



**GESTIONE SERVIZI TERRITORIALI GESTE SRL
SELEZIONE AD EVIDENZA PUBBLICA, PER TITOLI ED ESAMI, PER
IL RECLUTAMENTO DI N. 1 ISTRUTTORE TECNICO CAT. C1
A TEMPO INDETERMINATO *FULL TIME***

L'AMMINISTRATORE UNICO

Viste le norme vigenti, lo statuto della Società e la deliberazione della Giunta Comunale n. 27 del 6/2/2020 del Comune di San Giuliano Terme

DETERMINA

1. OGGETTO DELLA SELEZIONE

La Società Gestione Servizi Territoriali GeSTe srl (GeSTe Srl), società in-house del Comune di San Giuliano Terme, socio unico con il 100% del capitale sociale, ricerca una figura professionale da inserire nella propria struttura a tempo indeterminato full time, livello retributivo di inserimento professionale C1 del CCNL funzioni locali.

2. POSTI A SELEZIONE

a. È indetta una selezione per titoli ed esami, per n. 1 lavoratore dipendente da assumere a tempo indeterminato full time **con profilo di Istruttore Tecnico Cat. "C1"**, nell'organico di GeSTe Srl.

b. Il rapporto di lavoro avrà le seguenti caratteristiche:

- tempo indeterminato;
- full time;

livello retributivo di inserimento professionale C1 del CCNL funzioni locali.

c. La società si riserva di prorogare i termini, modificare, sospendere, revocare in qualsiasi momento con decreto motivato il presente bando di selezione.

Le disposizioni per l'ammissione al concorso e le modalità di espletamento del medesimo sono quelle previste dal D.P.R. 220/01.

A norma del D. Lgs. 11 aprile 2006 n. 198, sono garantite pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro, come previsto anche dall'art. 57 del D. Lgs. 30.03.2001, n. 165.

3. AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

1. Per partecipare alla suddetta selezione il candidato dovrà trovarsi nelle seguenti condizioni:

- a) essere cittadino italiano o di altro Paese dell'Unione Europea o essere familiare di cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea non avente la cittadinanza di uno Stato membro, purché titolare del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente; essere cittadino di Paesi terzi (extracomunitari) purché titolare del permesso di soggiorno UE per soggiornanti di lungo periodo o titolare dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria. I cittadini dell'Unione Europea e di Paesi terzi devono peraltro godere dei diritti civili e politici degli Stati di appartenenza o di provenienza, essere in

- possesso, fatta eccezione titolarità della cittadinanza italiana, di tutti gli altri requisiti previsti per i cittadini della Repubblica;
- b) avere età non inferiore ad anni 18;
 - c) godere dei diritti civili e politici;
 - d) non aver riportato condanne penali;
 - e) idoneità fisica allo svolgimento delle mansioni inerenti l'impiego (compatibilità alla mansione lavorativa);
 - f) avere adeguata conoscenza della lingua italiana;
 - g) per i candidati di sesso maschile nati entro il 1985, essere in posizione regolare nei confronti degli obblighi militari;
 - h) non essere stato licenziato per insufficiente rendimento da una pubblica amministrazione ovvero per aver conseguito l'impiego stesso attraverso dichiarazioni mendaci o produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile;
 - i) non essere stato precedentemente licenziato dalla Società Gestione Servizi Territoriali GeSTe Srl o altre società per cause imputabili a comportamento illecito o non aver superato il periodo di prova;
 - j) non svolgere attività sia in maniera autonoma, sia in regime di subordinazione, in concorrenza o in conflitto di interessi, attuali o potenziali, con quello che costituisce l'oggetto della Società Gestione Servizi Territoriali GeSTe Srl;
 - k) essere in possesso del seguente titolo di studio: Diploma di Istruzione Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - articolazione enogastronomia - di durata quinquennale - o titolo equipollente, rilasciato da Istituti Professionali di Stato o legalmente riconosciuti;
 - l) Avere la formazione per titolari e responsabili del piano di autocontrollo nonché dell'attestato del relativo corso di aggiornamento HACCP come da Allegato A della L. R. n.24/2003 e dai regolamenti CE 852 e 854 del 2004;
 - m) avere maturato almeno cinque anni di esperienza professionale come responsabile di centro cottura nel corrispondente profilo di Operatore Tecnico Specializzato – Cuoco Cat. “B” liv. “Bs” maturata in profilo equipollente in altre Pubbliche Amministrazioni o in imprese private;
 - n) avere maturato almeno tre anni di esperienza professionale come responsabile di piano di autocontrollo nel corrispondente profilo di Operatore Tecnico Specializzato – Cuoco Cat. “B” liv. “Bs” maturata in profilo equipollente in altre Pubbliche Amministrazioni o in imprese private.
2. Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di partecipazione alla presente procedura selettiva e mantenuti fino al momento dell'assunzione.
3. Il difetto dei requisiti prescritti, accertato nel corso della procedura, comporta l'esclusione dalla selezione stessa. Esso costituirà, altresì, causa di risoluzione del rapporto di lavoro, ove già instaurato.

Per i cittadini non appartenenti all'Unione Europea, è necessario documentare il possesso dei titoli professionali legalmente riconosciuti in Italia.

Il difetto dei requisiti prescritti, accertato nel corso della procedura, comporta l'esclusione dalla selezione stessa. Esso costituirà, altresì, causa di risoluzione del rapporto di lavoro, ove già instaurato.

Tutti i requisiti devono essere posseduti all'atto dell'assunzione.

4. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

1. La domanda di ammissione alla selezione in oggetto, deve essere redatta **esclusivamente** utilizzando il modulo di domanda allegato al bando, e **presentata unicamente con le seguenti modalità (alternative):**

- **a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento**, indirizzata a Gestione Servizi Territoriali GeSte Srl, via G. B. Niccolini, 40/42 - 56017 San Giuliano Terme (PI);
- **a mezzo Posta Elettronica Certificata**, da casella PEC del concorrente a casella PEC della Società Gestione Servizi Territoriali Geste Srl: **geste@pec.it**
- **a mano presso gli uffici della sede amministrativa della stessa** in via G. B. Niccolini 40/42 - 56017 San Giuliano Terme (PI) nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12:00 e di martedì e giovedì dalle ore 15.00 alle ore 16.00. In caso di consegna a mano i concorrenti produrranno una copia aggiuntiva della domanda di partecipazione, con i suoi allegati, sulla quale verrà apposto il timbro d'arrivo ad attestazione della data di presentazione.

Allegando:

- la ricevuta di pagamento del contributo di ammissione alla selezione stabilito in **Euro 10,00** (Euro dieci/00) da effettuarsi entro il termine di scadenza sopra fissato mediante versamento tramite bonifico bancario presso BPM codice IBAN IT 18 Z 05034 14011 0000 0000 4304 intestato a Gestione Servizi Territoriali GeSte Srl indicando quale causale **“Contributo alla selezione ad evidenza pubblica per assunzione di n. 1 Istruttore Tecnico Cat. C1”**. L'OMMISSIONE DI QUESTO ALLEGATO COMPORTA L'ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA;
 - *curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto ed autocertificato ai sensi del DPR 445/2000;
 - eventuali altre documentazioni utili alla valutazione dei titoli;
 - consenso al trattamento dati personali, tramite modello allegato al bando, debitamente sottoscritto.
2. **La domanda di ammissione dovrà pervenire, pena esclusione dalla selezione, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno mercoledì 16/09/2020**, con l'indicazione sulla busta, o nell'oggetto nel caso di trasmissione a mezzo posta elettronica certificata, **a pena di esclusione**, della dicitura: **“Selezione ad evidenza pubblica per assunzione di n. 1 Istruttore Tecnico Cat. C1 a tempo indeterminato full time” – COGNOME E NOME del candidato.**
3. Non verranno prese in considerazione le domande pervenute oltre il termine di cui sopra (ancorché spedite entro tale termine, in caso di utilizzo del servizio postale).
4. La domanda di partecipazione e la relativa ricevuta di consegna dovranno essere stampate e conservate con cura dal candidato.

5. Alla domanda di partecipazione alla selezione, deve essere allegata la fotocopia non autenticata del documento d'identità personale in corso di validità e il *curriculum vitae* formato europeo entrambi debitamente sottoscritti. Qualora il documento d'identità non sia in corso di validità, gli stati, le qualità personali e i fatti in esso contenuti, possono essere comprovati mediante esibizione dello stesso, purché l'interessato dichiari, in calce alla fotocopia del documento, che i dati contenuti nel documento non hanno subito variazioni dalla data del rilascio (art. 45, c.3 DPR 445/2000).

5. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il conferimento dei dati è indispensabile per l'espletamento delle procedure previste dalla presente selezione. Pertanto, il mancato consenso al trattamento comporta l'impossibilità di partecipare alla selezione.

La presentazione della domanda comporta la presa di conoscenza dell'Informativa sul trattamento dei dati personali riportata in calce al presente bando, indicante finalità, modalità di trattamento e di esercizio dei diritti previsti dalla normativa privacy.

6. EVENTUALE PROVA PRESELETTIVA

- a. Nel caso che il numero di domande di partecipazione alla selezione sia superiore a: trenta volte il numero dei posti disponibili, la GeSTe Srl potrà procedere ad una prova preselettiva consistente nella soluzione di quiz a risposta multipla da completare entro i limiti di tempo indicati dalla commissione e finalizzati ad accertare il possesso di idonea conoscenza nelle materie oggetto di selezione, come descritto nel successivo art. 8.
- b. Ai fini dello svolgimento della prova preselettiva, la Società può avvalersi dell'ausilio di società esterne qualificate in materia di reclutamento del personale e dell'ausilio di apparecchiature elettroniche.
- c. Alla prova preselettiva tutti i candidati vengono ammessi con riserva di accertamento del possesso dei requisiti di partecipazione.
- d. I candidati, pena esclusione, dovranno presentarsi alla prova muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.
- e. Durante l'espletamento delle prove i candidati non potranno parlare fra loro, portare cellulari, carta da scrivere, appunti manoscritti, libri o pubblicazioni di qualunque specie.
- f. Sono esonerati dall'espletamento della prova preselettiva i dipendenti della GeSTe Srl che fossero in servizio alla data del 31.12.2018 oppure che abbiano maturato, a tale data, almeno n. 24 mesi di anzianità di servizio.
- g. La data e il luogo di svolgimento dell'eventuale prova selettiva sono pubblicati sul sito web della società, con un preavviso di almeno cinque giorni: tale forma di pubblicità costituisce notifica ad ogni effetto di legge.
- h. La mancata presentazione nel giorno, ora e luogo fissati per la prova comporta l'esclusione della procedura di selezione.
- i. I risultati della prova preselettiva, espressi da un punteggio per ogni partecipante, sono comunicati tramite pubblicazione sul sito web della società: www.geste.it area Amministrazione trasparente > sezione Selezione del personale > Selezioni aperte.

- j. Le predette comunicazioni hanno valore di notifica a tutti gli effetti sia nei confronti dei candidati che hanno superato la prova preselettiva, ammessi alla prova scritta, sia nei confronti di quelli esclusi per mancato superamento della prova.
- k. Alla prova scritta sarà ammesso, seguendo l'ordine di graduatoria, un numero di candidati pari a 20, ivi compresi i candidati classificati *ex aequo* all'ultima posizione utile prevista e aggiunti gli esonerati dall'espletamento della prova preselettiva.
- l. Il punteggio conseguito nella prova preselettiva non concorre ai fini della determinazione della votazione complessiva finale.

7. PUNTEGGI PER LA VALUTAZIONE DEI TITOLI E PER LE PROVE DI ESAME

Fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 6, la selezione pubblica si articola nella valutazione dei titoli nonché in una prova scritta e in una prova orale, vertenti sulle materie indicate, per ciascuna prova, nel successivo articolo 9.

La commissione esaminatrice dispone complessivamente di 70 punti, da attribuire come segue:

- a. fino ad un massimo di 15 punti per i titoli;
- b. fino ad un massimo di 25 punti per la prova scritta;
- c. fino ad un massimo di 30 punti per la prova orale.

8. VALUTAZIONE DEI TITOLI E CRITERI

La commissione esaminatrice effettua la valutazione dei titoli secondo criteri descritti di seguito:

1. Esperienze professionali, maturate successivamente al conseguimento del titolo di studio, presentato per l'ammissione alla selezione, di cui all'art. 3, comma 1. lettera f), consistenti in una attività lavorativa retribuita (lavoro subordinato, in somministrazione o di collaborazione coordinata e continuativa) attinente alle attività di cui ai posti oggetto di selezione presso Enti pubblici o società partecipate, società pubbliche o private per materie attinenti alla presente selezione: 0,50 punto per ogni semestre intero compiuto;
2. Titolo di studio richiesto come requisito di accesso alla procedura concorsuale: Diploma di Istruzione Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - articolazione enogastronomia - di durata quinquennale - o titolo equipollente, rilasciato da Istituti Professionali di Stato o legalmente riconosciuti.

Saranno attribuiti i seguenti punteggi:

Punteggio attribuito per voto di diploma di scuola media superiore durata quinquennale:

Diploma espresso in centesimi	Diploma espresso in sessantesimi	Valutazione
Da - A	Da - A	
60 - 75	36 - 45	1
76 - 90	46 - 54	2
91 - 100	55 - 60	3

Punteggio attribuito per eventuale voto di Laurea vecchio ordinamento, Laurea specialistica (D.M. 509/1999) o Laurea magistrale (D.M. 270/2004):

Laurea espressa in cento decimi	Valutazione
Da – A	
66 – 99	1
100 – 109	2
110 – 110 e lode	3

3. Titoli vari: saranno inoltre assegnati, i seguenti punteggi:

- Master, corsi di specializzazione, laurea triennale, pubblicazioni, abilitazioni professionali, ecc. un punteggio pari allo 0,50 per ogni attività specifica svolta fino ad un massimo di 3 punti; Dottorato di ricerca punteggio attribuito 3 punti;
- Punteggio attribuito per selezione pubblica, sia a tempo indeterminato sia determinato, precedentemente sostenuta in GeSTe Srl ovvero in Enti Pubblici per materie attinenti alla presente selezione, con accesso in graduatoria e valutazione positiva di idoneità: punti 0,50 per ciascuna idoneità.

Il punteggio derivante dalla valutazione dei titoli non può, comunque, superare punti 15.

Prova scritta.

I candidati ammessi alla prova scritta saranno chiamati a svolgere un tema o a fornire la soluzione di quesiti a risposta sintetica al fine di accertare la conoscenza nelle materie di esame indicate nel successivo art. 9. La valutazione di tale prova sarà espressa in venticinquesimi (massimo voto 25) ed andrà a sommarsi al punteggio ottenuto nei titoli, secondo i criteri di cui al successivo art. 10, ai fini della formazione della graduatoria finale. L'elenco degli ammessi e dei non ammessi ed il giorno esatto di svolgimento della prova orale (per coloro che saranno ammessi) sarà pubblicato sul sito Internet della società (www.geste.it), sezione Amministrazione Trasparente > Selezione del personale > Selezioni aperte*.

Alla prova orale saranno ammessi i candidati che avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a **15 punti** nella prova scritta.

Prova orale.

I candidati ammessi alla prova orale saranno chiamati a sostenere un colloquio sulle materie di esame indicate nel successivo art. 9. La valutazione di tale prova sarà espressa in trentesimi (massimo voto 30) ed andrà a sommarsi al punteggio ottenuto nei titoli e nella prova scritta, secondo i criteri di cui al successivo art. 10, ai fini della formazione della graduatoria finale. L'elenco degli ammessi e dei non ammessi ed il giorno esatto di svolgimento della prova orale (per coloro che saranno ammessi) sarà pubblicato sul sito Internet della società (www.geste.it), sezione Amministrazione Trasparente > Selezione del personale > Selezioni aperte*.

Supereranno la prova orale i candidati che avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a **18 punti**.

***TALE FORMA DI PUBBLICITÀ COSTITUISCE NOTIFICA AD OGNI EFFETTO DI LEGGE.
NON SARANNO EFFETTUATE CONVOCAZIONI INDIVIDUALI.
LA MANCATA PRESENTAZIONE EQUIVARRÀ A RINUNCIA ALLA SELEZIONE.**

9. ARGOMENTI OGGETTO DELLE PROVE D'ESAME

Gli argomenti per le prove d'esame sono le seguenti:

Per la prova scritta:

Svolgimento di un tema o soluzione di quesiti a risposta sintetica attinenti:

- legislazione di settore: regionale, nazionale, europea;
- pulizia, igiene e sanificazione di attrezzature, ambienti e persone;
- diete libere e diete speciali;
- organizzazione del lavoro e relativi piani;
- sicurezza alimentare e tecniche di controllo dei processi di produzione HACCP;
- gestione di: manutenzione, disinfestazioni, formazione del personale, forniture, temperature degli alimenti, pulizia e disinfezione, verifiche interne, non conformità, preparazione e confezionamento, rischi e sicurezza;
- organizzazione di un centro cottura.

Per la prova orale:

La prova orale verterà sugli argomenti della prova scritta e della prova orale, oltre che elementi di informatica, anche la verifica della conoscenza almeno iniziale della lingua inglese.

All'interno dell'incarico professionale sono previste le seguenti attività:

1. Responsabile tecnico del settore di refezione scolastica

- supervisiona e coordina il lavoro della cucina centralizzata e degli asili nido;
- si assicura che il personale svolga il proprio compito secondo gli incarichi e le procedure interne;
- prende atto della produttività interna, interfacciandosi con il Direttore Generale;
- tiene sotto controllo le ore-lavoro del personale, cercando di rispettare i margini di produttività stabiliti dal Direttore Generale;
- gestisce gli approvvigionamenti di materia prima e controlla la regolarità delle forniture;
- si interfaccia con la ditta di trasporto per coordinare i tempi di consegna e ritiro;
- gestisce i rapporti con i manutentori;
- gestisce le NC ordinarie che riguardano le pulizie, le manutenzioni e gli approvvigionamenti;
- si fa carico delle piccole e quotidiane commissioni all'esterno della struttura di natura ordinaria (es. posta, banca, piccoli acquisti ecc.);
- predispone l'approvvigionamento giornaliero di alimenti per ogni singolo pasto tramite la compilazione di apposita modulistica;
- si occupa della realizzazione delle gare alimentari annuali secondo il metodo del cottimo fiduciario;
- verifica la corrispondenza della qualità delle materie prime ai capitolati /contratti pattuiti coi fornitori di materia prima e dei servizi che hanno influenza diretta sulla qualità del prodotto finale;

- effettua i controlli sulle materie prime in entrata e le relative registrazioni, segnalando le eventuali non conformità al fornitore;
- supervisiona il lavoro della ditta di sporzionamento interfacciandosi con i responsabili del servizio;
- si occupa dell'organizzazione e della realizzazione della cucina dell'Agrilocanda GeSTe in occasione dell'Agrifiera;
- si interfaccia con l'utenza (genitori e personale scolastico) sulle eventuali problematiche relative all'erogazione del servizio.

2. Responsabile del piano di autocontrollo, in riferimento al servizio di ristorazione collettiva, in tutte le sue fasi, secondo le specifiche di seguito riportate:

- avere acquisito le competenze del "Responsabile dell'autocontrollo" inerenti il controllo dell'igiene e della sicurezza alimentare come da Regolamento 852/2004/CE inerenti alla parte tecnico/operativa.
- effettuare i necessari sopralluoghi presso i centri cottura distaccati e presso i locali di sporzionamento;
- impostare il metodo di autocontrollo basato sulle procedure H.A.C.C.P.;
- controllare la corretta applicazione delle procedure impostate nel Sistema di autocontrollo;
- dialogare con gli operatori ed impartire direttive concernenti la loro mansione;
- riesaminare periodicamente i rischi e le procedure di controllo impostate e rielaborare, se necessario, il Sistema di Autocontrollo;
- prescrivere, quando necessario, determinazioni analitiche per valutare l'igiene dei piani di lavoro e degli alimenti;
- chiedere all'Amministrazione di provvedere ad effettuare modifiche e migliorie che fossero necessarie per la corretta prassi igienica;
- assicurare una formazione permanente degli addetti tramite lo svolgimento di incontri di addestramento. Tali incontri, a cadenza annuale devono essere strettamente attinenti alla mansione svolta e orientati all'applicazione del piano di autocontrollo e alla promozione di corretti comportamenti in ambito alimentare.

10. GRADUATORIA

Le graduatorie saranno formate sulla base della somma dei punteggi ottenuti per le due prove (scritta e orale) e per i titoli, in ordine decrescente.

L'accesso alle graduatorie sarà subordinato al raggiungimento di almeno 39 di punteggio complessivo fra prova scritta, prova orale e titoli.

11. FORMAZIONE DELLE GRADUATORIE FINALI

Le graduatorie di merito dei candidati sono formate secondo la votazione complessiva riportata da ciascun candidato, ottenuta sommando i voti conseguiti nella valutazione dei titoli (massimo 15), nella prova scritta (massimo 25) e nella prova orale (massimo 30).

Il punteggio massimo ottenibile (titoli ed esami) non può superare i 70, con l'osservanza, ai sensi dell'art. 5 comma 4 del DPR 487/1994 e successive modifiche e integrazioni, a parità di punteggio, dei seguenti criteri:

A parità di merito i titoli di preferenza sono:

1. gli insigniti di medaglia al valor militare;
2. i mutilati ed invalidi di guerra ex combattenti;
3. i mutilati ed invalidi per fatto di guerra;
4. i mutilati ed invalidi per servizio nel settore pubblico e privato;
5. gli orfani di guerra;
6. gli orfani dei caduti per fatto di guerra;
7. gli orfani dei caduti per servizio nel settore pubblico e privato;
8. i feriti in combattimento;
9. gli insigniti di croce di guerra o di altra attestazione speciale di merito di guerra, nonché i capi di famiglia numerose,
10. i figli dei mutilati e degli invalidi di guerra ex combattenti;
11. i figli dei mutilati e degli invalidi per fatto di guerra;
12. i figli dei mutilati e degli invalidi per servizio nel settore pubblico e privato;
13. i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle e i fratelli vedovi o non sposati dei caduti in guerra;
14. i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle e i fratelli vedovi o non sposati dei caduti per fatto di guerra;
15. i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle ed i fratelli vedovi o non sposati dei caduti per servizio nel settore pubblico o privato;
16. coloro che abbiano prestato servizio militare come combattenti;
17. coloro che abbiano prestato lodevole servizio a qualunque titolo, per non meno di un anno, nell'amministrazione che ha indetto il concorso;
18. i coniugati e i non coniugati con riguardo al numero dei figli a carico;
19. gli invalidi e i mutilati civili;
20. militari volontari delle Forze armate congedati senza demerito al termine della ferma o rafferma.

A parità di merito e di titoli la preferenza è determinata:

- a. dal numero di figli a carico, indipendentemente dal fatto che il candidato sia coniugato o meno;
- b. dall'aver prestato lodevole servizio nelle amministrazioni pubbliche;
- c. dalla maggiore età.

Le graduatorie finali vengono approvate con atto dell'Amministratore Unico; esso costituisce l'atto conclusivo della procedura concorsuale: vengono pubblicate nel sito internet della Società www.geste.it sezione Amministrazione Trasparente > Selezione del personale > Selezioni aperte e ne può essere presa visione presso la sede della stessa.

La graduatoria ha validità 3 anni e sarà utilizzata, in prima istanza, per l'assunzione del personale indicato all'art.1 del presente bando, procedendo dal primo classificato.

La graduatoria potrà essere successivamente utilizzata, sulla base delle esigenze aziendali, anche per ulteriori assunzioni a tempo determinato o indeterminato, riguardanti l'Area oggetto del presente bando.

12. IDENTIFICAZIONE CANDIDATI

Per l'identificazione personale i partecipanti dovranno esibire un valido documento di riconoscimento munito di fotografia.

Saranno considerati rinunciatari coloro che per un qualsiasi motivo non si presenteranno alle prove di esame.

13. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione sarà composta da tre membri designati dall'Amministratore Unico o suo delegato. Ciascun membro della commissione esprime un voto in decimi. I voti espressi da ciascun membro si sommano nel voto finale (massimo complessivo 30/30). Non possono far parte della commissione e, se già nominati, decadranno immediatamente, coloro i quali si trovino in uno dei seguenti rapporti con uno o più candidati ammessi alla prova orale: a) coniuge; b) parentela entro il 4° grado; c) affinità entro il 2° grado; d) convivenza.

14. COMUNICAZIONI RELATIVE AL BANDO DI SELEZIONE

L'avviso di selezione sarà pubblicato sul sito internet della società nella specifica sezione Società Trasparente: www.geste.it, sezione Amministrazione Trasparente > Selezione del personale > Selezioni aperte e su due quotidiani: "Il Tirreno – Edizione Regionale Toscana" e "La Repubblica – Edizione Regionale Toscana".

15. PARI OPPORTUNITÀ

È garantita pari opportunità tra uomini e donne nello sviluppo professionale e nell'accesso alle carriere e loro qualifiche, ai sensi del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198.

16. ACCESSO AGLI ATTI DELLA SELEZIONE

I candidati alla selezione possono esercitare il diritto di accesso agli atti della procedura concorsuale ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, fermo restando che l'esercizio del diritto di accesso agli atti può essere differito fino alla conclusione della procedura, per esigenze organizzative, di ordine e speditezza della procedura stessa.

17. INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La scrivente Gestione Servizi Territoriali GeStE Srl, ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento UE 27 aprile 2016 n. 679 "Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati" (in seguito "Regolamento"), nella sua qualità di Titolare del trattamento, con la presente La informa che i dati personali da Lei forniti per partecipare alla procedura selettiva in oggetto, verranno trattati esclusivamente per le finalità e con le modalità di seguito indicate.

Tipologie di dati trattati

Potranno essere oggetto di trattamento le seguenti tipologie di dati personali

- a) dati anagrafici, identificativi e di contatto (quali, a titolo di esempio, nome, cognome, data di nascita, codice fiscale, indirizzo, contatti telefonici, residenza, domicilio);
- b) informazioni specificatamente richieste dal bando per la presente procedura selettiva quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo requisiti ed esperienze professionali, titoli di studio, competenze professionali e altro come da bando;
- c) informazioni relative a condanne e reati, nonché l'esistenza di procedimenti penali in corso e di procedimenti disciplinari;

d) eventuali dati particolari.

Finalità del trattamento e base giuridica

Il trattamento dei dati conferiti dagli interessati, nonché quelli raccolti in fase di verifica delle autocertificazioni prodotte, hanno la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei partecipanti alla procedura di selezione, il corretto svolgimento della procedura e, nel caso di assunzione, il corretto instaurarsi del rapporto di lavoro con la scrivente.

Il trattamento avviene sulla base dei seguenti presupposti di liceità:

- il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (art. 6.1 lett. b) Reg. 679/2016);
- il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento (art. 6.1 lett. c) Reg. 679/2016);
- il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6.1 lett. e) Reg. 679/2016);

La presente procedura non prevede la raccolta e il trattamento di particolari categorie di dati e cioè quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona"; a seguito di eventuale comunicazione volontaria di tali dati da parte dell'interessato, l'eventuale trattamento sarà attuato sulla base dei seguenti presupposti di liceità;

- il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto Italiano, proporzionato alla finalità perseguita, rispettoso dell'essenza del diritto alla protezione dei dati e in presenza di misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato (Art. 9.2, lett. g) Reg. 679/2016).

L'eventuale trattamento di dati relativi a condanne penali e ai reati o a connesse misure avviene sotto il controllo dell'autorità pubblica ed è autorizzato dal diritto dello Stato Italiano che prevede garanzie appropriate per i diritti e le libertà degli interessati (Art. 10 Reg. 679/2016).

Conferimento e tempi di conservazione.

Il mancato conferimento delle informazioni richieste può comportare l'esclusione dalla procedura di selezione.

I dati personali trattati saranno conservati per tutta la durata della procedura di selezione e comunque non oltre i termini di legge.

Destinatari dei dati personali

I dati personali da Lei forniti saranno trattati da personale incaricato, opportunamente istruito e operante sotto l'autorità e la responsabilità del Titolare. I dati personali potranno essere trattati, inoltre, da soggetti terzi che forniscono servizi strumentali, tra cui servizi di, comunicazione, posta elettronica recapito della corrispondenza, servizi tecnici per la gestione del Sito e fornitori di servizi informatici. Ai soggetti sopra indicati saranno comunicati solo i dati strettamente necessari per l'espletamento delle relative funzioni. L'elenco aggiornato di tutti i destinatari è disponibile presso la sede del Titolare del trattamento e verrà fornito a richiesta dell'interessato scrivendo al seguente indirizzo e-mail geste@geste.it

Alcuni dati personali potranno essere pubblicati sul sito web di GeSTe Srl dedicato alla procedura suddetta per fini di pubblicità legale e di trasparenza.

I suoi dati o altre informazioni che si genereranno nel corso della procedura potranno inoltre essere trasmesse, salvo limitazioni previste dalla normativa, ai soggetti partecipanti alla procedura selettiva o ad altri aventi titolo in base alle normative sul diritto di accesso ai documenti amministrativi.

Diritti dell'interessato

La informiamo inoltre che, relativamente ai dati medesimi, può esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dal CAPO III del Regolamento. In particolare, Lei ha diritto di chiedere al Titolare l'accesso ai dati che la riguardano, la loro rettifica o la cancellazione, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento; di ricevere i dati in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico; di revocare il consenso eventualmente prestato relativamente al trattamento dei Suoi dati e di opporsi in tutto o in parte all'utilizzo dei dati; nonché di esercitare gli altri diritti a Lei riconosciuti dalla disciplina applicabile. Tali diritti possono essere esercitati scrivendo a mezzo posta ai recapiti sotto indicati oppure tramite posta elettronica al seguente indirizzo e-mail: geste@geste.it

Ai sensi dell'art. 77 del Regolamento, inoltre, Lei ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati nel caso in cui ritenga che il trattamento violi il citato Regolamento.

Potrà inoltre rivolgersi al Responsabile della protezione dati di GeSTe contattabile all'indirizzo e-mail: responsabileprotezionedati@comune.sangiulianoterme.pisa.it

I partecipanti alla selezione pubblica sono tenuti ad accettare tutte le disposizioni contenute nel presente bando.

L'Amministratore unico

Scadenza: 16/09/2020