

Azienda sanitaria locale 'VCO'

Avviso pubblico per incarico quinquennale direttore SOC Igiene degli alimenti e della nutrizione.

In esecuzione della deliberazione del Direttore Generale di questa Azienda A.S.L. VCO, n. 336 del 19/08/2016, in osservanza alle norme previste dal D.Lgs. n.502/92 così come integrato dal D.Lgs. 229/1999 e con le modalità previste dal D.P.R. 10/12/1997 n. 484, dalla Legge 08/11/2012 n. 189 di conversione del D.L. 13/09/2012 n. 158, nonché dalle disposizioni della Regione Piemonte di cui alla D.G.R. n. 14-6180 del 29/07/2013, è indetto pubblico avviso per il conferimento di incarico quinquennale rinnovabile del seguente posto:

DIRIGENTE MEDICO – DIRETTORE DI STRUTTURA COMPLESSA “IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE”

Ruolo Sanitario – Profilo Professionale : Medici - Disciplina : Igiene degli alimenti e della nutrizione

REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Ai sensi dell'art. 5 – comma 1 e 6 – del D.P.R. 484/1997, possono partecipare all'avviso coloro che sono in possesso, alla data di scadenza del presente bando, dei seguenti requisiti :

- 1) cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle vigenti leggi, o cittadinanza di uno dei paesi dell'Unione Europea;
- 2) Idoneità fisica all'impiego. L'accertamento dell'idoneità fisica all'impiego, è effettuato a cura dell'Azienda, prima della immissione in servizio.

Non possono accedere agli incarichi coloro che siano esclusi dall'elettorato attivo e coloro che siano stati dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità insanabile.

REQUISITI SPECIFICI DI AMMISSIONE

- 1) Iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Medici. L'iscrizione al corrispondente albo professionale di uno dei Paesi dell'Unione Europea consente la partecipazione alla selezione, fermo restando l'obbligo dell'iscrizione all'albo in Italia prima della assunzione in servizio;
- 2) Anzianità di servizio di sette anni, di cui cinque nella disciplina o disciplina equipollente, e specializzazione nella disciplina o in una disciplina equipollente ovvero anzianità di servizio di dieci anni nella disciplina.
- 3) Curriculum, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 10/12/1997 n. 484 in cui sia documentata una specifica attività professionale ed adeguata esperienza ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. succitato.
- 4) Attestato di formazione manageriale. Fino all'espletamento del primo corso di formazione manageriale di cui all'art. 7 del D.P.R. 10.12.1997 n. 484, l'incarico di secondo livello dirigenziale è attribuito senza l'attestato di formazione manageriale, fermo restando l'obbligo di acquisire l'attestato nel termine e con le modalità indicati dall'art. 15 – 8° comma e dall'art. 16 quinquies del D.Lgs. 229/1999.

Ai sensi dell'art.15 – comma 4 – del D.P.R. n. 484/1997, coloro che sono in possesso dell'idoneità conseguita in base al pregresso ordinamento, possono accedere all'incarico di che trattasi anche in mancanza dell'attestato di formazione manageriale, fermo restando l'obbligo, nel caso di assunzione dell'incarico, di acquisire l'attestato nel primo corso utile.

I requisiti prescritti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal presente avviso per la presentazione della domanda di ammissione.

L'accertamento dei requisiti dell'art. 5 – commi 1 e 2 del D.P.R. 484 del 10/12/1997 è effettuato dalla Commissione di cui all'articolo 15 – comma 7 bis – lettera a) del D.Lgs. 502 del 30/12/1992 e

ss.mm.ii. e l'ammissibilità verrà comunicata ai candidati, immediatamente prima del colloquio. Ai sensi dell'art. 15 comma 7 bis lett. b) del D.Lgs. n. 502/1992, come modificato dal D.L. n. 158/2012 convertito nella Legge n. 189/2012, il profilo professionale del dirigente da incaricare è il seguente:

PROFILO OGGETTIVO

IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

La Struttura Complessa (S.C.) Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), afferente – ai sensi dell'art. 7 e ss. Dal D. lgs. 502/1992 e s.m.i. – al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL VCO, Dipartimento Territoriale disciplinato dalla Regione Piemonte con D.G.R. 29 giugno 2015, n. 26-1653 “Interventi per il riordino della rete territoriale in attuazione del Patto per la Salute 2014/2016 e della D.G.R. n. 1-600 del 19.11.2014 e s.m.i.” cui sono assegnate le politiche di prevenzione e di promozione della salute e tutti gli interventi sanitari previsti per questa funzione, indicati dal Piano Regionale di Prevenzione (PRP) e dal Piano Locale di Prevenzione (PLP).

TIPOLOGIA E ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

La S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL VCO, è una struttura organizzativa con proprio centro di costo con sede centrale presso la sede del Dipartimento di Prevenzione stesso in via IV Novembre 294 a Omegna e 2 sedi periferiche a Domodossola, via Scapaccino 47, e a Verbania, Via S. Anna 83.

La S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione esercita le competenze di carattere sanitario conferite dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dalle disposizioni aziendali: utilizza come strumento di programmazione, effettuazione e rendicontazione il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) nel rispetto delle specifiche disposizioni regionali.

Ha come obiettivi la salubrità degli alimenti di competenza e delle acque destinate al consumo umano; promuove e favorisce corrette abitudini alimentari sia nelle collettività (scuole, strutture assistenziali) che nei singoli individui.

Con Deliberazioni n.417 del 30 settembre 2013 e n.443 del 25 ottobre 2013, alla Direzione della Struttura Complessa sono state conferite le funzioni e le competenze di Autorità Competente Locale (ACL) per l'esecuzione dei controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare; con Deliberazione n.36 del 3 febbraio 2014 è stato approvato il regolamento per il funzionamento dell'ACL stessa. L'alta complessità delle competenze risulta particolarmente strategica per la mission aziendale in quanto rivolta alla tutela del cittadino consumatore, sia garantendo la salubrità degli alimenti, bevande e dell'acqua destinata al consumo umano, sia promuovendo una sana alimentazione, sia garantendo l'esecuzione e l'utilizzo dei dati delle sorveglianza di popolazione per la progettazione di interventi di sanità pubblica. Opera attraverso due aree funzionali (equipe professionali) : Alimenti e Nutrizione.

Alimenti:

- attività previste dal Reg. CE 852/2004: anagrafe - gestione delle pratiche di notifica (segnalazione di inizio attività di imprese alimentari)
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali di laboratori ed esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, trasporto, deposito, vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande
- controllo ufficiale nella ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, assistenziali)
- controllo ufficiale conformità etichettatura alimenti e bevande
- controllo ufficiale tracciabilità alimenti e filiere produttive
- controllo ufficiale sugli integratori alimentari

- interventi nei casi di emergenza e allerta alimentari all'interno del Sistema Rapido di Allerta organizzato a livello comunitario, anche in regime di Pronta Disponibilità
- interventi nei casi di sospetta malattia trasmessa da alimenti (MTA) e intossicazione da funghi, anche in regime di Pronta Disponibilità
- sorveglianza della commercializzazione e dell'utilizzo di prodotti fitosanitari
- vigilanza e controllo delle acque destinate al consumo umano (acque potabili), anche presso le imprese alimentari
- campionamento di matrici alimentari, nei termini previsti da normative specifiche o programmi nazionali o regionali
- prevenzione delle intossicazioni da funghi con interventi scolastici e di popolazione
- attività di consulenza e controllo proprie dell'ispettorato micologico
- verifica di commestibilità di funghi freschi di privati raccoglitori
- informazione e pareri ad utenza professionale; Comuni e Associazioni di Categoria
- collaborazione con gli altri Organi di Controllo nel campo della sicurezza alimentare
- rilascio di certificazioni di esportazione per Paesi Terzi.

Nutrizione:

- attuazione di tutte le fasi delle sorveglianze di popolazione che permettono di analizzare i bisogni di salute, definire lo stato nutrizionale e le abitudini alimentari della popolazione – PASSI, OKkio alla Salute, HBSC (raccolta e analisi di dati epidemiologici, produzione di report e schede divulgative, comunicazione e utilizzo dei risultati per progettare/valutare interventi di sanità pubblica
- interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale rivolti a gruppi di popolazione (studenti, insegnanti, genitori, anziani, alimentaristi) con particolare attenzione all'aumento del consumo di frutta e verdura ed alla riduzione del consumo di sale
- attività di controllo sulla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale), valutazione dei menu nella ristorazione scolastica e assistenziale, valutazione dei menu per diete speciali (allergie, intolleranze, scelte etico-religiose), valutazione dei capitolati d'appalto e vigilanza per valutare la formulazione/l'applicazione dei menu, la preparazione dei pasti, la distribuzione e l'educazione al consumo, porzionatura e riduzione degli avanzi alimentari.
- interventi di prevenzione in soggetti a rischio mediante sportello nutrizionale aperto alla popolazione generale, ai soggetti celiaci e agli operatori del settore alimentare.

I DATI DELLA STRUTTURA

| | | | |
|---|------|------|------|
| Controllo ufficiale nelle imprese alimentari | 2013 | 2014 | 2015 |
| Produzione al dettaglio (gelaterie, pasticcerie, gastronomie, ecc.) | 74 | 46 | 44 |
| Ristorazione pubblica | 176 | 275 | 165 |
| Ristorazione collettiva | 24 | 47 | 59 |
| Produzione primaria | 2 | 2 | 2 |
| Depositi all'ingrosso | 12 | 16 | 15 |
| Distribuzione al dettaglio | 43 | 37 | 41 |
| Distribuzione al dettaglio (solo media e grande distribuzione) | 26 | 16 | 6 |
| Produzione all'ingrosso | 23 | 23 | 22 |
| Controllo acque minerali | 2013 | 2014 | 2015 |
| Ispezioni effettuate alle sorgenti | 18 | 18 | 12 |
| Ispezioni effettuate agli stabilimenti | 36 | 36 | 29 |
| Campioni prelevati alle sorgenti | 55 | 44 | 22 |
| Campioni prelevati agli stabilimenti | 72 | 72 | 58 |
| Campioni non conformi | 5 | | |
| Provvedimenti amministrativi | 2 | | 1 |

| | | | |
|---|------|------|------|
| Sanzioni | 1 | | 1 |
| Controllo ufficiale vendita prodotti fitosanitari | | | |
| Ispezioni effettuate per vigilanza | 6 | 5 | 4 |
| Controlli etichettatura dei prodotti | 15 | 6 | 8 |
| Soggetti esaminati per idoneità all' uso | 36 | 28 | - |
| Rilasci/rinnovi certificati di abilitazione alla vendita | - | 6 | 2 |
| Centro Micologico | | | |
| Colli certificati per la vendita | 243 | 139 | 228 |
| Consulenze rivolte ai raccoglitori | 81 | 57 | 59 |
| Ore di incontri rivolte al pubblico | 3 | 24 | 18 |
| Attestati di idoneità alla vendita rilasciati | | 7 | 14 |
| Allerta - Accessi per ricerca prodotti | 53 | 82 | 92 |
| Sequestri | | 2 | 1 |
| Controllo acque destinate al consumo umano | | | |
| Campioni su acque di rete | 1726 | 1804 | 1816 |
| Campioni su acque superficiali | 156 | 159 | 160 |
| Campioni su nuove fonti di approvvigionamento | 6 | - | - |
| Malattie trasmesse da alimenti | | | |
| MTA (episodi) | 7 | 2 | 0 |
| MTA (casi singoli) | 24 | 18 | 22 |
| Intossicazione da funghi | 5 | 0 | 3 |
| RISTORAZIONE COLLETTIVA | 2013 | 2014 | 2015 |
| Pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e fascia di età) | 660 | 628 | 740 |
| Pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana) | 80 | 72 | 16 |
| Menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana) | 528 | 440 | 602 |
| Menù e tabelle dietetiche predisposti per diete speciali (per settimana e fascia d'età) | 1260 | 1312 | 1436 |
| Pareri su diete speciali semplici predisposte | | | |
| Sopralluoghi per verifiche nutrizionali | 34 | 43 | 72 |
| Pareri su capitolati d'appalto | 2 | | 3 |
| Riunioni per Commissioni Mensa | | 4 | - |
| FORMAZIONE Ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, addetti mensa, rappresentanti dei genitori) | 10 | 16 | 44 |
| CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE | | | |
| Ore dedicate a prime visite | 49 | 39 | 31 |
| Ore dedicate a visite di controllo | | 89 | 26 |
| CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE - Ore dedicate ad incontri di gruppo | 28 | | - |

PROFILO SOGGETTIVO

Al Direttore della SOC è richiesto il possesso delle competenze di seguito elencate:

COMPETENZE MANAGERIALI

Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione della struttura attraverso la programmazione, organizzazione e controllo delle attività, nel rispetto degli indirizzi aziendali, regionali e nazionali e nell'ambito degli indirizzi operativi e gestionali del dipartimento di appartenenza.

Conoscenza ed esercizio della responsabilità in materia economico finanziaria, di controllo di gestione, di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Capacità di gestire le risorse attribuite in maniera efficace ed efficiente attraverso:

- la comunicazione con il team e/o con gli altri interlocutori della struttura;
- il lavoro in squadra, stimolandone l'attività, promuovendone lo sviluppo e garantendone l'efficienza multidisciplinare;
- l'organizzazione, l'integrazione e la motivazione delle risorse umane (medici, tecnici, dietiste e amministrativi) coinvolte nelle varie attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno.

Capacità di gestire il contenzioso amministrativo e penale conseguente a difformità analitiche o criticità emergenti, collaborando con la Soc Affari Generali, Legali e Istituzionali.

Capacità di raccordarsi con gli stakeholders della struttura, sia interni che esterni (associazioni, volontariato, ecc).

Attenzione all'efficacia ed all'appropriatezza organizzativa dei servizi forniti attraverso l'adozione dei principi generali (e relativi strumenti) per il loro governo:

- collaborazione multidisciplinare (adozione di linee guida integrate) sia all'interno della propria struttura che in ambito dipartimentale e aziendale;
- gestione dell'informazione e della tecnologia (capacità di analizzare e utilizzare le informazioni, utilizzare i sistemi informativi e le tecnologie necessarie per migliorare l'attività);
- monitoraggio dei risultati di attività;
- orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

Competenza in tutti i settori in cui si articola l'attività di Servizio, in particolare:

- capacità di elaborazione e definizione di procedure e protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione o aziendali;
- competenze tecnico-specialistiche attestate dalle attività svolte ed alla formazione, in particolare per quanto riguarda IL Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari, prevenzione-controllo-indagine in caso di malattie trasmesse da alimenti, gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, sorveglianza nutrizionale e interventi di prevenzione nutrizionale;
- analisi dei dati del sistema informativo regionale per una corretta programmazione delle attività in base alla valutazione del rischio;
- capacità di affrontare le emergenze di sanità pubblica di competenza della SC SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
- progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi in materia di sicurezza alimentare e nutrizione;
- attività di formazione e promozione della salute nei confronti di portatori di interesse e fasce di popolazione.

ALTRE COMPETENZE

Capacità di sviluppare e mantenere reti di collaborazione con i servizi aziendali per dare concreta attuazione al Programma delle attività territoriali-distrettuali (PAT), specie per le azioni di specifica competenza della SC SIAN da svolgersi, a livello distrettuale, in modo integrato con le attività programmate nel Piano Locale di Prevenzione.

Partecipazione ad attività di formazione, di sviluppo professionale e di ricerca promossi da Società scientifiche nazionali, regionali e dall'Università.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE – TERMINI E MODALITA'

Le domande di partecipazione all'avviso, redatte in carta semplice e debitamente firmate, devono essere inviate al Direttore Generale dell'A.S.L. VCO - Via Mazzini 117 - 28887 OMEGNA (VB) improrogabilmente entro le ore 12.00 del trentesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Qualora detto giorno sia festivo, il termine è prorogato alla stessa ora del primo giorno successivo non festivo.

La domanda, sottoscritta in originale dal candidato, potrà essere prodotta entro il termine di scadenza, con le seguenti modalità :

1 -Consegna a mano : presso l'Ufficio Protocollo – Via Mazzini 117 – 28887 OMEGNA – terzo piano Palazzo Beltrami

2 -A mezzo raccomandata con avviso di ricevuta di ritorno. In tal caso la data di spedizione è comprovata dal timbro a data dell'ufficio postale accettante

3 -invio telematico da indirizzo di posta elettronica certificata alla seguente posta elettronica certificata (PEC) : **protocollo@pec.aslvco.it**

Non sarà ritenuto valido l'invio da casella di posta elettronica semplice anche se indirizzata alla PEC Aziendale.

Nella domanda di partecipazione all'avviso gli aspiranti all'incarico devono dichiarare sotto la propria personale responsabilità ai sensi della legge 04.01.1968 n. 15:

- 1) cognome e nome, data e luogo di nascita, residenza;
- 2) il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- 3) il comune di iscrizione nelle liste elettorali, ovvero i motivi della non iscrizione della cancellazione dalle liste medesime;
- 4) le eventuali condanne penali riportate ovvero le eventuali pendenze in corso;
- 5) i titoli di studio posseduti con l'indicazione della data, sede e denominazione completa dell'Istituto o degli Istituti in cui i titoli sono stati conseguiti;
- 6) la posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- 7) i servizi prestati presso pubbliche amministrazioni e le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego;
- 8) il possesso dei requisiti specifici di ammissione;
- 9) il domicilio (ed eventuale recapito telefonico) presso il quale deve, ad ogni effetto, essere fatta ogni necessaria comunicazione, con esatta indicazione del codice di avviamento postale.

L'Azienda declina sin d'ora ogni responsabilità per dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte dell'aspirante o da mancata oppure tardiva comunicazione del cambio di indirizzo indicato nella domanda, o per eventuali disguidi postali o telegrafici, non imputabili a colpa dell'Azienda.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualunque momento, la presentazione dei documenti attestanti il possesso dei requisiti dichiarati.

Con la partecipazione al presente avviso è implicita da parte degli aspiranti, l'accettazione senza riserve, di tutte le precisazioni e prescrizioni del presente bando, nonché di quelle che disciplinano o disciplineranno lo stato giuridico ed economico del personale del S.S.N.

Ai sensi dell'art. 13 del D.L. 30.06.2003 n. 196, i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti presso la Struttura Complessa Gestione Risorse Umane - Settore Concorsi per le finalità di gestione dell'avviso e saranno trattati anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto medesimo. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione della procedura medesima. Le medesime informazioni potranno essere comunicate unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate alla posizione giuridico-economica del candidato.

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

Alla domanda di partecipazione all'avviso i candidati devono allegare :

1) Un curriculum formativo e professionale, datato e firmato, redatto in carta semplice secondo lo schema allegato al presente avviso. I contenuti del curriculum formativo professione concernono le attività professionali, di studio, direzionali-organizzative con riferimento :

a) alla tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività e alla tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime;

b) alla posizione funzionale del candidato nelle strutture e alle sue competenze con indicazione di eventuali specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione;

c) alla tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato;

d) dai soggiorni di studio o di addestramento professionale per attività attinenti alla disciplina in rilevanti strutture italiane o estere di durata non inferiore a tre mesi con esclusione dei tirocini obbligatori;

e) alla attività didattica presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento;

f) alla partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, valutati secondo criteri di cui all'art.9 del decreto del Presidente della Repubblica n.484/97, nonché alle pregresse idoneità nazionali;

g) l'attività di ricerca svolta nel corso dei precedenti incarichi

h) particolari risultati ottenuti nelle esperienze professionali precedenti

Nella valutazione del curriculum è presa in considerazione altresì la produzione scientifica strettamente pertinente alla disciplina, pubblicata su riviste italiane o straniere, caratterizzate da criteri di filtro nell'accettazione dei lavori, nonché il suo impatto sulla comunità scientifica.

Le pubblicazioni devono essere edite a stampa e devono essere integralmente prodotte, in originale o in copia supportata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi degli artt. 19 e 47 del D.P.R. 445/2000.

I contenuti del curriculum, esclusi quelli di cui al comma 3, lettera c), e le pubblicazioni, devono essere autocertificati dal candidato ai sensi del DPR 28/12/2000 n. 445.

2) documentazione attestante il possesso dei requisiti specifici richiesti dal bando (da dichiarare con autocertificazione ai sensi di Legge o da allegare alla domanda a pena di esclusione);

3) un elenco in triplice copia e in carta semplice dei documenti e titoli presentati, datato e firmato.

COMMISSIONE DI SELEZIONE

La selezione viene effettuata da una Commissione nominata, dopo lo scadenza dell'avviso, con provvedimento del Direttore Generale.

Il provvedimento di nomina della Commissione, preceduto dall'accertamento della non sussistenza delle incompatibilità previste dagli artt. 35 e 35bis del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i. è pubblicato nel sito internet aziendale.

La Commissione è costituita dal Direttore Sanitario dell'Azienda (componente di diritto) e da tre Direttori di Struttura Complessa nella medesima disciplina dell'incarico da conferire individuati tramite sorteggio da un elenco nazionale nominativo costituito dall'insieme degli elenchi regionali dei Direttori di Struttura Complessa appartenenti al S.S.N. Nelle more della predisposizione dell'elenco unico nazionale, le aziende sanitarie si avvalgono degli elenchi, suddivisi per disciplina, delle altre Regioni e delle Province Autonome di Trento e Bolzano, acquisiti dalla Regione Piemonte e messi a disposizione delle Aziende Stesse.

Con le modalità prescritte dalle norme vigenti, sarà comunque garantito il sorteggio di almeno un componente di provenienza da Regione diversa del Piemonte.

La Commissione elegge un Presidente tra i tre componenti sorteggiati; in caso di parità di voti è eletto il componente più anziano.

Le operazioni di sorteggio dei componenti la Commissione di selezione sono svolte da una

commissione di sorteggio nominata dal Direttore Generale della ASL VCO e composta da tre dipendenti del ruolo amministrativo di cui uno con funzioni di Presidente e uno con funzioni di Segretario.

Per ogni componente titolare sarà sorteggiato un componente supplente.

Le operazioni di sorteggio si svolgeranno a partire dalle ore 9.00 del decimo giorno lavorativo successivo alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande, presso la SOC Gestione Risorse Umane – Ufficio Concorsi – 2° Piano Palazzo Beltrami – Via Mazzini 117 – 28887 OMEGNA (Vb)

In caso di impossibilità da parte dei componenti della commissione sorteggiati, un nuovo sorteggio sarà effettuato ogni 10° giorno non festivo, con comunicazione pubblicata sul sito internet aziendale.

La data e la sede del colloquio saranno comunicati ai candidati, tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno al recapito indicato nella domanda, almeno 15 giorni antecedenti la data del colloquio.

MODALITA' DI SELEZIONE

La Commissione esaminatrice, ai sensi dell'art. 5 – comma 3 – del D.P.R. n. 484/1997, accerta il possesso dei requisiti di ammissione da parte degli aspiranti. Inoltre, in osservanza dell'art. 8 dello stesso D.P.R., preliminarmente al colloquio ed alla valutazione del curriculum, stabilisce, tenuto conto del “profilo professionale” del Dirigente da incaricare delineato dall'avviso, i criteri di valutazione.

Sulla base di quanto previsto dalla D.G.R. n. 14-6180 del 29/07/2013, gli ambiti della valutazione sono articolati sulle seguenti macroaree :

- Curriculum : punteggio massimo punti 40
- Colloquio : punteggio massimo punti 60

La valutazione del curriculum e del colloquio sarà orientata alla verifica dell'aderenza del profilo del candidato a quello predelineato.

Per la valutazione dei contenuti del curriculum professionale e la loro analisi comparativa si fa riferimento in via generale alle disposizioni di cui all'art. 6 e art. 8 del D.P.R. 484/1997, nonché ai criteri indicati dal punto 5 della succitata D.G.R.

In particolare l'attribuzione del punteggio avviene sulla base dei seguenti elementi desumibili dal curriculum :

- a) esperienze di carattere professionale e formativo (sulla base delle definizioni di cui all'art. 8 – comma 3 – D.P.R. 484/1997) massimo 10 punti;
- b) Titoli professionali posseduti (titoli scientifici, accademici, e pubblicazioni con particolare riferimento alle competenze organizzative e professionali) massimo 10 punti;
- c) volume dell'attività svolta (in linea con i principi di cui all'art. 6 in particolare commi 1 e 2 del DPR 484/1997) massimo 10 punti;
- d) aderenza al profilo professionale ricercato, i cui parametri sono desumibili dall'avviso massimo 10 punti

I contenuti del colloquio verteranno sulla verifica delle capacità professionali del candidato nella specifica disciplina con riferimento alle esperienze professionali maturate e documentate nel curriculum, nonché ad accertare le capacità gestionali, organizzative e di direzione della Struttura Complessa oggetto del presente bando, nonché sulle modalità della gestione delle risorse economiche assegnate avuto riguardo del contesto organizzativo descritto nel presente bando.

Il colloquio si intende superato con un punteggio minimo pari a 31/60

Il punteggio complessivo è determinato sommando il punteggio conseguito nella valutazione del curriculum al punteggio riportato nel colloquio.

Al termine delle operazioni di selezione, la Commissione redige una terna di candidati idonei sulla base dei migliori punteggi attribuiti.

Di ogni seduta nonché operazione della Commissione il segretario redige processo verbale dal quale devono risultare descritte tutte le fasi della selezione. Il verbale, unitamente a tutti gli atti della selezione, è trasmesso al Direttore Generale della ASL, per gli adempimenti di competenza.

La data e la sede in cui si svolgerà il colloquio saranno comunicate ai candidati con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

I candidati dovranno presentarsi al colloquio muniti di valido documento di riconoscimento.

I candidati che non si presenteranno a sostenere il colloquio nel giorno, nell'ora e nella sede stabilita, saranno dichiarati esclusi dall'avviso.

PUBBLICITA'

Il presente avviso viene pubblicato per esteso sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte e sul sito aziendale www.aslvco.it per tutta la durata della procedura della selezione, nonché per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Sul sito internet www.aslvco.it sono inoltre pubblicati prima della nomina :

- a) il profilo professionale;
- b) i curricula dei candidati presenti al colloquio
- c) il provvedimento di nomina della Commissione di sorteggio
- d) il verbale contenente i giudizi della Commissione riferiti ai curricula ed al colloquio.

CONFERIMENTO DELL'INCARICO

Il Direttore Generale individua il candidato da nominare nell'ambito della terna di idonei predisposta dalla Commissione formulata dalla stessa sulla base dei migliori punteggi attribuiti; qualora, il Direttore Generale, intenda nominare uno tra i due candidati che non hanno conseguito il miglior punteggio, deve motivare analiticamente tale scelta e tali motivazioni devono essere pubblicate sul sito internet dell'Azienda.

Il rapporto di lavoro, ai sensi dell'art. 4 – punto 7 ter – della Legge 189 del 08/11/2012 è soggetto a conferma al termine di un periodo di prova di sei mesi, prorogabili di altri sei, a decorrere dalla data di nomina dell'incarico.

L'incarico ha durata quinquennale, rinnovabile ai sensi della normativa vigente, implica il rapporto di lavoro esclusivo ed è sottoposto a verifica in ordine all'attività svolta ai sensi dei disposti contrattuali in materia.

L'incarico è revocato anticipatamente secondo le procedure previste dalle disposizioni vigenti e dai contratti collettivi nazionali di lavoro, in caso di : inosservanza delle direttive impartite dalla Direzione Generale; per responsabilità grave e reiterata ed in tutti gli altri casi previsti dai contratti di lavoro e dalle norme vigenti.

Nei casi di maggiore gravità il Direttore Generale può recedere dal rapporto di lavoro, secondo le disposizioni del codice civile e dei contratti collettivi nazionali di lavoro.

Il dirigente non confermato alla scadenza dell'incarico di direzione di Struttura Complessa è destinato ad altra funzione con il trattamento economico relativo alla funzione di destinazione previsto dal CCNL, rendendo indisponibile contestualmente un posto in organico di Dirigente.

L'incarico decorre, agli effetti giuridici ed economici, dalla data dell'effettiva assunzione in servizio.

COSTITUZIONE DEL RAPPORTO DI LAVORO

L'Azienda prima di procedere alla stipulazione del contratto individuale per la costituzione del rapporto di lavoro con il Dirigente incaricato, inviterà l'assegnatario dell'incarico a presentare, entro 30 giorni dalla richiesta, sotto pena di decadenza, le dichiarazioni sostitutive relative alla documentazione prescritta dalle disposizioni regolanti l'accesso al rapporto di lavoro medesimo.

Nello stesso termine di 30 giorni l'incaricato, sotto la sua responsabilità, deve dichiarare, fatto salvo quanto previsto in tema di aspettativa dall'art. 10 del CCNL 10/02/2004 integrativo del CCNL

08/06/2000, di non avere altri rapporti di impiego pubblico o privato e di non trovarsi in nessuna delle situazioni di incompatibilità richiamate dall'art. 53 del D.Lgs. 30/03/2001 n. 165 e s.m.i.

Le suddette dichiarazioni sostitutive potranno essere redatte utilizzando apposito modulo che verrà consegnato al momento dell'assunzione presso l'Azienda. Scaduto inutilmente il termine di cui sopra, l'Azienda comunica di non dar luogo alla stipulazione del contratto.

Il conferimento dell'incarico è altresì subordinato all'insussistenza delle cause di inconfiribilità e incompatibilità di cui al D.Lgs. n. 39 dell'08/04/2013.

Decade dall'incarico chi sia stato assunto mediante presentazione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

NORME FINALI

L'Azienda ASL VCO non intende avvalersi della facoltà di cui all'art. 4 del D.L. n. 158/2012 convertito in Legge n. 189/2012. Pertanto, qualora nei due anni successivi alla data del conferimento dell'incarico, il dirigente titolare dovesse dimettersi o decadere o, comunque, cessare dal rapporto di lavoro a qualsiasi titolo, si procederà all'indizione di nuova procedura di selezione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, a suo insindacabile giudizio, qualora ne rilevasse la necessità e l'opportunità per ragioni di pubblico interesse.

Per quanto non indicato nel presente avviso si fa riferimento alle disposizioni legislative vigenti in materia ed ai Contratti Collettivi di Lavoro.

L'Azienda garantisce parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro e per il trattamento sul lavoro ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 165/2001.

In analogia con quanto previsto dall'art. 10 del DPR 483/1997 la suddetta procedura selettiva dovrà essere conclusa, salvo comprovati impedimenti, entro sei mesi dalla data del colloquio.

Al fine di garantire adeguata pubblicità alla procedura di selezione, questa Amministrazione, ai sensi di Legge, procederà alla pubblicazione integrale del presente bando sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte e sul sito aziendale www.aslvco.it e, per estratto, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Per ulteriori informazioni e per l'acquisizione di copia del presente avviso rivolgersi alla Struttura Complessa Gestione Risorse Umane - Settore Concorsi - Azienda A.S.L. VCO - Via Mazzini, 117 OMEGNA - Tel. 0323/868197.

IL DIRETTORE GENERALE
(Giovanni Caruso)

ALLEGATO A)

SCHEMA ESEMPLIFICATIVO DELLA DOMANDA

Al Direttore Generale
Azienda Sanitaria Locale VCO
Via Mazzini, 117
28887 OMEGNA

Il/la sottoscritt _____ chiede di essere ammesso all'avviso pubblico per l'attribuzione di incarico quinquennale di Direzione della Struttura Complessa _____.

A tale scopo, sotto la propria responsabilità, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara :

- a) di essere nato/a a _____ prov. ____ il _____;
- b) di risiedere a _____ prov. ____ via _____;
- c) di essere cittadino/a italiano/a (ovvero di essere in possesso del seguente requisito sostitutivo della cittadinanza italiana _____);
- d) di essere iscritto/a nelle liste elettorali del Comune di _____ (ovvero i motivi della non iscrizione e della cancellazione delle liste medesime);
- e) di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa (in caso affermativo specificare le condanne riportate) e di non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali;
- f) di essere in possesso del diploma di laurea in _____ conseguito il _____ presso _____;
- g) di essere in possesso dei seguenti requisiti specifici di ammissione : _____ (indicare sede e data di conseguimento delle specializzazioni possedute);
- h) di essere attualmente in servizio a tempo indeterminato a far data dal _____ presso _____ qualifica _____ disciplina _____
- i) di possedere l'anzianità di servizio richiesta quale requisito di ammissione, come dettagliata nel curriculum formativo e professionale allegato;
- l) di essere iscritto all'albo dell'ordine dei medici chirurghi di _____ dal _____ al n. _____;
- m) di autorizzare l'Azienda al trattamento dei propri dati personali, ai sensi della Legge 31.12.96 n. 675 finalizzato agli adempimenti per l'espletamento della procedura concorsuale e come indicato nel relativo bando;
- n) che il domicilio presso il quale dovranno essere inviate le comunicazioni relative al concorso é: _____ Telefono _____ indirizzo e-mail _____.

Data _____ Firma _____

SCHEMA ESEMPLIFICATIVO DEL CURRICULUM FORMATIVO PROFESSIONALE

Curriculum formativo e professionale

Dott. _____

Luogo e data di nascita _____

Il sottoscritto _____ in relazione all'avviso pubblico per l'attribuzione dell'incarico quinquennale di Direzione della Struttura Complessa _____, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, dichiara quanto segue :

Dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità negli atti e della conseguente decadenza dei benefici di cui agli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi delle disposizioni vigenti, che i dati forniti con la presente dichiarazione, saranno raccolti presso la ASL VCO – SOC Gestione Risorse Umane e saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento concorsuale per il quale vengono resi ovvero, nel caso di costituzione del rapporto di lavoro, per le finalità inerenti alla gestione del rapporto stesso.

Luogo e data _____ Firma _____

Note per la compilazione:

- a) Qualora l'interessato dichiari il possesso di specializzazione nella disciplina oggetto dell'avviso, di altre specializzazioni, di altri titoli di studio, abilitazioni etc.. dovrà sempre dichiarare data, luogo e istituto di conseguimento
- b) Qualora l'interessato dichiari la partecipazione a corsi, convegni, congressi o seminari, dovrà indicare l'oggetto degli stessi, la Società o Ente organizzatore, le date in cui si sono svolti, la durata, se ha partecipato in veste di Uditore e Relatore nonché se era previsto un esame finale.
- c) Qualora l'interessato dichiari di aver prestato o di prestare servizio presso Pubbliche Amministrazioni, presso Case di cura convenzionate o accreditate o presso privati, dovrà indicare : la qualifica rivestita, il periodo in cui ha prestato servizio, (data di inizio ed eventuale fine servizio) le eventuali interruzioni (aspettative, congedi, ecc..) con l'indicazione della tipologia di rapporto di lavoro subordinato, libero-professionale, convenzionato), dell'impegno orario settimanale, in caso di rapporto di lavoro subordinato, se a tempo indeterminato o determinato, se a tempo pieno o a tempo parziale, se esclusivo o non esclusivo.
- d) Qualora il servizio sia prestato presso aziende o Enti del S.S.N. indicare se ricorrono le condizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 46 del D.P.R. n. 761/79 in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto.
- e) Qualora l'interessato dichiari lo svolgimento di attività di docenza, dovrà indicare : il titolo del corso, la società o l'ente organizzatore, le date in cui è stata svolta l'attività di docenza, il numero di ore svolte.
- f) Qualora l'interessato dichiari lo svolgimento di attività didattica presso corsi di laurea e/o specializzazione dovrà indicare : l'Ateneo, il corso di insegnamento, la materia, l'anno accademico, il numero di ore svolte.
- g) La produzione scientifica deve essere materialmente prodotta in originale o in copia supportata da dichiarazione sostitutiva di atto notorio e di conformità all'originale resa ai sensi degli artt. 19 e 47 del DPR n. 445/2000.