i principi generali in materia di reclutamento del personale nelle pubbliche amministrazioni;
- il D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, codice in materia di protezione dei dati personali, come modificato e integrato dal D.lgs. 10/08/2018, n. 101 di adeguamento al Regolamento UE 27/04/2016 n. 2016/679/UE (*General Data Protection Regulation*);
- il D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- il C.C.N.L. Turismo e Pubblici Esercizi;
- il Codice Etico dell'Azienda Servizi Pubblici S.p.A., nell'attuale formulazione risultante all'esito dell'aggiornamento del 30/06/2016, cui quest'ultima uniforma la propria organizzazione e la propria attività;
- Il Regolamento per il reclutamento del personale dell'Azienda Servizi Pubblici S.p.A., approvato dall'Amministratore Unico in data 23/01/2017

PREMESSO CHE:

a) l'ASP S.p.A. è una Società ad intero capitale pubblico, soggetta a controllo e coordinamento del Comune di Ciampino, e opera in regime di *in house providing* per conto dei propri Soci e in favore di altri Enti locali della Provincia di Roma, ricevendo in affidamento da questi la gestione di servizi pubblici in diversi settori, la cui erogazione avviene secondo caratteri di efficacia, efficienza ed economicità;

b) con riferimento al personale dipendente, a decorrere dal 01/01/2019 l'Azienda ha definito tre aree di appartenenza suddivise in base ai servizi gestiti:
   - Area 1 "Farmacie", con applicazione del CCNL Assofarm per i dipendenti impiegati direttamente nelle farmacie e all'interno del relativo servizio;
   - Area 2 "Servizi generali", con applicazione del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi, per i dipendenti degli uffici amministrativi, refezione scolastica, affissione e pubblicità, pulimento edifici comunali, sosta a pagamento, scuolabus e tutti i dipendenti non rientranti nelle altre due aree;
   - Area 3 "Servizi socio-assistenziali ed educativi", con applicazione in continuità del CCNL Uneba, per i dipendenti degli asili nido e assistenza O.E.P.A. ex A.E.C..

Tutto ciò premesso, in conformità alle previsioni del "*Regolamento interno per il reclutamento del personale*", si procede all'indizione di un Avviso pubblico di selezione, per titoli ed esami, per la formazione di una graduatoria dove attingere per l'assunzione di personale con contratto di lavoro subordinato da inserire nell'Area 2 "Servizi generali", nell'ambito di Servizi differenti (principalmente il servizio di refezione scolastica).

ARTICOLO 1 – Oggetto della selezione ad evidenza pubblica

1.1 La selezione ad evidenza pubblica ha per oggetto la composizione di una graduatoria da cui attingere per l'assunzione a tempo determinato e/o indeterminato di personale con mansione di "CUOCO", con orario di lavoro part-time e/o full-time e inquadramento nel livello 4 del vigente C.C.N.L per i dipendenti delle Aziende del settore Turismo e Pubblici Esercizi.

1.2 Le risorse selezionate svolgono attività proprie di cuoco e sono adibiti, in base alle necessità aziendali, alle seguenti mansioni, indicate a titolo di mero esempio: approvvigionamento, organizzazione e gestione di linee di produzione (primi e secondi piatti, lavorazioni carni, pesce e verdure); preparazione pasti e pietanze, anche per diete particolari (es. allergie e intolleranze alimentari, esigenze di utenti con motivazioni etnico-religiose, etc.); utilizzo di tutte le attrezzature in dotazione alla cucina (ivi inclusi forni, brasiere, affettatrici, taglia verdure, etc.); coordinamento del personale della cucina; controllo della qualità e lavorazione delle derrate alimentari secondo le tecniche e gli standard di settore; vigilanza delle condizioni igieniche della cucina, garantendo anche il rispetto delle norme sulla sicurezza del lavoro; svolgimento di altri servizi, anche esterni, connessi al funzionamento della cucina; collaborazione nell'organizzazione del Servizio mensa, con connessi compiti amministrativo-contabili attinenti al magazzino, al carico e scarico delle merci e alla tenuta del registro di mensa; eventuale collaborazione nella distribuzione dei pasti e nell'assistenza durante il pasto.

1.3 La sede di lavoro è nel Comune di Ciampino (RM), fermo restando che il personale può essere assegnato, temporaneamente o definitivamente, anche presso altra sede di servizio gestita dall'Azienda.

1.4 La durata e la distribuzione dell'orario lavorativo sono indicate al momento dell'assunzione in relazione alle contingenti esigenze aziendali.

ARTICOLO 2 – Requisiti richiesti per la partecipazione alla selezione pubblica

2.1 Possono partecipare alla selezione gli aspiranti di ambo i sessi che sono in possesso dei seguenti requisiti generali alla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda di partecipazione e fino all'eventuale stipula del contratto di lavoro:

a) cittadinanza italiana o di uno degli Stati dell'U.E. ovvero cittadinanza extraeuropea con i requisiti stabiliti dalla legge;
b) età non inferiore ad anni 18;
c) piena e incondizionata idoneità psico-fisica alle funzioni afferenti al profilo professionale oggetto della selezione; l'Azienda si riserva di verificare l'idoneità mediante accertamenti sanitari effettuati dal proprio medico del lavoro competente *ex* D.Lgs. 09/04/2008, n. 81.
d) adeguata conoscenza della lingua italiana (livello europeo C2);
e) per i cittadini italiani, iscrizione nelle liste elettorali di un Comune italiano;
f) pieno godimento dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza;
g) regolare posizione nei riguardi degli obblighi militari;
assenza di condanne penali e dell'applicazione di misure di prevenzione o di sicurezza che costituiscano impedimento per l'instaurazione del rapporto di lavoro;
h) inesistenza di provvedimenti di licenziamento per persistente insufficiente rendimento ed inesistenza di provvedimenti conseguenti all'accertamento che l'impiego sia stato ottenuto mediante mezzi fraudolenti o documenti falsi;
i) diploma di scuola media inferiore.

2.2 Possono partecipare alla selezione gli aspiranti di ambo i sessi che sono in possesso dei seguenti requisiti specifici alla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda di partecipazione e fino all'eventuale stipula del contratto di lavoro:

a) attestato di frequenza al corso per addetti ad attività alimentari (HACCP) rilasciato da strutture accreditate ai sensi della vigente normativa in materia di accreditamento degli organismi che svolgono attività di formazione ovvero da imprese alimentari per i corsi effettuati direttamente ai propri dipendenti, e idonea documentazione attestante l'assolvimento degli obblighi di aggiornamento periodico (ogni cinque anni);
b) diploma rilasciato da istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione (se il titolo di studio proviene da Stato estero, è richiesta la dichiarazione di equipollenza ai sensi della vigente normativa in materia) oppure attestato regionale di qualifica professionale di cuoco o addetto ai servizi di cucina o altro attestato regionale di qualifica professionale idoneo allo svolgimento delle mansioni di cuoco oppure attestazione rilasciata da centro per l'impiego o certificato/i di servizio rilasciato/i dal datore di lavoro (struttura pubblica, ente, cooperativa, soggetto privato, etc.) contenente

l'indicazione specifica della durata dell'esperienza lavorativa maturata nelle mansioni di cuoco, che non deve essere inferiore a 24 mesi;

- oppure di un periodo, non inferiore a tre anni, di attività lavorativa qualificata, a tempo pieno, in qualità di dipendente o collaboratore familiare, presso una impresa di ristorazione, seguita dai corsi regionali di formazione teorica di cui al punto che precede. Tale periodo di attività di deve essere svolto nel corso del quinquennio antecedente l'iscrizione ai corsi di cui al punto che precede.

2.3 Sono esentati dal presentare, quale requisito specifico, l'attestato di frequenza al corso di cui alla lettera a) che precede, salvo l'onere di documentare lo svolgimento del prescritto aggiornamento periodico (ogni cinque anni), i seguenti soggetti:

a) candidati in possesso del Diploma di Laurea di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della produzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia ed ingegneria della qualità e i soggetti laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
b) periti agrari e agrotecnici;
c) diplomati della scuola alberghiera che abbiano documentato nel *curriculum* di studi lo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo;
d) soggetti che hanno frequentato con profitto i corsi di formazione istituiti ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 31/03/1998, n. 114.

2.4 Nell'esame delle domande, sono considerati quali requisiti preferenziali:

a) età compresa tra i 24 e i 50 anni;
b) comprovata esperienza nel settore di almeno 36 mesi;
c) conoscenza elementare di una lingua straniera tra inglese, francese, spagnolo o tedesco.

ARTICOLO 3 – Modalità e termini di presentazione delle domande

3.1 I candidati devono presentare domanda, redatta in forma scritta su carta semplice utilizzando il modello allegato al presente avviso, mediante lettera raccomandata in busta chiusa indirizzata all'Ufficio Risorse Umane dell'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. con sede in Ciampino (CAP 00043) Largo Felice Armati, oppure consegna a mano presso gli uffici dell'Azienda, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 12.00, oppure mediante Posta Elettronica Certificata al seguente indirizzo selezioni.asp@legalmail.it con oggetto "*Selezione ad evidenza pubblica anno 2019 – cuoco*".

3.2 I candidati, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, consapevoli della responsabilità penale prevista dall'art. 76 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, devono dichiarare, con chiarezza e precisione, sotto la propria personale responsabilità:

- il nome ed il cognome, il codice fiscale, la data, il luogo di nascita, la residenza, il numero di telefono e la precisa indicazione del domicilio e dell'indirizzo di posta elettronica per l'eventuale trasmissione di comunicazioni relative alla procedura di selezione. Le successive variazioni devono essere tempestivamente comunicate dallo stesso aspirante;
- il possesso di tutti i requisiti generali per l'accesso alla selezione di cui al precedente articolo 2;

- il possesso degli attestati di cui alla lettera a) dell'art. 2.2 (ovvero dei titoli di esclusione di cui all'art. 2.3);
- il possesso del titolo di studio o di qualifica professionale o di specializzazione ovvero l'attestato di servizio posseduto, valido per l'accesso alla selezione, indicandone per esteso gli estremi
- il possesso di eventuali titoli culturali e professionali ulteriori rispetto a quelli richiesti per l'ammissione;
- le esperienze professionali maturate, nell'ambito delle mansioni oggetto della presente selezione, presso l'A.S.P. di Ciampino e/o altre strutture gestite da soggetti a partecipazione pubblica in forma diretta e/o in convenzione e/o presso strutture private con l'indicazione della natura della struttura, delle sedi e della durata delle diverse esperienze (data inizio e termine, durata complessiva di ciascun rapporto indicata in giorni);
- l'accettazione, senza alcuna riserva, delle condizioni previste dallo Statuto dell'Azienda, dai regolamenti aziendali, dal CCNL e dagli accordi collettivi vigenti in Azienda.

3.3 Alla domanda deve essere allegato il *curriculum vitae* del candidato, possibilmente in formato Europass, ove devono risultare:

a) livello delle conoscenze maturate nell'ambito delle funzioni richieste per l'assunzione;
b) elementi idonei a verificare la reale consistenza delle esperienze professionali maturate nel settore; fra gli elementi potranno essere descritte le attività effettivamente svolte, come gli eventuali rapporti di lavoro, anche a progetto, stage, collaborazioni, somministrazione, consulenze, attività di libera professione;
c) eventuale conoscenza delle lingue straniere;
d) altri elementi di giudizio e di conoscenza, nonché titoli che il candidato intenda fornire.

3.4 La domanda ed il *curriculum* devono essere sottoscritti senza necessità di autenticazione. Insieme alla domanda ed al *curriculum* deve essere presentata copia sottoscritta di un documento di riconoscimento in corso di validità e la ricevuta di pagamento del contributo di iscrizione alla selezione previsto al successivo art. 4.

3.5 Le domande (corredate di *curriculum vitae*, copia del documento di identità e della ricevuta di pagamento) devono pervenire all'ASP S.p.A. entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 22/07/2019. A tale fine farà fede la data di ricezione della domanda.

3.6 Qualora il candidato sia membro di uno dei Paesi U.E. ovvero cittadino extracomunitario è richiesta la presentazione, unitamente alla domanda di partecipazione, di documentazione attestante l'autorizzazione del soggiorno in Italia (es: permesso di soggiorno), con l'indicazione del motivo della permanenza/rilascio e la scadenza.

3.7 La domanda di partecipazione alla presente selezione obbliga il candidato all'accettazione incondizionata delle disposizioni contenute nel presente avviso.

3.8 In caso di disabilità il candidato, nella stessa domanda di partecipazione, deve specificare l'ausilio necessario per lo svolgimento delle prove previste nel presente avviso, nonché l'eventuale necessità di tempi aggiuntivi (art. 20, L. 05/02/1992, n. 104). In tal caso il Candidato deve produrre, entro 7 giorni antecedenti la data di svolgimento delle prove, idonea certificazione rilasciata da apposita struttura del SSN che specifichi la natura della disabilità stessa e l'ausilio necessario.

3.9 L'Azienda ha facoltà di prorogare o riaprire i termini della procedura per sopravvenute esigenze organizzative e/o di interesse pubblico. In tal caso restano valide le domande presentate in precedenza, con facoltà per i candidati di integrare, entro il nuovo termine, le dichiarazioni rese.

3.10 È comunque fatto salvo l'insindacabile diritto dell'Azienda di interrompere la presente procedura per sopravvenuti impedimenti di natura giuridica, legislativa, economica e/o organizzativa. L'eventuale revoca della procedura concorsuale non comporta il rimborso del contributo di iscrizione.

ARTICOLO 4 – Contributo di iscrizione

4.1 Per la partecipazione alla selezione, prima della presentazione della domanda, i candidati devono effettuare un versamento di un importo pari a € 20,00 (euro venti/00) a titolo di contributo alle spese di gestione dell'iter selettivo.

4.2 Il versamento va effettuato, a mezzo bonifico, sul conto corrente intestato all'ASP Azienda Servizi Pubblici S.p.A. e portante IBAN IT55Q0569639550000002862X96, indicando la seguente causale "*selezione cuoco 2019* – nome e cognome del candidato".

4.3 La ricevuta di versamento del contributo di iscrizione dovrà essere allegata in copia semplice alla domanda di partecipazione. Si consiglia di verificare attentamente il possesso di tutti i requisiti richiesti prima di effettuare il pagamento del contributo di partecipazione.

4.4 Il contributo non è rimborsabile, sia in caso di esclusione/non ammissione alla prova preselettiva o prove selettive, sia in caso di assenza alle prove per qualsiasi motivo, sia in caso di revoca/annullamento della procedura selettiva.

ARTICOLO 5 – Decentramento della selezione

5.1 La gestione della presente procedura selettiva viene affidata a soggetto terzo autorizzato dal M.I.U.R. e in possesso dei requisiti all'uopo previsti dalla legge, anche al fine di garantire il rispetto dei principi di decentramento, imparzialità, oggettività delle prove e specializzazione delle commissioni valutatrici.

ITER SELETTIVO

ARTICOLO 6 – esame della domanda

6.1 La Commissione esaminatrice verifica preliminarmente se la domanda sia stata redatta in modo regolare, presentata entro i termini e che contenga la dichiarazione del possesso dei requisiti necessari all'ammissione.

6.2 Qualora tale verifica non dia esito positivo, il candidato può essere, a discrezione della Commissione, escluso od invitato a regolarizzare la documentazione o ammesso con riserva.

6.3 Qualora il candidato non sia ammesso, non riceve alcuna comunicazione.

6.4 All'esito delle verifiche, è pubblicata sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino la lista dei candidati ammessi alla selezione.

ARTICOLO 7 – Analisi dei titoli e del *curriculum vitae*

7.1 I titoli dovranno essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle domande di ammissione alla selezione.

7.2 Ai fini della valutazione dei titoli di servizio, cultura e vari, i candidati possono dichiarare nella domanda stati, fatti o qualità personali e possono presentare, a corredo della domanda, tutti quei documenti che ritengano di produrre nel loro interesse, in originale, o in copia autenticata, ovvero in copia dichiarata conforme all'originale mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del 28/12/2000 n. 445. La domanda deve essere, in tal caso, corredata di un elenco della documentazione allegata, redatto in carta libera e debitamente sottoscritto dal candidato (utilizzando il modulo allegato al presente avviso).

7.3 L'Azienda si riserva di provvedere ai controlli, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, sulla veridicità delle dichiarazioni rilasciate dai partecipanti alla procedura, i quali si intendono, altresì, avvertiti delle conseguenze sotto il profilo penale, civile, amministrativo delle dichiarazioni false o mendaci ai sensi degli articoli 75 e 76 del medesimo D.P.R., ivi compresa la decadenza dagli eventuali benefici conseguiti sulla base di dichiarazioni non veritiere.

7.4 I *curricula* dei candidati ammessi alla selezione sono analizzati e valutati complessivamente in base ai titoli di studio posseduti, alle esperienze professionali maturate e agli altri elementi di giudizio (es. conoscenza delle lingue straniere, uso degli strumenti necessari all'attività richiesta, etc.), attribuendo un voto numerico fino a un massimo di 15 punti (utilizzando, se necessario, i decimali) così suddivisi: massimo 3/15 per i titoli di studio; massimo 10/15 per i titoli di servizio; massimo 2/15 per i titoli vari.

7.5 Per la valutazione dei titoli di studio, la Commissione non tiene conto del diploma di scuola media inferiore previsto quale requisito generale di ammissione. In particolare, il punteggio relativo ai titoli di studio viene assegnato secondo il seguente schema e tenendo conto dell'attinenza dei titoli posseduti con il profilo da conferire:

Diploma di Laurea conseguito in ambiti affini al profilo professionale oggetto di selezione	1 punto
Diploma di scuola secondaria superiore rilasciato da istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione o attestato di qualifica professionale o titolo equipollente	0,5 punti
Attestato rilasciato all'esito di corsi di formazione attinenti al profilo professionale oggetto di selezione, successivi al conseguimento della qualifica professionale	0,5 punti per ogni titolo

7.6 Per la valutazione dei titoli di servizio, il punteggio viene assegnato secondo il seguente schema (nel caso di periodi frazionati, il punteggio viene attribuito in proporzione):

Servizio prestato nelle mansioni oggetto di selezione	1 punto per ogni 120 giorni di servizio anche non consecutivi
Servizio prestato in mansioni affini al profilo oggetto di selezione	0,5 punti per ogni 120 giorni di servizio anche non consecutivi

ARTICOLO 8 – Prova preselettiva

8.1 Le prove di esame, in base al numero di domande correttamente pervenute, possono essere precedute da una preselezione, al fine di garantire rapidità, imparzialità ed efficienza della procedura. In tal caso, il relativo avviso e la convocazione sono pubblicati sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

8.2 L'eventuale preselezione consiste in quiz a risposta multipla a carattere psico-attitudinale e/o di cultura generale.

8.3 I criteri di valutazione sono preventivamente stabiliti dalla Commissione esaminatrice e pubblicati unitamente alla relativa convocazione sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

8.4 Vengono ammessi alle prove d'esame i primi 50 candidati con il punteggio maggiore nella valutazione dei test, salvo *ex-aequo*.

8.5 Il punteggio ottenuto nella prova preselettiva non è considerato ai fini del punteggio finale della graduatoria di merito della selezione.

ARTICOLO 9 – Prova orale

9.1 I candidati devono sostenere il colloquio di selezione, vertente sulle nozioni relative all'attività e alle mansioni oggetto della presente selezione, sulla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro e sui diritti e doveri del dipendente. In particolare, gli argomenti della prova riguardano: Criteri dell'autocontrollo e conoscenza della normativa in materia igienico sanitaria con particolare riferimento al sistema HACCP; conoscenza delle tecniche di conservazione degli alimenti e controllo qualità dei prodotti; approvvigionamento, organizzazione e gestione di linee di produzione (primi e secondi piatti, lavorazioni carni, pesce e verdure); conoscenza della composizione e produzione degli alimenti con particolare riferimento ai prodotti DOP, IGP, STG; dietologia e preparazione pasti e pietanze, anche per diete particolari (es. allergie e intolleranze alimentari, esigenze di utenti con motivazioni etnico-religiose, etc.); utilizzo delle attrezzature (ivi inclusi forni, brasiere, affettatrici, taglia verdure, etc.) e conoscenza dei metodi di cottura; nozioni antinfortunistiche attinenti la mansione; diritti e doveri del lavoratore.

9.2 La prova orale è, altresì, finalizzata ad accertare la professionalità posseduta, a verificare l'attitudine alla posizione da ricoprire e a valutare il profilo motivazionale del candidato.

9.3 I candidati devono presentarsi alla prova orale muniti di un valido documento di riconoscimento. I candidati che non si presentano nell'ora e nel giorno indicati sono considerati rinunciatari alla selezione e quindi non sono valutati, salvo giustificato impedimento ai sensi di legge.

9.4 Al termine della prova, la Commissione esaminatrice formula la propria valutazione conclusiva, espressa in voto numerico fino a un massimo di 20 punti, utilizzando, se necessario, i decimali. Non supera la prova orale il candidato che ottiene un punteggio inferiore a 12 punti.

9.5 L'esito della prova orale non viene comunicato personalmente ai candidati ma è pubblicato esclusivamente sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

ARTICOLO 10 – Prova pratica

10.1 I candidati ammessi alla prosecuzione delle prove d'esame sono convocati per sostenere la prova pratica, consistente nell'esecuzione di una delle attività proprie della qualifica di cuoco:

- preparazione di primi e secondi piatti, lavorazioni carni, lavorazione pesce e lavorazione verdure;
- preparazione pasti per diete particolari (es. allergie e intolleranze alimentari, esigenze di utenti con motivazioni etnico-religiose, etc.).

10.2 Durante la prova pratica vengono valutate le conoscenze e le capacità del candidato nella preparazione dei pasti, nell'uso e nell'organizzazione degli strumenti di lavoro, nella gestione delle tempistiche, nell'utilizzo di adeguate tecniche di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, nel rispetto delle norme HACCP e di sicurezza sul lavoro.

10.3 I candidati devono presentarsi alla prova pratica muniti di un valido documento di riconoscimento e provvisti di abbigliamento consono alla selezione in oggetto. I candidati che non si presentano nell'ora e nel giorno indicati sono considerati rinunciatari alla selezione e quindi non sono valutati, salvo giustificato impedimento ai sensi di legge.

10.4 Al termine della prova, la Commissione esaminatrice formula la propria valutazione conclusiva, espressa in voto numerico fino a un massimo di 30 punti, utilizzando, se necessario, i decimali. Non supera la prova pratica il candidato che ottiene un punteggio inferiore a 18 punti.

10.5 L'esito della prova pratica non viene comunicato personalmente ai candidati ma è pubblicato esclusivamente sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

ARTICOLO 11 – Graduatoria finale

11.1 La somma aritmetica del punteggio attribuito al *curriculum* e alle prove d'esame stabilisce la votazione complessiva riconosciuta al candidato, espressa con un voto numerico che costituisce il punteggio finale.

11.2 La Commissione attribuisce a ciascun candidato il proprio punteggio, in base al quale è stabilito l'ordine di graduatoria definitivo.

11.3 A parità di punteggio la precedenza è assegnata al candidato con maggiore numero di figli a carico.

11.4 La Commissione esaminatrice rimette la graduatoria formata sulla base di quanto previsto dal presente avviso pubblico per la sua approvazione e successiva pubblicazione sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

11.5 La posizione nella graduatoria stabilisce la priorità e l'ordine di assunzione.

11.6 L'utilizzo della graduatoria avviene compatibilmente ai limiti imposti dalla normativa vigente in materia e tenuto conto delle esigenze organizzative e operative dell'Azienda.

11.7 Tutte le richieste di assunzione per figure similari pervenute precedentemente alla data di pubblicazione del presente avviso, si considerano come non ricevute. Le graduatorie attualmente in essere aventi ad oggetto la medesima figura professionale di cui alla presente selezione o qualifiche equipollenti, sono soppresse con effetto dalla pubblicazione della nuova graduatoria.

11.8 L'efficacia temporale della graduatoria finale permane sino al suo esaurimento o sino alla pubblicazione di una successiva graduatoria per le medesime mansioni.

ARTICOLO 12 – Assunzioni

12.1 I candidati che in base alle necessità aziendali e secondo l'ordine della graduatoria risultino prescelti ricevono apposita comunicazione e sono invitati a produrre idonea documentazione per la verifica di quanto dichiarato sotto la propria responsabilità nella domanda e nel *curriculum*.

12.2 L'Azienda si riserva il diritto di effettuare in qualsiasi momento le opportune verifiche sulla veridicità delle dichiarazioni dei candidati e sul possesso dei requisiti richiesti. Tali accertamenti vengono in ogni caso espletati prima di procedere all'instaurazione del rapporto di lavoro. Qualora il controllo accerti la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese dal candidato, lo stesso sarà escluso dalla selezione e dalla graduatoria finale, fermo restando le sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

12.3 Ai sensi della L. 10/04/1991, n. 125 e del D.Lgs. 11/04/2006, n. 198 sono garantite pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al servizio. Qualora si rendano necessarie figure professionali dotate di caratteristiche peculiari idonee per le problematiche legate al genere, la società attinge al personale in graduatoria facendo riferimento alle specificità richieste.

12.4 I candidati convocati per l'assunzione devono sottoporsi a visita sanitaria di controllo da parte del medico competente ai sensi del D.Lgs. 09/04/2008, n. 81, per accertare l'esenzione da difetti che impediscano od ostacolino l'espletamento delle mansioni richieste e devono dichiarare, sotto la propria responsabilità, di non avere altri rapporti di impiego pubblico o privato e di non trovarsi in nessuna delle situazioni di incompatibilità richiamate dall'art. 53, D.Lgs. 30/03/2001, n. 165.

12.5 Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 04/03/2014, n. 39, che impone l'obbligo ai datori di lavoro di acquisire il certificato penale del casellario giudiziale degli addetti ad attività che comportano il contatto diretto e regolare con i minori, i candidati inseriti in graduatoria, che verranno convocati per l'instaurazione del rapporto di lavoro, dovranno presentare tale certificato.

12.6 La rinuncia del Candidato all'assunzione comporta lo scorrimento della graduatoria e l'esclusione dello stesso con contestuale decadenza.

12.7 Qualora un candidato accetti l'assunzione a tempo determinato e successivamente si ponga l'esigenza aziendale di procedere con l'assunzione a tempo indeterminato, l'Azienda è obbligata a procedere secondo l'ordine di classificazione originale della graduatoria ripartendo dal primo disponibile anche se momentaneamente assunto a tempo determinato.

ARTICOLO 13 – Trattamento dei dati personali

13.1 Ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, come modificato e integrato dal D.lgs. 10/08/2018, n. 101 di adeguamento al Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679/UE (*General Data Protection Regulation*), i dati personali e sensibili dei Candidati sono raccolti presso l'Ufficio del personale dell'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. di Ciampino ed il relativo trattamento è necessario e finalizzato esclusivamente all'espletamento di tutte le operazioni connesse alla presente selezione, per l'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti la gestione del rapporto medesimo. Tali dati possono essere trattati, anche con strumenti informatici, nei modi e limiti necessari a perseguire tali finalità, anche in caso di comunicazione a terzi. I dati personali, con esclusione di quelli idonei a rivelare lo stato di salute, possono essere oggetto di diffusione mediante pubblicazione nelle forme previste dalle norme in materia e attraverso il sito istituzionale dell'Azienda nel rispetto dei principi di pertinenza e non eccedenza.

13.2 I candidati interessati alla presente selezione devono fornire consenso esplicito al trattamento dei dati personali e sensibili in forma scritta nella domanda di partecipazione, utilizzando l'apposita sezione del modello allegato al presente avviso. Il rifiuto di fornire gli stessi comporta l'impossibilità di dar corso alla valutazione della domanda di partecipazione alla selezione, nonché agli adempimenti conseguenti e inerenti alla procedura selettiva.

13.3 Si ricorda che i candidati hanno la possibilità di richiedere gratuitamente l'accesso, la modifica o la cancellazione dei dati personali e sensibili forniti all'Azienda Servizi Pubblici S.p.A.. In particolare, la cancellazione comporta l'automatica esclusione dalla presente procedura selettiva.

13.4 Il Titolare del trattamento è A.S.P. Azienda Servizi Pubblici S.p.A. (P.IVA/C.F.: 02315031001), con sede in Ciampino (RM), Largo Felice Armati, 1 (C.A.P. 00043), Tel.: 06.790691 / Fax: 06.79069324 / e-mail: info@asp-spa.it).

13.5 L'Azienda non assume alcuna responsabilità per la dispersione di informazioni dipendente da mancata o inesatta indicazione dei recapiti da parte del Candidato oppure da mancata o tardiva comunicazione di variazione degli indirizzi specificati nella domanda, né per eventuali disguidi imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

13.6 Responsabile del procedimento è il dott. Emilio Engst.

ARTICOLO 14 – Pubblicità della selezione

14.1 Tutte le comunicazioni e convocazioni, ivi inclusa l'ammissione dei candidati alla selezione, le date fissate per le prove previste dal presente avviso (ed eventuali rinvii) ed il superamento delle prove stesse, la relativa graduatoria finale e ogni altra informazione inerente la presente procedura, vengono rese note tramite la pubblicazione sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino (www.asp-spa.it) con valore di notifica nei confronti degli interessati a partecipare alla presente procedura.

14.2 Il presente avviso pubblico di selezione è integralmente pubblicato dal 05/07/2019 sul sito http://www.asp-spa.it. nella sezione "*Comunicazioni*" alla voce "*Avvisi*".

14.3 La pubblicazione del presente avviso, nonché la successiva selezione dei candidati e le comunicazioni agli stessi, non comportano in alcun modo un obbligo di assunzione da parte di A.S.P. Azienda Servizi Pubblici S.p.A., riservandosi quest'ultima in ogni momento la facoltà di revocare o interrompere la selezione, senza che i candidati possano vantare alcun diritto o pretesa di sorta.

ARTICOLO 15 – Calendario delle prove

15.1 Le prove d'esame (eventuale prova preselettiva, prova scritta e prova pratica) si svolgeranno secondo il seguente calendario:

Prova preselettiva*	dal 31 luglio 2019 al 2 agosto 2019	
Prova scritta	28-ago-19	
Prova pratica	04-set-19	

* solo nel caso di un numero di candidati superiore a 50

15.2 Eventuali modifiche delle date sopra indicate non vengono comunicate personalmente ai candidati ma sono pubblicate esclusivamente sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

Ciampino, lì 04/07/2019

A.S.P. Azienda Servizi Pubblici S.p.A.
L'AMMINISTRATORE UNICO
dott. Arturo Accolla

ASP S.p.A.

Area Risorse Umane

ALLEGATO 1

Modulo di domanda di partecipazione alla selezione pubblica, per la formazione di una graduatoria da cui attingere per l'assunzione di personale con mansioni di "*cuoco*" o equipollenti, con contratto di lavoro privato a tempo determinato e/o a tempo indeterminato, con orario di lavoro part-time e/o full-time

all'**Azienda Servizi Pubblici S.p.A.**
Ufficio Risorse Umane
Largo Felice Armati, 1
00043 Ciampino (Roma)

Il/la sottoscritto/a _____

C.F. _____ nato/a a _____ il _____ età _____

e residente in _____ Via _____ n. _____ CAP _____

- **per l'eventuale trasmissione di comunicazioni relative alla procedura di selezione:**

recapito in _____ Via _____ n. _____ CAP _____

n. tel. _____ e-mail _____

(eventuali successive variazioni dei recapiti devono essere tempestivamente comunicate dal candidato)

CHIEDE

di poter partecipare alla selezione pubblica per la formazione di una graduatoria da cui attingere per l'assunzione di personale con mansioni di "*cuoco*" o equipollenti, di cui all'avviso pubblicato in data 05/07/2019 sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino.

A tale scopo, consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art. 46 del medesimo Decreto dichiara di possedere i seguenti requisiti (*barrare la casella corrispondente*):

- ❑ cittadinanza italiana o di uno degli Stati dell'U.E. ovvero cittadinanza extraeuropea con i requisiti stabiliti dalla legge *(in quest'ultimo caso ALLEGARE documentazione attestante l'autorizzazione del soggiorno in Italia – es: permesso di soggiorno –, con l'indicazione del motivo della permanenza, la data di rilascio e la scadenza)*;
- ❑ età non inferiore ad anni 18;
- ❑ piena e incondizionata idoneità psico-fisica alle funzioni afferenti al profilo professionale oggetto della selezione *(l'Azienda si riserva di verificare l'idoneità mediante accertamenti sanitari effettuati dal proprio medico del lavoro competente ex D.Lgs. n. 81/2008)*;
- ❑ adeguata conoscenza della lingua italiana (livello europeo C2);
- ❑ per i cittadini italiani, iscrizione nelle liste elettorali di un Comune italiano;
- ❑ pieno godimento dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza;
- ❑ regolare posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- ❑ assenza di condanne penali e dell'applicazione di misure di prevenzione o di sicurezza che costituiscano impedimento per l'instaurazione del rapporto di lavoro;
- ❑ inesistenza di provvedimenti di licenziamento per persistente insufficiente rendimento ed inesistenza di provvedimenti conseguenti all'accertamento che l'impiego sia stato ottenuto mediante mezzi fraudolenti o documenti falsi;
- ❑ diploma di scuola media inferiore;
- ❑ di essere in possesso dei seguenti titoli specifici (*barrare la corrispondente casella e ALLEGARE COPIA DEL/I TITOLO/I*):
  - ❑ diploma rilasciato da istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione (se il titolo di studio proviene da Stato estero, è richiesta la dichiarazione di equipollenza ai sensi della vigente normativa in materia) oppure attestato regionale di qualifica professionale di cuoco o addetto ai servizi di cucina o altro attestato regionale di qualifica professionale idoneo allo svolgimento delle mansioni di cuoco oppure attestazione rilasciata da centro per l'impiego o certificato/i di servizio rilasciato/i dal datore di lavoro (struttura pubblica, ente, cooperativa, soggetto privato, etc.) contenente l'indicazione specifica della durata dell'esperienza lavorativa

maturata nelle mansioni di cuoco, che non deve essere inferiore a 24 mesi: *(indicare estremi del titolo / attestato di servizio)* _____

_____

- ❑ attestato di frequenza al corso per addetti ad attività alimentari (HACCP) rilasciato da strutture accreditate ai sensi della vigente normativa in materia di accreditamento degli organismi che svolgono attività di formazione ovvero da imprese alimentari per i corsi effettuati direttamente ai propri dipendenti, e idonea documentazione attestante l'assolvimento degli obblighi di aggiornamento periodico (ogni cinque anni);

  OPPURE

- ❑ di essere esentato dal presentare l'attestato di frequenza al corso per addetti ad attività alimentari poiché in possesso di uno dei seguenti titoli (*barrare la corrispondente casella e ALLEGARE COPIA DEL/I TITOLO/I*):
  - ❑ Diploma di Laurea di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della produzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia ed ingegneria della qualità o Diploma di Laurea di 1° o 2° livello in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
  - ❑ Titolo di perito agrario e/o agrotecnico;
  - ❑ Diploma della scuola alberghiera con *curriculum* di studi caratterizzato dallo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo;
  - ❑ Attestato di frequentazione con profitto del corso di formazione istituito ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 31/03/1998, n. 114.
  - ❑ qualora il titolo di esenzione sia stato conseguito da più di cinque anni alla data di scadenza di presentazione delle domande, di essere in possesso di certificazione inerente i corsi di aggiornamento periodico (ogni cinque anni) per addetti ad attività alimentari, rilasciata da strutture accreditate ai sensi della vigente normativa in materia *(ALLEGARE COPIA DEL/DEGLI ATTESTATO/I)*.
- ❑ di essere in possesso dei seguenti titoli di studio *(ALLEGARE COPIA DEL/I TITOLO/I)*:

- ❑ di essere in possesso dei seguenti attestati professionali *(ALLEGARE COPIA DEL/DEGLI ATTESTATO/I)*:

- ❑ di essere in possesso dei seguenti titoli culturali, professionali e vari ulteriori rispetto a quelli richiesti per l'ammissione *(ALLEGARE COPIA DI IDONEA DOCUMENTAZIONE)*

- ❑ di aver maturato le seguenti esperienze professionali nell'ambito delle mansioni oggetto della presente selezione

DESCRIZIONE ESPERIENZA *(rapporti di lavoro, stage, collaborazioni, anche a progetto, somministrazione, consulenze, attività di libera professione, etc.)*	DENOMINAZIONE STRUTTURA / IMPRESA	DATA INIZIO	DATA TERMINE	GIORNI TOTALI

- ❑ di conoscere le seguenti lingue straniere:

LINGUA	COMPRENSIONE *(livello europeo per l'autovalutazione)*	PARLATO *(livello europeo per l'autovalutazione)*	SCRITTO *(livello europeo per l'autovalutazione)*

- ❑ di essere in situazione di disabilità accertata, richiedendo il seguente ausilio _____ _____ necessario per lo svolgimento delle prove previste nella presente selezione, nonché □ di necessitare / □ non necessitare di tempi aggiuntivi (art. 20, L. 05/02/1992, n. 104), *(specificare)* _____

_____

(ALLEGARE IN COPIA IDONEA CERTIFICAZIONE RILASCIATA DA APPOSITA STRUTTURA DEL SSN CHE SPECIFICHI LA NATURA DELLA DISABILITÀ E L'AUSILIO NECESSARIO)

- ❑ di avere a carico nel proprio nucleo familiare i seguenti figli:

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA

- ❑ di impegnarsi a comunicare tempestivamente per iscritto eventuali variazioni di recapito e/o numero telefonico e/o e-mail, sollevando l'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. da ogni responsabilità in caso di irreperibilità del destinatario;

- di accettare, senza alcuna riserva, le condizioni previste dallo Statuto dell'Azienda, dai regolamenti aziendali, dal CCNL e dagli accordi collettivi vigenti in Azienda;
- di essere consapevole che tutte le comunicazioni e convocazioni, ivi inclusa l'ammissione dei candidati alla selezione, le date fissate per le prove previste dal presente avviso (ed eventuali rinvii) ed il superamento delle prove stesse, la relativa graduatoria finale e ogni altra informazione inerente la presente procedura, vengono rese note tramite la pubblicazione sul sito istituzionale dell'ASP di Ciampino (www.asp-spa.it) con valore di notifica nei confronti degli interessati a partecipare alla presente procedura.
- di essere a conoscenza dell'art. 75 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 relativo alla decadenza dai benefici eventualmente conseguiti sulla base delle dichiarazioni rese nella presente domanda qualora, a seguito di controllo, l'Azienda riscontri la non veridicità del contenuto di tali dichiarazioni.

Luogo _____ data _____ In fede

_____

(firma per esteso)

Il/la sottoscritto/a dichiara, altresì, di essere informato, ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, come modificato e integrato dal D.lgs. 10/08/2018, n. 101 di adeguamento al Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679/UE (*General Data Protection Regulation*), che i propri dati personali e sensibili sono raccolti presso l'Ufficio del personale dell'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. di Ciampino (Titolare del trattamento) ed il relativo trattamento, anche con strumenti informatici, è necessario e finalizzato esclusivamente all'espletamento di tutte le operazioni connesse alla presente selezione, per l'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti la gestione del rapporto medesimo.

Il/la sottoscritto/a esprime il consenso all'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. di Ciampino per la gestione dei propri dati personali e sensibili per i fini sopra indicati specificati e in conformità a quanto previsto all'art. 13 dell'avviso di selezione – *Trattamento dei dati personali*, che dichiara di aver letto, compreso e accettato.

Luogo _____ data _____ In fede

_____

(firma per il consenso esplicito)

Il/la sottoscritto/a allega alla presente domanda i seguenti documenti, che dichiara essere conformi ai corrispondenti originali in suo possesso ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali, civili e amministrative cui incorre in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, come previsto dall'art. 76 del medesimo D.P.R.:

ELENCO DEGLI ALLEGATI

1. *Curriculum Vitae* aggiornato e con sottoscrizione in originale;
2. documento di riconoscimento in corso di validità, con sottoscrizione in originale;
3. ricevuta di pagamento del contributo di iscrizione alla presente selezione *(ai sensi dell'art. 4 dell'avviso pubblico)*;
4. diploma per i servizi alberghieri e della ristorazione o attestato di qualificazione professionale di cuoco o attestato di servizio con indicazione specifica della durata dell'esperienza lavorativa maturata nelle mansioni di cuoco non inferiore a 24 mesi *(indicare estremi)* _____

   _____
5. Attestato/i di frequenza ai corsi per addetti ad attività alimentari (e/o titolo/i di esenzione) *(indicare estremi)* _____

   _____

ALTRI TITOLI, ATTESTATI E DOCUMENTAZIONE *(indicare estremi)*:

6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Luogo _____ data _____ In fede

_____

(firma per esteso)