

Avviso di selezione per n° 1 posto a tempo pieno e indeterminato di

ASSICURATORE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE SAMMARTINI: Rif. Spec QSA Samm_2023

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 1 Assicuratore Qualità e Sicurezza Alimentare

La risorsa individuata verrà inserita nella Divisione Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione, opererà presso il Centro di Produzione Sammartini ed avrà il compito di garantire il monitoraggio e lo sviluppo, in ottica di sicurezza alimentare, dei processi produttivi realizzati presso il Centro di Produzione.

I principali compiti della figura ricercata sono:

- aggiornare il piano di autocontrollo del Centro di Produzione, in coordinamento con il Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare in virtù delle nuove produzioni;
- supervisionare e monitorare le produzioni speciali preparate nel centro (prodotti surgelati, prodotti sottovuoto e in ATP), in materia di sicurezza alimentare;
- gestire le non conformità e le azioni correttive, monitorare la loro esecuzione ed efficacia, in collaborazione con le funzioni aziendali interessate;
- mantenere i contatti con il/i laboratorio/i incaricato/i del monitoraggio analitico, al fine di organizzare i campionamenti per le attività di competenza;
- collaborare alla progettazione di nuove preparazioni alimentari, per quanto di competenza;
- raccogliere, elaborare e analizzare i dati relativi ai processi di propria competenza;
- collaborare con le altre funzioni interessate alla formazione del personale operativo;
- approntare il piano di prelievi/campionamenti per la validazione del piano di autocontrollo;
- collaborare alla gestione del contratto di disinfestazione, monitorando gli interventi ordinari e le richieste e l'esecuzione di quelli straordinari, valutandone gli esiti e proponendo eventuali azioni preventive o correttive.

La funzione riporta a: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare

Pag. 1/4

Inquadramento: 2° livello CCNL Turismo, comparto Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali. Retribuzione come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi.

Sede di lavoro: Milano, Via Sammartini 73 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 Alimentari; Laurea in Scienze della Ristorazione; Laurea in Scienze Agrarie; Laurea in Scienze della Produzione Animale; Laurea in Medicina Veterinaria; Laurea in Dietistica; Laurea in Biologia; Laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana;
3. solida conoscenza della legislazione alimentare e del sistema HACCP;
4. conoscenze approfondite dei requisiti igienico-sanitari di strutture/attrezzature e dei prodotti alimentari, nonché della normativa di riferimento;
5. esperienza in ruoli analoghi a quello ricercato e sopra descritto, in particolare nell'attività di auditing e nella redazione di piani di autocontrollo, di almeno 2 anni;
6. ottima conoscenza e padronanza della lingua italiana parlata e scritta;
7. buone capacità relazionali e comunicative;
8. orientamento al cliente;
9. buona capacità di lavorare in gruppo, cooperare e condividere le informazioni;
10. precisione e rigore;
11. padronanza nell'utilizzo del pacchetto office;
12. 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, ad eccezione del punto 12 per il quale è prevista apposita visita medica per chi accederà alla posizione al termine della selezione.

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

Il test consisterà in un questionario a risposta multipla sulle tematiche indicate ai punti 3 e 4 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. 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 Spec QSA Sam 2023", in tutte le sue parti, ed allegando curriculum vitae e il documento d'identità al seguente link:

https://form.jotform.com/Selezioni/SPEC_QSA_SAMM_2023

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE le ore 23:59 del 28 agosto 2023**, 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, 17 luglio 2023