

Azienda sanitaria locale 'NO'

Avviso per il conferimento dell'incarico quinquennale di Direttore della s.c. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (COD. 79/2022).

In esecuzione del provvedimento n. 25 del 13/1/2023 è indetto, con l'osservanza delle norme previste dal D. Lgs. 502/1992 e successive modificazioni ed integrazioni, dal DPR 484/1997, dal "Disciplinare per il conferimento degli incarichi di direzione di struttura complessa per la dirigenza medica, veterinaria e per la Dirigenza Sanitaria nelle aziende ed Enti del SSR ai sensi dell'art. 4 del D.L. n. 158 del 13/9/2012 convertito con modificazioni nella legge n. 189 del 8/11/2012" approvato dalla Regione Piemonte con D.G.R. 29/7/2013 n. 14-6180 avviso per il conferimento dell'incarico quinquennale di Direttore della s.c. "Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione".

PROFILO/FABBISOGNO PROFESSIONALE DEL DIRIGENTE DA INCARICARE

**PROFILO PROFESSIONALE DEL DIRETTORE
DELLA S.C. S.I.A.N.
(Igiene degli Alimenti e della Nutrizione)**

A) IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Trattasi di incarico di direzione della Struttura Complessa (S.C.) **Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** (SIAN), afferente - ai sensi dell'art. 7 e ss. del D. lgs. n. 502/1992 e s.m.i. - al Dipartimento di Prevenzione della ASL NO, Dipartimento Territoriale disciplinato dalla Regione Piemonte con DGR 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 della Prevenzione (PLP).

B) LA STRUTTURA COMPLESSA SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN): TIPOLOGIA ED ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA

La S.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) è una struttura organizzativa con proprio centro di costo e di responsabilità del Dipartimento di Prevenzione della ASL NO, prevista dalla Deliberazione n. 356 del 5 ottobre 2016, con due sedi operative, una in Novara, Viale Roma n. 7, ed una in Arona, P.za De Filippi 2.

Si articola in due strutture semplici: Sorveglianza e Controllo degli Alimenti e Igiene della Nutrizione.

Esercita le competenze di carattere sanitario che la normativa comunitaria nazionale, regionale e le disposizioni aziendali le attribuiscono. Compiti peculiari sono la programmazione, l'effettuazione e la rendicontazione del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) nel rispetto delle specifiche disposizioni regionali.

Ha come obiettivi la salubrità degli alimenti di origine non animale, dell'acqua potabile e la promozione di corretti stili di vita riferiti all'alimentazione.

In particolare il Servizio, in sinergia con altre Strutture Dipartimentali, nell'ambito delle competenze specifiche dell'area alimenti, si occupa di sicurezza alimentare mediante il controllo

ufficiale sugli alimenti di origine non animale in tutte le fasi di produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, commercializzazione e somministrazione.

Nell'ambito delle competenze dell'area nutrizione il ruolo del Servizio è quello di favorire corrette abitudini alimentari sia nelle collettività (scuole, strutture assistenziali) che individuali.

L'alta complessità delle competenze risulta particolarmente strategica rispetto alla mission aziendale in quanto rivolta alla tutela del cittadino consumatore sia garantendo la salubrità degli alimenti e dell'acqua potabile che promuovendo una sana alimentazione.

Le principali attività svolte nell'ambito della Struttura sono:

AREA IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Verifica preliminare alla realizzazione e/o modifica di imprese produzione, preparazione, confezionamento, deposito, commercio e somministrazione di alimenti di origine non animale e di bevande.
- Controllo ufficiale dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, commercio e somministrazione di prodotti alimentari e bevande, additivi alimentari, integratori alimentari, materiali ed oggetti destinati a contatto con alimenti (M.O.C.A.).
- Campionamento di matrici alimentari e non, prodotte e commercializzate nelle sopraindicate tipologie di attività.
- Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo di prodotti fitosanitari.
- Gestione del sistema di allerta comunitario e degli esposti relativi all'igiene e salubrità degli alimenti.
- Gestione delle segnalazioni di malattie a trasmissione alimentare (indagini epidemiologiche).
- Controllo potabilità dell'acqua di acquedotti comunali, consortili di pozzi e presso le imprese alimentari.
- Centro di controllo micologico: prevenzione delle intossicazioni da funghi mediante consulenze alla popolazione, certificazione di funghi freschi spontanei, vigilanza alla vendita, formazione degli addetti alla vendita e consulenza ai DEA.
- Informazione ed educazione sanitaria relativa all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.
- Elaborazione di proposte per la formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo.

AREA IGIENE DELLA NUTRIZIONE

- Sorveglianza nutrizionale: raccolta di dati epidemiologici, consumi e abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione (Okkio alla salute, HBSC, ecc.).
- Interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale, rivolti a gruppi di popolazione (studenti, insegnanti, genitori, anziani, alimentaristi).
- Attività di controllo sulla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale), valutazione menù nella ristorazione scolastica e assistenziale, predisposizione dei menù patologici e valutazione di capitolati di appalto.
- Ambulatorio di consulenza nutrizionale rivolto alla popolazione.
- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e MMG.

La S.C. SIAN, inoltre, risponde all'obbligo informativo, di programmazione e di budget assicurando lo svolgimento delle prestazioni e/o degli incumbenti accessori, connessi, propedeutici e consequenziali (anche di diversa natura es.: obblighi informativi, statistici, ecc.), nonché gli adempimenti in materia di Trasparenza e Anticorruzione.

Per rappresentare alcuni dati significativi dell'attività svolta dal SIAN viene fatto riferimento all'anno 2019 (periodo pre-pandemico). Nell'anno individuato risultavano censite 4569 imprese

totali di cui n. 579 di produzione con vendita all'ingrosso e al dettaglio, n. 1351 di commercio all'ingrosso e al dettaglio, n. 1832 esercizi di ristorazione pubblica (bar, ristoranti, agriturismi), n. 430 attività di ristorazione collettiva (ospedali, strutture assistenziali, scuole, mense aziendali); presenti, inoltre, n. 14 ditte riconosciute (additivi e integratori alimentari), n. 29 attività di produzione MOCA (materiali e oggetti a contatto con alimenti), n. 28 strutture di vendita di prodotti fitosanitari e n. 306 aziende di produzione primaria.

Nell'anno considerato sono state controllate, complessivamente, n. 1150 unità e verificati n. 831 piani di autocontrollo aziendali pari al 72,2% delle unità ispezionate. Le unità non regolari sanzionate sono risultate n. 104 pari al 9 %.

I provvedimenti amministrativi emessi sono stati 859 di cui 560 per inadeguatezze e 299 per non conformità.

Sono stati effettuati 20 sopralluoghi congiunti con altri organi (NAS, polizia, vigili urbani ecc.), 31 interventi per esposti.

Sulla base della programmazione regionale sono stati effettuati n. 250 campioni (microbiologici e chimici).

Sono stati rilasciati 933 certificati di esportazione per 17 stabilimenti.

Altro settore di intervento del SIAN è quello riguardante il controllo dell'acqua potabile; sul territorio dell'ASL NO sono presenti n. 74 acquedotti con n. 97 reti di distribuzione e n. 6 prese di acque superficiali. Tutti gli acquedotti e le relative reti di distribuzione a questi afferenti, sono stati controllati, effettuando 2546 campioni (chimici + batteriologici) di cui 1983 in rete, 378 ai pozzi, 100 nelle acque superficiali, 66 alle vasche/serbatoi e 19 presso le sorgenti. Gli esiti hanno evidenziato un discreto livello delle caratteristiche qualitative delle acque distribuite.

Nel settore fitosanitario il controllo ufficiale ha riguardato sia la vendita presso n. 5 esercizi, pari al 20 % del numero di rivendite presenti, sia l'utilizzo, presso n. 12 aziende di produzione primaria, di principi attivi su colture autorizzate con verifica del possesso del certificato di abilitazione all'utilizzo (patentino), da parte degli addetti alla distribuzione dei prodotti fitosanitari, dell'uso di prodotti regolarmente autorizzati nonché dell'avvenuta registrazione dei trattamenti.

MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE

Le segnalazioni relative alle malattie a trasmissione alimentare (MTA) pervenute al SIAN nell'anno 2019 hanno riguardato 71 casi singoli e 6 episodi.

L'analisi degli agenti eziologici implicati nei casi singoli ha evidenziato n. 22 casi riferibili a *Salmonella* spp, n. 40 a *Campylobacter jejuni*, n. 1 caso a *Listeria monocytogenes*, n. 5 a virus dell'Epatite A, n. 2 a virus dell'Epatite E, n.1 ad ammine biologiche.

Dei 6 episodi, n. 5 sono imputabili a tossinfezione alimentare e 1 a contagio interumano da norovirus evidenziato nei campioni biologici prelevati e, quindi, non riconducibile agli alimenti.

Sono stati, inoltre, registrati n. 3 episodi di intolleranza/avvelenamento da funghi a seguito del consumo di funghi tossici mortali (*Amanita phalloides*) o non sottoposti a cottura adeguata.

Nell'anno 2019 il SIAN ha gestito n. 93 segnalazioni per stati di allerta con n. 106 ispezioni di verifica presso attività di distribuzione all'ingrosso e/o vendita al dettaglio; sono state, inoltre, attivate 2 allerte.

Il Centro di controllo micologico ha fornito consulenza ai DEA degli ospedali del territorio ASL NO, nell'ambito della reperibilità micologica, a seguito di segnalazione di n. 3 episodi di sospetto avvelenamento da funghi; ha effettuato n. 89 consulenze ai privati raccoglitori esaminando, complessivamente, n. 215 specie e certificato n. 56 colli di funghi epigei spontanei destinati al commercio

Per quanto riguarda l'impatto nutrizionale sulla salute della popolazione, il SIAN organizza, da diversi anni, programmi di informazione/formazione rivolti a target specifici di popolazione,

finalizzati a migliorare i comportamenti individuali; effettua, inoltre, interventi di vigilanza nutrizionale nella ristorazione collettiva con la valutazione dei menù anche per soggetti con allergie o intolleranze alimentari.

Nel 2019 state approvate/elaborate 1084 tabelle dietetiche (per settimana e fascia di età) per la ristorazione scolastica e 581 tabelle dietetiche (per settimana) per le strutture collettivo-assistenziali. Sono stati elaborati o approvati 2386 menù speciali (per settimana e fascia di età) per patologia/motivi etico religiosi. La vigilanza nutrizionale ha interessato n. 97 strutture scolastiche e 16 assistenziali.

Sono state dedicate complessivamente 38 ore a commissioni mensa.

C) IL DIRETTORE DELLA SC SIAN

C1) COMPETENZE MANAGERIALI:

- Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione della struttura attraverso:
 - 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 medico veterinarie, tecniche ed amministrative coinvolte nelle varie attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno, al fine di perseguire obiettivi motivazionali dei collaboratori orientati al benessere organizzativo.
- Capacità di gestire in autonomia il contenzioso amministrativo e penale conseguente a difformità analitiche o criticità emergenti.
- Capacità di gestire i percorsi formativi attraverso l'analisi del fabbisogno interno, la definizione degli obiettivi di formazione e l'individuazione delle iniziative di aggiornamento.
- Capacità di rapportarsi con gli stakeholders della struttura sia interni che esterni.

C2) COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI:

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

- Capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali
- Competenze tecnico-specialistiche, attestate dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari, la prevenzione, controllo ed attività di indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare, la gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, la sorveglianza nutrizionale e gli interventi di prevenzione nutrizionale.

- Analisi dei dati, contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio
- Verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse
- Orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza
- Capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate
- Progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti dalle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione
- Attività di formazione e promozione della salute rivolti a portatori di interesse e a fasce di popolazione
- 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 maniera integrata con le attività programmate nel Piano Locale della Prevenzione (PLP).
Scientifiche Nazionali e Regionali e dall'Università.

REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Possono partecipare all'avviso coloro che sono in possesso dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza in uno dei paesi dell'Unione Europea. Possono accedere alla presente procedura, ai sensi dell'art. 38, commi 1 e 3 bis, del D.Lgs n. 165/2001, così come modificato dall'art. 7 della Legge 6.08.2013 n. 97, altresì i familiari dei cittadini degli Stati membri dell'Unione Europea non aventi la cittadinanza di uno Stato membro che siano titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente, ovvero i cittadini di Paesi terzi che siano titolari del permesso di soggiorno CE per soggiornanti di lungo periodo o che siano titolari dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria. I cittadini di uno dei Paesi dell'unione Europea o di Paese terzo devono comunque essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - godimento dei diritti civili e politici anche negli Stati di appartenenza o di provenienza;
 - possesso, fatta eccezione della titolarità della cittadinanza italiana, di tutti gli altri requisiti previsti per i cittadini della Repubblica;
- idoneità fisica all'impiego. L'accertamento dell'idoneità fisica all'impiego sarà effettuato a cura dell'ASL prima della immissione in servizio;

Non possono accedere all'impiego coloro che siano stati esclusi dall'elettorato attivo nonché coloro che siano stati destituiti o dispensati dall'impiego presso pubbliche amministrazioni per aver conseguito l'impiego stesso mediante produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

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

REQUISITI SPECIFICI DI AMMISSIONE

- a) iscrizione all'albo dei Medici Chirurghi. E' ammessa l'iscrizione al corrispondente albo professionale di uno dei paesi dell'Unione Europea, fermo restando l'obbligo dell'iscrizione all'albo in Italia prima dell'assunzione in servizio;

- b) anzianità di servizio di sette anni, di cui cinque nella disciplina messa a concorso o disciplina equipollente, e specializzazione nella disciplina o in una disciplina equipollente ovvero anzianità di servizio di dieci anni nella disciplina;
- c) curriculum previsto dall'art. 8 del D.P.R. 484/97 in cui sia documentata la specifica attività professionale;
- d) attestato di formazione manageriale (cfr. artt. 7 e 15, comma 2 e 4, DPR 484/97).

Fino all'espletamento del primo corso di formazione manageriale l'incarico verrà affidato senza il predetto attestato fermo restando l'obbligo del dirigente cui viene conferito l'incarico di acquisire l'attestato al primo corso utile nonché quanto previsto dall'art. 15, comma 8, del D.lgs. 502/1992.

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

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di ammissione dovranno essere esclusivamente prodotte mediante **procedura telematica**, pena esclusione, con le modalità di seguito descritte, entro il termine perentorio di 30 giorni, successivi alla data di pubblicazione dell'estratto del presente bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 4^a serie speciale concorsi. Qualora la scadenza coincida con un giorno festivo, il termine si intende prorogato al primo giorno successivo non festivo.

La procedura è attiva 24 ore su 24 raggiungibile da qualsiasi personal computer collegato alla rete internet e dotato di un browser di navigazione tra quelli di maggiore diffusione (Chrome, Explorer, Firefox, Safari) e di recente versione: le domande potranno essere inoltrate sino alle ore 23:59:59 del giorno di scadenza. Dopo tale termine il candidato non potrà più apportare modifiche e/o integrazioni né inviare la domanda.

Mediante la procedura on-line il candidato dichiarerà, sotto la propria responsabilità ai sensi del DPR. 445/2000, il possesso dei requisiti generali e specifici nonché il possesso dei titoli riconducibili ai contenuti del curriculum di cui all'art. 8 del D.P.R. 484/97 e precisamente:

- a) 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 (*per questo contenuto verrà richiesto l'upload di apposita certificazione o autocertificazione come indicato nel successivo paragrafo "Documentazione da allegare alla domanda on-line"*);
- b) posizione funzionale del candidato nelle strutture e sue competenze con indicazione di eventuali specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione;
- c) tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato; (*per questo contenuto verrà richiesto l'upload di apposita certificazione come indicato nel successivo paragrafo "Documentazione da allegare alla domanda on-line", che deve essere redatta secondo le modalità indicate dall'art. 6 del D.P.R. 484/97 e precisamente: "le casistiche devono essere riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana dell'avviso per l'attribuzione dell'incarico e devono essere certificate dal direttore sanitario sulla base della attestazione del dirigente di secondo livello responsabile del competente dipartimento o unità operativa della unità sanitaria locale o dell'azienda ospedaliera"*);
- d) 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) 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) partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, valutati secondo i criteri di cui all'art. 9 del D.P.R. 10.12.97, n. 484, nonché alle pregresse idoneità nazionali.

g) 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, per essere oggetto di valutazione, devono essere edite a stampa e materialmente presentate. *(per questo contenuto verrà richiesto l'upload della relativa documentazione come indicato nel successivo paragrafo "Documentazione da allegare alla domanda on-line",.*

h) titoli scientifici ed accademici

Si sottolinea che tutte le informazioni (requisiti generali e specifici di ammissione, titoli di carriera ed esperienze professionali e formative, ecc.) di cui sopra, dovranno essere indicate in modo preciso ed esaustivo in quanto si tratta di dati sui quali verrà effettuata la verifica del possesso dei requisiti per la partecipazione alla selezione nonché la valutazione del curriculum. Si tratta di una dichiarazione resa sotto la propria personale responsabilità ed ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

LA DOMANDA ON LINE DOVRA' ESSERE PRESENTATA CON LA SEGUENTE MODALITÀ:

Fase 1: registrazione nel sito aziendale

Collegarsi al sito internet:

<https://aslnovara.iscrizioneconcorsi.it/>

Accedere alla "pagina di registrazione" ed inserire i dati richiesti e "conferma".

- Fare attenzione al corretto inserimento del proprio indirizzo e-mail (non PEC) perchè a seguito di questa operazione il programma invierà una e-mail al candidato con le credenziali provvisorie (username e password) di accesso al sistema di iscrizione ai concorsi on-line (attenzione l'invio non è immediato quindi registrarsi per tempo);
- **Collegarsi**, una volta ricevuta la e-mail, al link indicato nella stessa per modificare la password provvisoria con una password segreta e definitiva che dovrà essere conservata per gli accessi successivi al primo. **Attendere** poi qualche secondo per essere automaticamente reindirizzati alla scheda "**utente**";
- Completare le informazioni anagrafiche aggiuntive previste nella scheda "**utente**";
- l'accesso alla scheda "**utente**" è comunque sempre garantito e le informazioni anagrafiche potranno essere inserite e/o modificate in qualsiasi momento.

Fase 2: iscrizione on-line all'avviso

Completata la FASE 1 (cioè sostituita la password provvisoria, compilati e salvati i dati anagrafici) cliccare sulla voce di menù "**Concorsi**" per accedere alla schermata dei concorsi disponibili;

A) cliccare sull'icona "**Concorsi**" per accedere alla schermata dei concorsi disponibili;

B) si **accede** così alla schermata di inserimento della domanda, dove si dovrà dichiarare il possesso dei requisiti generali e specifici di ammissione;

- C) si inizia dalla scheda “**Anagrafica**”, che deve essere obbligatoriamente compilata in tutte le sue parti;
- D) per iniziare cliccare sul tasto “**Compila**” ed al termine dell’inserimento dei dati di ciascuna sezione cliccare il tasto in basso “**Salva**”.

L'elenco delle pagine da compilare (requisiti generali, requisiti specifici ecc.) è visibile nel pannello di sinistra, le pagine già completate presentano un segno di spunta verde mentre quelle non ancora compilate sono precedute dal simbolo del punto interrogativo (le stesse possono essere compilate in più momenti, si può accedere a quanto caricato e aggiungere/correggere/cancellare i dati fino a quando non si conclude la compilazione cliccando su “**Conferma ed Invio**”). A questo punto la domanda potrà essere integrata (come da istruzioni successive) ma non più modificata.

Nella schermata sono presenti dei campi a compilazione **obbligatoria** (contrassegnati con asterisco *) e il loro mancato inserimento non consentirà il salvataggio della domanda.

Terminata la compilazione di tutte le sezioni, cliccare su “Conferma ed invio”.

Dopo avere reso le dichiarazioni finali e confermato, compare la funzione STAMPA DOMANDA. Il candidato deve obbligatoriamente procedere allo scarico della domanda, alla sua firma e successivo upload cliccando il bottone “Allega la domanda firmata”.

Solo al termine di quest'ultima operazione comparirà il bottone “Invia l'iscrizione” che va cliccato per inviare definitivamente la domanda. Il candidato riceverà una e-mail di conferma iscrizione con allegata la copia del documento d'identità e della domanda firmata. Il mancato inoltro informatico della domanda firmata, determina l'automatica esclusione del candidato dal concorso di cui trattasi.

Al termine della procedura on-line si riceverà una e-mail di conferma che conterrà, in allegato, una copia della domanda (pdf) contenente i dati inseriti completa di numero identificativo, data e ora.

La stessa domanda potrà essere stampata anche dalla procedura on-line posizionandosi in corrispondenza della colonna domanda (pdf).

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA ON LINE

I candidati devono allegare alla domanda on-line, pena esclusione, la copia digitale dei seguenti documenti:

- **carta d'identità** (l'upload del file sarà effettuato nella pagina “Anagrafica”)

- **un curriculum formativo e professionale, redatto in carta semplice dal candidato, datato e firmato** (l'upload del file sarà effettuato nella pagina “**Requisiti specifici**”).

- **dichiarazione relativa alla tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate** (l'upload del file sarà effettuato nella pagina “**Requisiti specifici**”). Si ricorda che tale dichiarazione deve essere redatta secondo le modalità indicate dall'art. 6 del D.P.R. 484/97 e precisamente: “le casistiche devono essere riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana dell'avviso per l'attribuzione dell'incarico e devono essere certificate dal direttore sanitario sulla base della attestazione del dirigente di secondo livello responsabile del competente dipartimento o unità operativa della unità sanitaria locale o dell'azienda ospedaliera”.

TALE DICHIARAZIONE NON È QUINDI AUTOCERTIFICABILE. La mancata presentazione di tale certificazione comporta la non ammissione alla procedura di selezione.

- **dichiarazione relativa 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**; il candidato può produrre certificazione dell'azienda o dichiarazione

sostitutiva di certificazione ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n.445 (l'upload del file sarà effettuato nella pagina "**Requisiti specifici**").

- **eventuali pubblicazioni di cui il candidato è autore/coautore** con annessa dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà comprovante la conformità della copia all'originale (artt. 19 e 47 DPR 28/12/2000 n. 445) (l'upload del file sarà effettuato nella pagina "**Articoli e pubblicazioni**" e **dovrà essere evidenziato sulle stesse il nome del candidato**)

- **copia della domanda di partecipazione, datata e firmata** (l'upload del file sarà effettuato nella pagina "**Conferma e Invio**"). In particolare il candidato dovrà:

- 1) Scaricare e stampare la domanda
- 2) Firmare la domanda
- 3) Digitalizzare l'intera domanda firmata (NON solo l'ultima pagina con la firma)
- 4) Allegare la domanda firmata mediante upload del documento digitalizzato.

Per ogni file allegato è prevista una dimensione massima, indicata a fianco del pulsante di upload del documento, che non potrà essere superata.

ASSISTENZA TECNICA

Le richieste di assistenza tecnica possono essere avanzate tramite l'apposita funzione disponibile alla voce di menù "Assistenza" sempre presente in testata della pagina web. Le richieste di assistenza tecnica verranno soddisfatte compatibilmente con le esigenze operative dell'Ufficio Concorsi e non saranno comunque evase nei 3 giorni precedenti la scadenza del bando.

AVVERTENZE

I rapporti di lavoro/attività professionali in corso possono essere autocertificati limitatamente alla data in cui viene compilata la domanda (quindi nel campo corrispondente alla data di fine rapporto il candidato deve inserire la data dell'invio della domanda, anche se il rapporto di lavoro è ancora in corso).

Con riferimento al servizio prestato presso Aziende Sanitarie Pubbliche, il candidato deve indicare se ricorrono o non ricorrono le condizioni di cui all'ultimo comma art. 46 D.P.R. 761/79 che di seguito si riportano: "La mancata partecipazione, senza giustificato motivo, alle attività di aggiornamento professionale per un periodo superiore ai 5 anni comporta la riduzione del punteggio di anzianità". La riduzione non può comunque superare il 50%".

Le pubblicazioni devono essere edite a stampa (né manoscritte, né dattilografate) ed i relativi testi dovranno essere allegati integralmente alla domanda avendo cura di evidenziare il proprio nome.

Eventuali documenti o titoli redatti in lingua straniera, escluse le pubblicazioni, dovranno essere corredati dalla traduzione in lingua italiana certificata, conforme al testo straniero, dalle competenti autorità diplomatiche o consolari, ovvero da un traduttore ufficiale; in mancanza la Commissione potrà non tenerne conto.

Non è ammessa la produzione di documenti, pubblicazioni, ecc. dopo la scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di partecipazione on-line.

COMPOSIZIONE, NOMINA E COMPITI DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione è costituita dal Direttore Sanitario e da tre Direttori di Struttura Complessa individuati tramite sorteggio da un apposito elenco nazionale nominativo costituito dall'insieme degli elenchi regionali dei Direttori di struttura Complessa appartenenti al SSN.

Si procederà a sorteggio dall'elenco nazionale dei direttori di struttura complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione disponibile sul portale del Ministero della Salute, garantendo, ai sensi dell'art. 15 comma 7bis del D.Lgs. 502/92 e s.m.i. almeno due componenti provenienti da regione diversa dal Piemonte e, ove possibile, l'effettiva parità di genere nella composizione della commissione esaminatrice.

Le operazioni di sorteggio dei componenti della Commissione sono effettuate dalla Commissione sorteggi aziendale, nominata con provvedimento del Direttore Generale n. 437/2012, in seduta pubblica. Le operazioni di sorteggio avranno luogo alle ore 10,00 del 10° giorno successivo alla data di scadenza del presente avviso presso la s.c. Servizio Gestione del Personale e Valorizzazione Risorse Umane dell'ASL NO (Viale Roma n. 7 – Novara – Palazzina C- 1° piano). Qualora detto giorno sia sabato o festivo il sorteggio sarà effettuato il primo giorno non festivo immediatamente successivo.

Per ogni componente titolare sarà sorteggiato un componente supplente. Per motivi di speditezza della procedura la Commissione sorteggerà, in ogni caso, per ciascun componente, oltre al supplente, n. 3 direttori di "riserva" che subentreranno al titolare o al supplente, seguendo l'ordine di estrazione, solo in presenza di non accettazione e/o in caso di incompatibilità con la funzione da parte dei medesimi.

Ove si rendesse necessario, in ogni caso, un ulteriore sorteggio (causa non accettazione e/o situazioni di incompatibilità con la funzione) si procederà, previa pubblicazione di apposito avviso sul sito internet aziendale sezione "Amministrazione Trasparente/ bandi di concorso", a nuovi sorteggi che si effettueranno nello stesso luogo e nello stesso orario sopra indicati ogni primo, decimo e ventesimo giorno del mese fino a che non verrà completata la Commissione esaminatrice della selezione. Qualora detti giorni dovessero coincidere con il sabato o con un giorno festivo, il sorteggio sarà effettuato il primo giorno non festivo immediatamente successivo con le modalità anzidette.

La Commissione, composta dai componenti sorteggiati come sopra e da un funzionario amministrativo con funzioni di segretario, è nominata con provvedimento deliberativo del Direttore Generale. Tale provvedimento è pubblicato sul sito web aziendale, sezione "Concorsi", e rimane in pubblicazione sino al termine della procedura di selezione.

Assume funzioni di Presidente della commissione il componente con maggiore anzianità di servizio tra i tre Direttori sorteggiati. In caso di parità di voti nelle deliberazioni della commissione, prevale il voto del presidente.

La Commissione, preso atto del "profilo professionale del dirigente da incaricare" delineato nell'Avviso, all'atto del primo insediamento definisce i criteri di valutazione, secondo quanto di seguito specificato. Successivamente procede all'accertamento del possesso dei requisiti d'accesso generali e specifici dei candidati, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 484/1997.

Di ogni seduta nonché operazione della Commissione, il segretario redige processo verbale dal quale devono risultare descritte tutte le fasi della selezione.

MODALITA' DI SELEZIONE

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

PUNTEGGIO COMPLESSIVO: 100 punti:

- CURRICULUM: massimo 40 punti
- COLLOQUIO: massimo 60 punti

La valutazione del curriculum e del colloquio con l'attribuzione dei relativi punteggi 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 ed art. 8 del D.P.R. n. 484/1997, nonché ai seguenti criteri indicati al punto 5 della succitata D.G.R. n. 14-6180 del 29/07/2013:

- esperienze di carattere professionale e formativo (sulla base delle definizioni di cui all'art. 8, comma 3, DPR 484/1997);
- titoli professionali posseduti (titoli scientifici, accademici e pubblicazioni con particolare riferimento alle competenze organizzative e professionali);
- volume dell'attività svolta (in linea con i principi di cui all'art. 6 in particolare commi 1 e 2, DPR 484/1997)
- aderenza al profilo professionale ricercato.

I contenuti del curriculum professionale 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 ed alle sue competenze con indicazione di eventuali specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione;
- b) ai 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;
- c) 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;
- d) alla partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, nonché alle pregresse idoneità nazionali.

Nella valutazione del curriculum è presa in considerazione, altresì:

- a) 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.
- b) i titoli scientifici e accademici posseduti
- c) la tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato;

I contenuti del colloquio verteranno sulla verifica delle capacità professionali del candidato in relazione all'incarico da assumere, 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 Avviso.

CONVOCAZIONE PER IL COLLOQUIO

La data e la sede del colloquio sarà pubblicato sul sito internet aziendale <http://www.asl.novara.it> alla voce “concorsi ed avvisi” almeno 15 giorni prima della data fissata per il colloquio. L'avviso ha valore di notifica a tutti i candidati e la mancata presentazione nel giorno e nell'ora stabiliti sarà considerata come rinuncia alla partecipazione alla procedura, quale ne sia la causa, anche se non dipendente dalla volontà dei singoli concorrenti.

Il colloquio potrà essere svolto anche in modalità video conferenza. A tal fine ciascun candidato, dovrà disporre di un PC dotato di telecamera, microfono, altoparlante con connessione stabile ad internet.

GRADUATORIA DEI CANDIDATI IDONEI

Al colloquio i candidati dovranno presentarsi muniti di idoneo documento di identità personale. La mancata presentazione al colloquio, qualunque sia la causa, equivarrà a rinuncia all'avviso.

Il colloquio si intende superato, al conseguimento del punteggio minimo di 42/60.

Sulla base dell'analisi comparativa dei curricula, dei titoli professionali posseduti, avuto anche riguardo alle necessarie competenze organizzative e gestionali, dei volumi di attività svolta, dell'aderenza al profilo ricercato e degli esiti del colloquio, la commissione attribuisce a ciascun candidato un punteggio complessivo secondo criteri fissati preventivamente e redige la graduatoria di merito.

Il Direttore Generale procede alla nomina del candidato che ha conseguito il miglior punteggio. A parità di punteggio prevale il candidato più giovane di età.

CONFERIMENTO DELL'INCARICO E COSTITUZIONE DEL RAPPORTO DI LAVORO.

L'incarico che ha durata quinquennale sarà conferito dal Direttore Generale dell'ASL NO con specifico provvedimento che sarà pubblicato sul sito internet aziendale.

L'incarico di direzione di struttura complessa è conferito a rapporto di lavoro esclusivo.

L'aspirante al quale verrà attribuito l'incarico sarà invitato a presentare, nel termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della relativa comunicazione e sotto pena di decadenza, la documentazione di rito, ivi compresa la dichiarazione di non avere altri rapporti di impiego pubblico o privato e di non trovarsi in nessuna delle situazioni di incompatibilità previste dalla vigente normativa. In caso contrario, unitamente ai documenti, dovrà essere presentata una dichiarazione di opzione per la nuova Azienda.

Il trattamento economico verrà determinato sulla base delle norme del vigente C.C.N.L. .

La nomina decorrerà, agli effetti giuridici ed economici, dalla data di effettiva assunzione in servizio previa sottoscrizione di apposito contratto individuale.

Il rapporto di lavoro, ai sensi dell'art 15 comma 7-ter del D. lgs. n. 502/1992 e s.m.i. , è soggetto a conferma al termine di un periodo di prova di sei mesi, prorogabile di altri sei, a decorrere dalla data di nomina, sulla base della valutazione di cui al comma 5 del medesimo art. 15.

Il Dirigente di struttura complessa è sottoposto, oltre che a verifica annuale, anche a verifica al termine dell'incarico con le procedure di verifica e valutazione dei dirigenti di cui agli artt. da 25 a 32 del C.C.N.L. 3.11.2005. La verifica e valutazione alla scadenza dell'incarico è effettuata da un Collegio Tecnico, nominato dal Direttore Generale, e riguarda le attività professionali svolte, i risultati raggiunti nonché il livello di partecipazione ai programmi di formazione continua. L'esito positivo della valutazione affidata al Collegio Tecnico alla scadenza dell'incarico, realizza la condizione per la conferma nell'incarico già assegnato o per il conferimento di altro incarico di pari rilievo, senza nuovi o maggiori oneri per l'Azienda, fermo restando quanto previsto dall'art. 9, comma 32 del DL 31 maggio 2010 n. 78, convertito con modificazioni, dalla Legge 30/07/2010 n. 122. Il Dirigente non confermato alla scadenza dell'incarico è destinato ad altra funzione con il trattamento economico relativo alla funzione di destinazione previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

NORME FINALI

L'informativa ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30.06.2003, n.196, integrato con le modifiche introdotte dal D Lgs. 10.08.2018, n. 101 e degli artt. n. 13 e 14 del GPPR UE 2016/679 relativi alla tutela del trattamento dei dati personali per i partecipanti a concorsi e selezioni è pubblicata sul sito internet aziendale: www.asl.novara.it nella sezione "privacy". Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla s.c. "Servizio Gestione Personale e Valorizzazione delle Risorse Umane" della Azienda Sanitaria Locale "NO" – viale Roma, 7 - 28100 NOVARA.

In particolare, si precisa che saranno pubblicati sul sito web della A.S.L. NO prima della nomina:

- a) il profilo professionale del dirigente da incaricare
- b) i curricula dei candidati presentatisi al colloquio
- c) i criteri di attribuzione del punteggio,
- d) la graduatoria dei candidati
- e) la relazione della Commissione

Per quanto non espressamente indicato nel presente bando si fa riferimento alle disposizioni legislative in materia ed al CCNL vigenti.

Il Direttore Generale si riserva la facoltà insindacabile di prorogare, sospendere, revocare in tutto od in parte o modificare il presente Avviso qualora ne rilevasse la necessità o l'opportunità per ragioni di pubblico interesse ovvero in ragione di esigenze attualmente non valutabili né prevedibili nonché in applicazione di disposizioni di contenimento della spesa pubblica che impedissero, in tutto o in parte, l'assunzione di personale o per mancanza di disponibilità finanziaria dell'ASL e fatte salve, infine, eventuali diverse indicazioni regionali in materia, senza obbligo di notifica e senza che i concorrenti possano accampare pretese o diritti di sorta.

In analogia a quanto previsto dall'art. 10 del D.P.R. n. 483/1997, la procedura selettiva di cui al presente dovrà essere conclusa, salvo comprovati impedimenti, entro sei mesi dalla data del colloquio.

L'Azienda garantisce parità di trattamento e pari opportunità fra uomini e donne per l'accesso al lavoro ed il trattamento sul lavoro ai sensi del D. lgs. n. 165/2001.

Informazioni e copia del presente avviso potranno essere richieste alla s.c. "Servizio Gestione del Personale e Valorizzazione delle Risorse Umane" – dell'Azienda Sanitaria Locale NO – viale Roma 7 – 28100 NOVARA (tel. 0321/374533 - 374615).

F.to IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Angelo Penna

