

**AVVISO DI SELEZIONE N. 1/2022 A “TITOLO ORIENTATIVO” PER L’ASSUNZIONE DI  
UN TECNICO ESPERTO IN SICUREZZA ALIMENTARE E ATTIVITÀ DI AUDIT E  
CAMPIONAMENTO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E SCOLASTICA  
CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO INDETERMINATO E FULL TIME**

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 di I livello in Scienze Tecniche Dietetiche, oppure titolo equivalente di abilitazione all'esercizio della professione di dietista o alla già menzionata laurea ai sensi di legge, ovvero di titolo equipollente conseguito presso Università straniere
- j) 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
- k) essere in possesso di diploma di Master di Alta Formazione FSM in Food Safety Management e Auditor o equivalente
- l) essere in possesso di qualifica di auditor (corso 40 ore riconosciuto) di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- m) avere conoscenza di sistemi di certificazione BRC e IFS e ISO22000

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

## ART.2 CONTENUTI PROFESSIONALI

L'attività lavorativa con inquadramento al livello 4° del CCNL Terziario Distribuzione e Servizi nella 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
- esperienza almeno biennale teorico-pratica nelle attività di campionamento di matrici alimentari, superfici e acque destinate al consumo umano
- esperienza almeno biennale teorico pratica nelle attività di audit nella ristorazione collettiva e scolastica

- conoscenza della normativa concernente i CAM per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari
- esperienza teorico pratica nella stesura di capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica, in particolare per i requisiti merceologici e la stesura delle tabelle dietetiche e dei menù
- 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 di 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 d'appalto, 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 7/20 così ripartiti:

- 1) Voto di diploma di laurea di I livello (VO):

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) Master di Alta Formazione:	punti 1
3) Diploma di scuola secondaria di II grado in tecnico di laboratorio chimico biologico:	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 prestato negli ultimi 5 anni presso pubbliche amministrazioni e/o Aziende private, con competenze attinenti la figura professionale richiesta. Il punteggio sarà così attribuito:

- per ciascun anno o frazione superiore a sei mesi prestato in profilo professionale della stessa categoria o quella superiore rispetto a quello del posto messo in selezione: punti 1 (massimo 4 punti)
- per ciascun anno o frazione superiore a sei mesi prestato in profilo professionale della categoria immediatamente inferiore rispetto a quello del posto messo in selezione: punti 0,5 (massimo 2 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
- b) colloqui e prove, anche di tipo pratico quali somministrazione di test a risposta multipla, simulazione di svolgimento di attività di campionamento oltre ad eventuale simulazione di attività di audit, commento di una procedura di un sistema di autocontrollo, 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 9/20. 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 valida per 12 mesi.

#### ART.5 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA – TERMINI E MODALITA'

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](mailto: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 28 marzo 2022**.

#### ART.6 COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione di valutazione è composta da:

- il Vice Direttore dell'Azienda
- dal Responsabile Back Office
- dal Responsabile Progettualità Agroalimentare, Organizzazione-& Qualità e Coordinamento Tecnico Logistico

#### 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](http://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 Full Time che comporterà l'inquadramento nella qualifica "TECNICO ESPERTO 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 38 ore settimanali, da svolgersi da lunedì a venerdì.

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](mailto: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, 7 marzo 2022

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](mailto:risorse.umane@lab-to.legalmail.camcom.it)

Da lunedì a venerdì ore 9:00-16:00