



CITTÀ DI NOVI LIGURE
Ufficio Personale

**AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N.2 POSTI
A TEMPO PIENO ED INDETERMINATO, NEL PROFILO DI
“COLLABORATORE CUOCO”**

AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI
(EX CAT. B)

IL DIRIGENTE DELL'UFFICIO PERSONALE

VISTA la deliberazione di Consiglio Comunale n. 1 del 29/01/2024 immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il DUP – Documento Unico di Programmazione 2024/2026 e la deliberazione della Giunta Comunale n.81 del 17/04/24 con la quale è stato approvato il Piano Integrato Attività e Organizzazione (PIAO) 2024/2026 e con esso, alla sez.3.4, il Piano Triennale del Fabbisogno del Personale;

DATO atto che il Piano Triennale del Fabbisogno del Personale prevede, per l'anno 2024, la copertura di posti di “Operatore Esperto Collaboratore cuoco” ex Cat.B - Area degli Operatori esperti;

DATO ATTO che in data 07/05/2024 è stata inviata alla Regione Piemonte la comunicazione di cui all'art. 34 bis D.lgs. 165/2001, per la copertura dei posti oggetto del presente avviso;

VISTA la comunicazione con protocollo di arrivo n. 15173 del 10/05/24 (ai sensi dell'art. 34 bis comma 2 del D.lgs. 165/2001), con la quale la Regione Piemonte, Settore Politiche del lavoro, ha comunicato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento della Funzione Pubblica e per conoscenza a questa Amministrazione, l'impossibilità di soddisfare la richiesta di mobilità con personale collocato in disponibilità, avendo accertato l'assenza nelle apposite liste di personale da assegnare;

RILEVATO che non è pervenuta ad oggi da parte della Funzione Pubblica alcuna nota in merito, al cui esito si subordina l'espletamento della presente procedura;

VISTO l'art. 3 della legge 19 giugno 2019 n. 56 “Misure per accelerare le assunzioni e il ricambio generazionale nella pubblica amministrazione” che consente alle amministrazioni di effettuare le prove concorsuali senza il previo svolgimento delle procedure previste dall'art. 30 del D.Lgs 165/2001;

VISTI lo Statuto e il Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi;
VISTI i vigenti contratti collettivi nazionali di lavoro (CCNL) del Comparto Funzioni Locali;

Vista la determinazione del Settore VIII – Ufficio Personale n. 198/539 del 28/05/2024 di approvazione dell'avviso di selezione;

RENDE NOTO

È indetta una selezione pubblica per esami, finalizzata all'assunzione di n. 2 unità a tempo pieno e indeterminato presso il Comune di Novi Ligure, nel profilo di:

“COLLABORATORE CUOCO”

Area degli Operatori Esperti

(ex Categoria B)

Il profilo professionale di Cuoco attiene all'Area degli Operatori esperti a cui corrispondono l'insieme dei requisiti indispensabili di inquadramento di cui all'art. 12 e all'Allegato “A” del CCNL 16 novembre 2022.

La descrizione indicativa e non esaustiva del contenuto del lavoro (Aree Di Attività e delle relative Competenze tecnico-professionali) qui di seguito riportata, è stata estratta dall'Atlante Lavoro/INAPP (Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche) per le Figure afferenti al settore economico – professionale n. 23 - Servizi Turistici, che sono dedicate in particolare al processo dei Servizi ristorazione:

Area Di Attività 23.01.02 – Gestione e coordinamento delle attività di cucina:

Competenze tecnico - professionali afferenti l'Area Di Attività: la Figura deve essere in grado di:

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la soddisfazione del cliente.
- Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.
- Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.

Area Di Attività 23.01.03 – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti:

Competenze tecnico - professionali afferenti l'Area Di Attività:

La Figura deve essere in grado di:

- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti.
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
- Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.

Area Di Attività 23.01.04 – Preparazione della pizza

Competenze tecnico - professionali afferenti all'Area Di Attività: la Figura deve essere in grado di:

- Preparare e conservare gli impasti per pizza e focacce.
- Stendere l'impasto e condire/farcire pizze e focacce.
- Curare, controllare e igienizzare le attrezzature e i luoghi di lavoro secondo gli standard di qualità e le nel rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.
- Gestire la cottura di pizze e focacce.
- Gestire in sicurezza le lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità.

La Figura professionale ricercata è in possesso, altresì, delle seguenti Competenze trasversali:

Capacità di problem solving;

Auto-responsabilità;

Comunicazione e ascolto;

Capacità di gestione delle relazioni interne/esterne, di negoziazione e di gestione dei conflitti;

Predisposizione al lavoro di gruppo;

Orientamento agli utenti;

Qualità ed accuratezza;

Capacità di gestione dello stress;

1. TRATTAMENTO GIURIDICO ED ECONOMICO

Il rapporto di lavoro è regolato dalle norme di legge, dal contratto collettivo nazionale di lavoro, dai regolamenti e dagli atti amministrativi dell'amministrazione.

Il tipo di impiego è a tempo pieno ed indeterminato.

Ai posti messi a selezione è assegnato il trattamento economico lordo previsto per l'Area degli Operatori Esperti (ex categoria B) di cui al CCNL Comparto Funzioni Locali 16/11/2022 (Tabella G: tabellare annuo euro 19034.51), oltre a elementi aggiuntivi previsti dalla legge, la tredicesima mensilità ed ogni altro emolumento accessorio spettante ai sensi del CCNL, di legge e del contratto integrativo decentrato.

Il trattamento economico è assoggettato alle ritenute previdenziali, assistenziali ed erariali stabilite dalle vigenti disposizioni di legge.

I candidati vincitori del concorso all'atto dell'assunzione in servizio saranno iscritti all'INPS (Gestione ex- INPDAP).

2. REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione al concorso, ai candidati è richiesto il possesso dei seguenti requisiti alla data di scadenza del presente bando:

1. Cittadinanza italiana o cittadinanza di uno dei Paesi Europei o cittadini di Paesi terzi ai sensi dell'art. 38 del D.lgs. 165/2001.

(Cittadini degli stati membri dell'Unione Europea e i loro familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro che siano titolari del permesso di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente ai sensi dell'art. 38 comma 1 del D.lgs. 165/2001, 3 bis e Cittadini di Paesi terzi che siano titolari di permessi di soggiorno CE per soggiornanti di lungo periodo o che siano titolari dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria, fatto salvo il possesso dei requisiti di cui all'art.3 del D.P.C.M. 174/1994 (sono equiparati ai cittadini gli italiani non appartenenti alla Repubblica la cui equiparazione sia stata riconosciuta in virtù del decreto del Capo dello Stato o sia stata stabilita da norma di legge).

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 i requisiti previsti per i cittadini della Repubblica;
- ✓ adeguata conoscenza della lingua italiana.

2. Età non inferiore agli anni 18.

3. Idoneità fisica, psichica e attitudinale all'impiego e alle mansioni proprie del profilo professionale dei posti messi a concorso. L'amministrazione sottoporrà a visita medica di controllo i vincitori del concorso, in applicazione della normativa vigente.

4. Non avere riportato condanne penali né avere procedimenti penali in corso. Non essere stati dichiarati interdetti o sottoposti a misure che escludono, secondo le norme vigenti, la costituzione del rapporto di impiego con la pubblica amministrazione.

5. Essere in posizione regolare nei confronti degli obblighi di leva (solo per i cittadini soggetti a tale obbligo).

6. Di essere in possesso di Patente di guida categoria "B".

7. Di essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- a) Di avere assolto l'obbligo scolastico (Diploma di scuola secondaria di 1° grado - ex Licenza Media), di essere in possesso del Diploma di Qualifica Professionale Scuola Alberghiera - Percorso Enogastronomia - Settore cucina conseguito a seguito di un triennio e di possedere almeno 2 anni di esperienza professionale nel settore cucina/mensa acquisita nel corrispondente profilo in pubbliche amministrazioni o imprese private. (In caso del possesso del Diploma Professionale di "Tecnico di Cucina" quadriennale verrà chiesta l'esperienza di anni 1).
- b) Di avere assolto l'obbligo scolastico (Diploma di scuola secondaria di 1° grado - ex Licenza Media) e di possedere almeno 5 anni di esperienza professionale nel settore cucina/mensa acquisita nel corrispondente profilo in pubbliche amministrazioni o imprese private.

Si precisa che per “esperienza professionale” deve intendersi l’attività lavorativa retribuita svolta nel profilo professionale del presente concorso.

- c) Di possedere il Diploma di Maturità (5 anni) conseguito presso un Istituto Alberghiero percorso di Enogastronomia – Settore Cucina.

L’esperienza professionale maturata deve essere obbligatoriamente documentata con certificazioni rilasciate dai precedenti datori di lavoro. Tale documentazione verrà richiesta dall’Amministrazione prima che sia emesso il provvedimento finale.

I requisiti prescritti per l’ammissione al concorso devono essere tutti posseduti entro la scadenza del termine utile per la presentazione delle domande.

Il difetto anche di uno solo dei requisiti prescritti comporta la non ammissione al concorso.

3. TASSA DI CONCORSO

La tassa di concorso di Euro 5.00 dovrà essere versata attraverso il portale PagoPa del Comune all’indirizzo <https://www.cittadinodigitale.it/apspagopa/Payment/PagamentiAnonimiTipoPagamento> selezionando “Altre tipologie di pagamento” con compilazione dei campi obbligatori e causale: Tassa selezione **Collaboratore Cuoco**. La tassa di concorso non è rimborsabile.

4. DOMANDE E DICHIARAZIONI

Nella domanda di ammissione i candidati devono indicare sotto la propria personale responsabilità, come autocertificazione (ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000), consapevoli delle sanzioni previste dall’art. 76 del DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti al capoverso “Requisiti per l’ammissione”:

- a) il cognome, il nome, il luogo e la data di nascita e residenza;
- b) il codice fiscale;
- c) i recapiti telefonici ed l’indirizzo di Posta Elettronica Certificata o l’indirizzo di Posta Elettronica;
- d) il possesso della cittadinanza italiana o di altro Stato dell’Unione Europea;
- e) il Comune nelle cui liste elettorali è iscritto ovvero i motivi della non iscrizione o della cancellazione dalle stesse;
- f) l’assenza di condanne penali che impediscano la costituzione del rapporto di impiego con la Pubblica Amministrazione e l’esistenza o meno di procedimenti penali pendenti;
- g) l’inesistenza di provvedimenti di destituzione, dispensa o decadenza dall’impiego presso Pubbliche Amministrazioni;

- h) il possesso del titolo di studio richiesto per l'ammissione alla selezione e, qualora trattasi di titolo equivalente, degli estremi di legge, nonché di altri eventuali titoli di studio dei quali il concorrente sia in possesso;
- i) il preciso recapito presso il quale deve essere fatta qualsiasi comunicazione relativa alla selezione. Qualora nel corso dello svolgimento della selezione, il candidato cambi il proprio domicilio o recapito è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Ufficio Personale;
- j) gli estremi del pagamento della tassa di selezione di Euro 5,00 (secondo la modalità specificata al paragrafo Tassa di concorso);
- k) gli eventuali servizi prestati alle dipendenze di enti pubblici e le eventuali cause di risoluzione del rapporto di pubblico impiego;
- l) l'accettazione incondizionata delle norme contenute nel bando e delle vigenti norme concernenti la disciplina dei concorsi e Regolamenti dell'Ente;
- m) la posizione nei riguardi degli obblighi militari per i candidati di sesso maschile, nati fino all'anno 1985;
- n) la conoscenza della lingua straniera inglese;
- o) l'eventuale ausilio necessario nonché l'eventuale necessità di tempi aggiuntivi per sostenere le prove concorsuali, per le persone portatrici di handicap (art. 20 L. 104/1992) compatibilmente con il posto messo a concorso.

La documentazione relativa alla situazione dichiarata nella domanda dovrà essere presentata dall'interessato successivamente a richiesta dell'Amministrazione, prima che sia emesso il provvedimento a lui favorevole.

5. PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per partecipare alla selezione gli interessati devono presentare, sul Portale per il reclutamento "InPA" la domanda di ammissione, completa di quanto richiesto, **entro e non oltre le ore 23:59 del 9/07/2024**.

Il presente Avviso è pubblicato sul Portale "InPA", disponibile all'indirizzo internet <https://www.InPA.gov.it/>, e sul sito web istituzionale del Comune di Novi Ligure ("Albo Pretorio" e "Amministrazione Trasparente – Bandi di concorso").

La procedura informatica per la presentazione delle domande sarà attiva sul portale "InPA" a partire dal giorno di pubblicazione del presente avviso e verrà automaticamente disattivata alle ore 23.59 del 09/07/2024.

Coloro che desiderano candidarsi alla Selezione devono presentare specifica domanda di ammissione, esclusivamente per via telematica, autenticandosi con SPID/CIE/CNE/eIDAS, compilando il format di candidatura sul Portale "InPA", disponibile all'indirizzo internet <https://www.inpa.gov.it/>, previa registrazione sullo stesso Portale.

La compilazione on-line della domanda è possibile 24 ore su 24. La procedura consente di salvare i dati in fase di compilazione, sospendere la procedura temporaneamente e riprenderne successivamente la compilazione e l'invio. La sopracitata modalità di iscrizione rappresenta l'unica modalità consentita per l'invio della domanda di iscrizione alla selezione.

A seguito dell'accesso al portale <https://www.inpa.gov.it/>, il candidato procede alla compilazione della sezione "Curriculum". A conclusione della compilazione della suddetta sezione, si procede alla compilazione della domanda di partecipazione alla selezione, ricercando la procedura di interesse nell'apposita sezione "Concorsi". Il candidato compila

le informazioni richieste a completamento della domanda di candidatura, seguendo la procedura guidata del portale. La candidatura viene precompilata parzialmente riutilizzando i dati inseriti nella sezione "Curriculum", ed è possibile aggiornare o integrare dette informazioni accedendo alle relative sezioni riportate nell'area "Domanda di Candidatura".

Dopo avere concluso la compilazione e proceduto all'invio, il portale propone di scaricare un riepilogo della domanda presentata. La data di presentazione della domanda di partecipazione alla selezione è certificata e comprovata dall'apposita ricevuta elettronica rilasciata, al termine della procedura di invio, dal sistema informatico che, allo scadere del termine ultimo per la presentazione della domanda, non permette più, improrogabilmente, l'accesso alla procedura di candidatura e l'invio del modulo elettronico.

Al riepilogo viene attribuito un codice ID associato univocamente alla singola domanda. L'ID sarà da conservare in quanto utilizzato dall'Ente come riferimento in tutte le comunicazioni e pubblicazioni future per la procedura di selezione in parola.

Il curriculum (professionale) dovrà contenere tutte le indicazioni utili a valutare l'attività professionale, di studio e di lavoro del candidato (con l'esatta precisazione dei periodi ai quali si riferiscono le attività medesime), ed ogni altro elemento che il candidato stesso ritenga di rappresentare, nel proprio interesse, per la valutazione delle sue abilità e competenze. È interesse, quindi, del candidato prestare la massima cura nella predisposizione del curriculum, che dovrà essere dettagliato, aggiornato e chiaro.

È possibile inviare una sola domanda per ciascun candidato. Non verranno prese in considerazione eventuali domande inviate con modalità diversa da quelle previste dal format on line (anche se inviate tramite raccomandata o tramite PEC).

6. COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione è nominata dal Dirigente dell'Ufficio Personale (in conformità da quanto previsto dagli articoli 5 bis e 16 del Regolamento "Norme in materia di accesso all'impiego") ed è composta da:

Un Dirigente dell'Amministrazione che la presiede
Due esperti nella materia oggetto della selezione
Un segretario verbalizzante

La commissione può comprendere in aggiunta anche esperti in tecniche di selezione e valutazione delle risorse umane o esperti in lingua straniera informatica ed eventuali materie speciali previste.

La Commissione dispone del seguente punteggio:

- 30 PUNTI PER LA PROVA ORALE
- 30 PUNTI PER LA PROVA PRATICO-OPERATIVA A CONTENUTO TECNICO-PROFESSIONALE

Le prove si intendono superate con un punteggio di almeno 21/30.

Saranno ammessi alla prova pratico-operativa i candidati che avranno riportato nella prova orale una votazione di almeno 21/30.

Il punteggio complessivo è dato dalla somma dei voti ottenuti nelle singole prove.

7. AMMISSIONE DEI CANDIDATI E PROVE DI SELEZIONE

I candidati che avranno presentato domanda entro i termini e che risulteranno in possesso dei requisiti di cui al presente avviso saranno ammessi alla selezione.

Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento per l'accesso all'impiego, il procedimento selettivo può essere preceduto da una **preselezione** caratterizzata da test di selezione, volta a verificare in particolare le dinamiche motivazionali, di personalità attitudinali, dei candidati, nei confronti del ruolo che andranno ad assumere, al quale sarà dato un giudizio di ammissione alle prove selettive.

Il calendario, il luogo, l'orario, le modalità di svolgimento delle prove concorsuali e l'elenco dei candidati ammessi e non ammessi saranno comunicati almeno venti giorni prima della data stabilita mediante pubblicazione sul web del Comune di Novi Ligure (www.comune.noviligure.al.it) – Sezione “Amministrazione Trasparente” – “Bandi di Concorso” e sul Portale di reclutamento “InPa”.

Gli esami consisteranno in due prove:

- una prova orale
- una prova pratico-operativa a contenuto tecnico professionale.

L'ordine di svolgimento delle prove sarà a discrezione della Commissione.

La prova orale sarà finalizzata ad accertare conoscenze in merito a:

- ✓ Nozioni generali in materia di magazzinaggio e stoccaggio merci
- ✓ Merceologia degli alimenti
- ✓ Criteri generali per la conservazione degli alimenti
- ✓ Aspetto igienico-sanitario dell'ambiente di lavoro e normativa HACCP
- ✓ Igiene del personale
- ✓ Igiene della lavorazione nonché uso razionale delle risorse
- ✓ Preparazione di diete speciali
- ✓ Nozioni generali sull'Ordinamento degli Enti Locali
- ✓ Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (D.P.R. 62/2013)
- ✓ Nozioni generali in materia di disciplina sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008)
- ✓ Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati – GDPR (Regolamento UE n.2016/679).

La prova pratico-operativa consisterà nella descrizione o nella realizzazione di preparazioni alimentari destinate alla ristorazione scolastica e alle mense aziendali.

La conoscenza relativa alla lingua inglese e ai principali strumenti informatici più diffusi ai sensi art.37 D. Lgs.165/2001, saranno svolti contestualmente alla prova orale e non danno luogo all'attribuzione di punteggi.

In caso di rinvio delle prove non sono previsti i termini di preavviso.

I candidati sono invitati a presentarsi con idoneo documento di identificazione.

La mancata presentazione comporterà automaticamente l'esclusione dalla procedura di selezione.

La graduatoria sarà pubblicata sul sito istituzionale del Comune (www.comune.noviligure.al.it) Sezione “Amministrazione Trasparente” – “Bandi di Concorso” e sul Portale di reclutamento “InPa”.

Essa avrà efficacia per i posti oggetto del concorso, salva la possibilità per l'Amministrazione di utilizzarla per assunzioni a tempo determinato o per la copertura di ulteriori posti della medesima categoria e profilo professionale, secondo le disposizioni di legge.

La rinuncia a proposta di assunzione a tempo determinato non comporta decadenza dalla graduatoria per assunzioni a tempo indeterminato.

Le assunzioni opereranno nei confronti dei candidati che risulteranno aver conseguito i punteggi complessivi più alti, fatta salva l'applicazione del diritto di preferenza nel caso di parità di punteggio ai sensi dell'art.14 del regolamento "Norme in materia di accesso all'impiego".

8. NOMINA DEI VINCITORI E RELATIVA DOCUMENTAZIONE

I candidati risultati vincitori del concorso saranno invitati ad assumere servizio, sotto riserva di accertamento del possesso dei requisiti prescritti per la nomina e saranno assunti in prova nel profilo professionale richiesto. Il provvedimento di nomina in prova è immediatamente esecutivo.

Il candidato che non assumerà servizio senza giustificato motivo entro il termine stabilito, decadrà dalla nomina, a meno che il medesimo non chieda ed ottenga dall'Amministrazione, per giustificato motivo, una proroga del termine stabilito.

Per l'accertamento dei requisiti per l'ammissione l'Amministrazione acquisirà i documenti tramite l'interessato o accerterà d'ufficio.

9. INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO

La comunicazione di avvio di procedimento, ai sensi dell'art. 7 della L. 241/1990, si intende anticipata e sostituita dal presente avviso e dall'atto di adesione allo stesso da parte del candidato, attraverso la sua domanda di partecipazione. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 5 della Legge n. 241/1990, si informa che il responsabile del procedimento relativo alla procedura è il Dirigente dell'Ufficio Personale.

10. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati personali) si informano gli interessati che i dati personali, compresi quelli particolari (cd. dati sensibili) e quelli relativi a condanne penali o reati (cd. dati giudiziari), sono trattati dal Comune di Novi Ligure in qualità di Titolare del trattamento, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della presente procedura e per le successive attività inerenti all'eventuale procedimento di assunzione, nel rispetto della normativa specifica e delle disposizioni dei CCNL.

Il trattamento dei dati forniti direttamente dagli interessati o comunque acquisiti per le suddette finalità, è effettuato presso l'Ente anche con l'utilizzo di procedure informatizzate da persone autorizzate ed impegnate alla riservatezza. Il conferimento dei dati è obbligatorio ed il rifiuto di fornire gli stessi comporterà l'impossibilità di dar corso alla valutazione della

domanda di partecipazione alla selezione, nonché agli adempimenti conseguenti ed inerenti alla presente procedura. I dati personali saranno conservati per tutto il tempo in cui il procedimento può produrre effetti ed in ogni caso per il periodo di tempo previsto dalle disposizioni in materia di conservazione degli atti e dei documenti amministrativi. I dati personali potranno essere comunicati ad altri soggetti, pubblici e privati, e diffusi con esclusione di quelli idonei a rivelare lo stato di salute, quando tali operazioni siano previste da disposizioni di legge o di regolamento. In particolare i provvedimenti approvati dagli organi competenti in esito alla selezione verranno diffusi mediante pubblicazione nelle forme previste dalle norme in materia e attraverso il sito internet del Comune di Novi Ligure nel rispetto dei principi di pertinenza e non eccedenza. I dati di natura personale forniti non sono trasferiti all'estero, all'interno o all'esterno dell'UE.

Il Responsabile del Trattamento è il Dirigente dell'Ufficio Personale.

Il Responsabile della protezione dei dati (DPO) può essere contattato alla seguente PEC dpo@pec.gdpr.nelcomune.it. Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dall'art. 15 e ss. del GDPR ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione del trattamento, l'aggiornamento, se incompleti o erronei, e la cancellazione se ne sussistono i presupposti, nonché di opporsi al loro trattamento rivolgendo la richiesta al Titolare o al Responsabile del Trattamento o al Responsabile della protezione dei dati.

11. NORME FINALI DI SALVAGUARDIA

Per quanto non previsto dal presente avviso di selezione, valgono le norme di cui al regolamento "Norme in materia di accesso all'impiego" di cui alla deliberazione della Giunta Comunale di Novi Ligure n. 222 in data 30/12/2002 e successive modifiche.

Qualora prima della chiusura della selezione intervengano disposizioni di legge che prescrivono nuove condizioni e nuovi requisiti per l'assunzione, i concorrenti dovranno sottostare a tali nuove condizioni per l'applicabilità dello "ius superveniens" alle procedure concorsuali.

Disposizioni finali Per quanto non previsto dal presente bando, trovano applicazione le disposizioni del vigente Regolamento Comunale sull'accesso agli impieghi per lo svolgimento dei concorsi e per la costituzione del rapporto di pubblico impiego che può essere consultato sul sito internet del Comune www.comune.noviligure.al.it nonché ogni altra disposizione normativa vigente in materia. L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare, prima della scadenza, il termine per la presentazione delle domande di ammissione alla procedura, nonché di riaprire il termine, modificare, sospendere o revocare la procedura per ragioni di pubblico interesse o di non dar corso in tutto o in parte alla procedura di selezione e/o alle relative assunzioni, dandone comunicazione alle/agli interessate/i, a seguito di sopravvenuti vincoli legislativi e/o finanziari, o a seguito della variazione delle esigenze organizzative dell'Ente. L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, di non procedere in tutto o in parte, alle assunzioni delle/dei vincitrici/vincitori qualora intervenissero norme vincolanti e ostative alle assunzioni.

Ai sensi dell'art. 11, co 4, del D.P.R. 487/1994, così come modificato dal D.P.R. n. 82 del 16.06.2023, si precisa che: - le procedure concorsuali si concludono di norma entro 180 giorni dalla data di conclusione delle prove scritte. – il Responsabile del presente procedimento è il Dirigente Area Amministrativa e Risorse Umane del Comune di Novi Ligure.

Avverso il presente avviso è proponibile ricorso giurisdizionale al competente Tribunale Amministrativo Regionale, da presentarsi entro il termine perentorio di 60 giorni dalla sua pubblicazione, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato, da presentarsi entro il termine perentorio di 120 giorni dalla sua pubblicazione.

Per eventuali informazioni e chiarimenti sul presente avviso gli interessati potranno contattare gli Uffici del Comune (dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30) ai seguenti recapiti telefonici (0143) 772272 – 772251.

Il presente avviso viene pubblicato oltre che sul Portale “InPA”, all’Albo Pretorio on-line del Comune di Novi Ligure e sul sito web del Comune di Novi Ligure (www.comune.noviligure.al.it) – Sezione “Amministrazione Trasparente” – “Bandi di Concorso”.

Il Dirigente
dell’Ufficio Personale
dott. Marco Travasino