

Avviso di selezione per n° 2 posti a tempo pieno e indeterminato di

### **ASSICURATORE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE: Rif. Ass. QSA\_2022**

Milano Ristorazione S.p.A. è una società costituita con delibera del Consiglio Comunale di Milano del 6/7 Luglio 2000 n. 58 ai sensi dell'art. 22 della Legge 8 giugno 1990 n. 142, con lo scopo di gestire in via diretta il servizio di refezione scolastica. La Società è giuridicamente qualificabile come organismo di diritto pubblico, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

Milano Ristorazione S.p.A. è una delle principali società italiane di ristorazione collettiva. Opera quasi esclusivamente sul territorio del Comune di Milano, con 111 strutture, (differenziate tra centri cottura e cucine presso i nidi), che producono complessivamente circa 85.000 pasti al giorno, diversificati per tipologia di utenza. La Società garantisce, per l'intera città di Milano, il servizio di ristorazione scolastica a favore di nidi d'infanzia, scuole pubbliche dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado. Assicura, inoltre, le attività di pulizia e ausiliario di gran parte dei nidi d'infanzia e delle scuole materne comunali, sempre nella città di Milano.

Tra le ulteriori attività, Milano Ristorazione realizza il servizio di ristorazione per 3 R.S.A. (Residenze Sanitarie Assistenziali) e per anziani con servizio a domicilio. Produce e fornisce pasti al cotto presso C.D.I. (Centri Diurni Integrati), C.D.D. (Centri Diurni Disabili), un ricovero notturno, Protezione Civile, Consiglio Comunale, scuole private convenzionate e case vacanze del Comune di Milano, dislocate fuori dal territorio comunale (Liguria, Piemonte e Lombardia).

#### **L'azienda ha avviato la ricerca e selezione per 2 Assicuratori Qualità e Sicurezza Alimentare**

Le risorse individuate verranno inserite nella Divisione Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione – Area Processi SGI e collaboreranno con il gruppo di lavoro per la realizzazione di tutte le attività di verifica, controllo e gestione della documentazione del Sistema Gestione Integrato.

I principali compiti della figura ricercata sono:

- eseguire le verifiche ispettive interne per la qualità presso i centri cottura;
- eseguire le verifiche ispettive per la verifica del rispetto del Contratto di Servizio, sia presso i centri cottura, sia presso i refettori;
- gestire, per la propria area di competenza, le Non Conformità (NC) rilevate presso i locali di produzione e definire le azioni correttive;
- gestire la raccolta e l'archiviazione dei monitoraggi analitici di processo, verificando l'esecuzione del piano di prelievi/campionamenti dei prodotti finiti, per la validazione del piano di autocontrollo;
- gestire la corretta applicazione del contratto di disinfestazione, monitorando gli interventi ordinari, le richieste e l'esecuzione degli interventi straordinari, valutandone gli esiti e proponendo eventuali azioni correttive;
- realizzare le attività di formazione/addestramento del personale sulle tematiche di competenza (sicurezza alimentare e Sistema Gestione Integrato);
- collaborare alla corretta redazione e gestione della documentazione del Sistema Gestione Integrato;
- collaborare alla corretta trasmissione della documentazione del Sistema Gestione Integrato al Comune di Milano e all'ATS.

La funzione riporta a: Responsabile Processi Sistema Gestione Integrato

Inquadramento: 3° livello CCNL Turismo, comparto Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali. Retribuzione come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi.

Sede di lavoro: Milano, Via Quaranta 41 e altre sedi operative dell'Azienda nella città.

### Requisiti generali e particolari per l'accesso alla selezione:

1. cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri della Unione Europea, ovvero possesso di permesso di soggiorno e dei requisiti previsti dalla legge;
2. possesso di titolo di studio pari a: Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana, Laurea in Scienze Agrarie, Laurea in Medicina Veterinaria, Laurea in Scienze della Produzione Animale, Laurea in Biologia;
3. solida conoscenza della legislazione alimentare e del sistema HACCP;
4. esperienza in ruoli analoghi a quello ricercato e sopra descritto, in aziende di ristorazione collettiva e/o agroalimentari;
5. ottima conoscenza e padronanza della lingua italiana parlata e scritta;
6. buone capacità relazionali e comunicative;
7. capacità di lavorare in gruppo, cooperare e condividere le informazioni;
8. precisione e rigore;
9. padronanza nell'utilizzo del pacchetto office;
10. idoneità fisica alla mansione (accertata dal Medico Competente ai sensi del D. Lgs. 81/08 in fase pre-assuntiva).

Per i cittadini stranieri è richiesto il riconoscimento del titolo di studio e/o attestato di comparabilità risultante da apposita certificazione, emessa dagli enti competenti.

I requisiti prescritti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal bando di selezione per la presentazione della domanda di candidatura.

N° di posti riservati per legge a determinate categorie o a personale interno: 0

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

#### PROVE SELETTIVE

I candidati in possesso dei requisiti richiesti, ammessi alla selezione, sosterranno 3 prove selettive: un test scritto, un colloquio, una prova pratica.

Lo svolgimento delle prove selettive potrebbe essere affidato in tutto o in parte a fornitori esterni individuati dalla società.

L'azienda si riserva la facoltà di utilizzare anche test di personalità. Tutte le informazioni a riguardo verranno pubblicate sul sito della Società.

In ciascuna delle prove:

- è ottenibile un punteggio da 1 a 100;
- l'attribuzione di un punteggio inferiore a 60 comporta il mancato superamento della prova e, di conseguenza, l'esclusione della/del candidata/o dalla eventuale prova successiva e comunque dalla graduatoria finale.

#### 1. Test scritto

Qualora il numero dei candidati in possesso dei requisiti fosse superiore a 15 unità, potrà svolgersi un test scritto. Il test consisterà in un questionario a risposta multipla sulle tematiche indicate ai punti 3 e 9 del Paragrafo "Requisiti generali e particolari per l'accesso alla selezione".

#### 2. Colloquio di valutazione

Il colloquio di valutazione consisterà in un colloquio individuale finalizzato a:

- verificare le informazioni fornite dal candidato in termini di esperienze formative e professionali (conoscenze, capacità, bilancio esperienza, vissuti personali, risultati);

- verificare l'attitudine al ruolo;
- verificare le competenze acquisite e la motivazione al ruolo;
- verificare la capacità di relazione e di affrontare e risolvere criticità e problemi.

I colloqui si potranno svolgere in presenza o da remoto. Anche in questo caso, tutte le informazioni verranno pubblicate sul sito della Società.

### 3. Prova pratica

Consisterà nell'elaborazione di un testo scritto su un argomento definito dalla commissione, attinente al ruolo da svolgere, finalizzato ad accertare le specifiche competenze possedute dal candidato.

La Società pubblicherà sul proprio sito le date di effettuazione delle prove, in funzione del numero dei partecipanti ammessi

### GRADUATORIA FINALE

Al termine delle prove selettive, la commissione valutatrice redigerà una graduatoria finale, includendo i soli candidati risultati idonei e sommando il punteggio ottenuto dal candidato nelle prove e l'eventuale punteggio conseguito per titoli di merito. Il punteggio massimo conseguibile è 300.

Laddove la normativa vigente lo consenta, la graduatoria finale avrà validità per **24 mesi** dalla data della sua pubblicazione. In tale periodo la Società avrà la facoltà, ma non l'obbligo, di attingere alle ulteriori posizioni in graduatoria, nel loro ordine.

La mancata accettazione di assunzione a tempo indeterminato comporta l'esclusione dalla graduatoria.

### MOTIVI DI ESCLUSIONE

Costituiscono motivi di esclusione:

- l'accertamento in qualsiasi momento della procedura selettiva della mancanza dei requisiti generali e/o specifici richiesti nel presente avviso,
- l'essere stati oggetto di licenziamento per giustificato motivo soggettivo o per giusta causa, nell'ambito di interscambi rapporti di lavoro con Milano Ristorazione Spa,
- l'aver concluso un precedente rapporto di lavoro con Milano Ristorazione con una risoluzione consensuale dello stesso,
- il mancato rispetto delle modalità di invio della domanda,
- la mancata consegna dei documenti richiesti,
- il mancato rispetto dei termini indicati per la presentazione delle candidature,
- l'aver esercitato, nel corso degli ultimi tre anni di servizio, in qualità di dipendente pubblico, poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione di appartenenza di cui Milano Ristorazione S.p.A. sia stata destinataria (art. 53 comma 16 ter del D. Lgs 165/2001). Al fine di accertare l'inesistenza di cause ostative, al candidato verrà richiesto di sottoscrivere apposita dichiarazione all'atto dell'assunzione.

Al fine di accertare l'inesistenza di cause ostative, al candidato verrà richiesto di sottoscrivere apposita dichiarazione all'atto dell'assunzione.

### CODICE ETICO E DI COMPORTAMENTO

La Società ha adottato un Modello di Organizzazione e Gestione e relativo Codice Etico e di Comportamento ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 231/2001, ai sensi della Legge 190/2012 e dell'art. 54, comma 5, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 ad integrazione e specificazione del decreto Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62. Il candidato che dovesse superare la selezione ed essere assunto sarà tenuto ad osservarne i principi e le procedure, astenendosi da comportamenti ad essi contrari e rilasciando le dichiarazioni di presa visione e accettazione dei documenti costituenti il Modello stesso.

## PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E DEI DOCUMENTI RICHIESTI

Gli interessati, di ambo i sessi (L.903/77), dovranno presentare la propria candidatura **ESCLUSIVAMENTE** online, compilando la “Domanda di partecipazione alla selezione Ass QSA\_2022”, in tutte le sue parti, ed allegando curriculum vitae e il documento d’identità al seguente link:

[https://form.jotform.com/Selezioni/ASS\\_QSA\\_2022](https://form.jotform.com/Selezioni/ASS_QSA_2022)

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE le ore 12.00 del 6 settembre 2022**, pena esclusione dalla selezione.

## CODICE IDENTIFICATIVO DEL CANDIDATO

Nella conferma di ricezione della domanda, a ciascun candidato verrà assegnato un codice identificativo (ID CANDIDATO), che lo identificherà per tutto l’iter selettivo.

Tutte le comunicazioni relative alla presente procedura selettiva avverranno in forma scritta tramite pubblicazione sul sito internet aziendale nella sezione “Lavora con noi”. Eventuali comunicazioni personali verranno inoltrate all’indirizzo e-mail indicato dal candidato nella domanda di partecipazione.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

La pubblicazione del presente avviso di selezione non implica alcun impegno all’assunzione da parte di Milano Ristorazione. La Società si riserva in qualsiasi momento di sospendere la selezione e/o non procedere oltre durante l’iter selettivo previsto nel presente avviso, dandone comunicazione sul proprio sito aziendale.

Fermi restando gli obblighi di legge, e anche tenuto conto dell’evolversi della pandemia da Covid-19 e del conseguente impatto sul servizio offerto, la Società si riserva parimenti di modulare le procedure selettive ed i tempi di svolgimento della selezione, in funzione dell’evolversi dell’emergenza sanitaria.

## PRIVACY

Si invitano i candidati a prendere visione dell’informativa inerente al trattamento dei dati personali ai sensi dell’art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Milano, 5 agosto 2022