



**AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI
E COLLOQUIO PER L'ASSUNZIONE A TEMPO DETERMINATO DI
PERSONALE AUSILIARIO CENTRO ESTIVO**

PUBBLICATO DAL GIORNO 15 MARZO 2019 AL GIORNO 15 APRILE 2019

FONDAZIONE ARTOS, con sede a Caronno Pertusella in P.zza Aldo Moro n. 1, C.F. - P. IVA 02967390127, nella figura del Presidente Dott.ssa Marina Gargiulo, visto il vigente "Regolamento per la disciplina dell'accesso all'impiego e delle modalità di reclutamento del personale", approvato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 5 marzo 2019

RENDE NOTO

che è indetta una selezione per la formazione di una graduatoria per l'affidamento di incarichi a tempo parziale, per il profilo di ausiliari cucina e pulizie, da inserire nel Servizio di Centro Estivo, ed eventualmente durante l'anno scolastico presso l'asilo Nido Il Pettiroso di Artos di Caronno Pertusella, anche per occasionali sostituzioni.

Per i Centri Estivi l'incarico avrà durata per il periodo 10.06.2019 / 02.8.2019 e per la settimana dal 2 al 6 Settembre 2019.

I Centri estivi sono rivolti a:

- minori di età 3 - 5 anni, per il periodo dal 01 Luglio al 02 Agosto 2019, per un totale di 5 settimane;
- minori di età 6 - 13 anni, per il periodo dal 10 Giugno al 02 agosto e dal 2 al 6 Settembre 2019, per un totale di 9 settimane.

Il presente avviso viene pubblicato sul sito internet di www.fondazioneartos.it.

La graduatoria rimarrà valida per un termine di 2 anni dalla data di pubblicazione.

L'inserimento dei candidati nella predetta graduatoria non comporta per la Fondazione alcun obbligo di assunzione e i professionisti ivi inclusi non possono vantare, in merito, alcuna pretesa.

Qualsiasi informazione relativa al presente avviso deve essere richiesta al seguente indirizzo mail: job@fondazioneartos.it.

TRATTAMENTO ECONOMICO

Ai candidati che supereranno la selezione verrà proposta un rapporto di lavoro dipendente a tempo determinato, con contratto di riferimento UNEBA - livello 5.



Il trattamento retributivo sarà parametrato all'orario settimanale di servizio (tempo parziale).

MANSIONI PRIORITARIE

In dettaglio l'ausiliare cucina e pulizie si occuperà di:

- mantenere l'igiene e la pulizia degli ambienti;
- maneggiare e conservare in sicurezza le sostanze chimiche e i prodotti necessari alla pulizia degli ambienti;
- gestire lo smaltimento dei rifiuti;
- ricezione dei pasti, preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riordino e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia e sanificazione del locale cucina;
- distribuzioni merende durante l'arco della giornata;
- raccolta differenziata.

CERTIFICAZIONI RICHIESTE

Attestazione di frequenza corso HACCP.

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

- Godimento dei diritti civili e politici;
- Non essere stato destituito, licenziato o dispensato dall'impiego presso una pubblica Amministrazione o società pubblica/privata per persistente insufficiente rendimento;
- Assenza di condanne penali e di procedimenti penali in corso; assenza di condanne civili che, salvo riabilitazione, possono impedire l'instaurarsi e/o il mantenimento del rapporto di impiego;
- Idoneità fisica all'impiego; la Fondazione ha facoltà di sottoporre a visita medica di controllo i vincitori della selezione in base alla normativa vigente;
- Possesso della patente di guida cat. B e automunito.

Ai sensi del D. Lgs 11.4.2006, n. 198 e successive modificazioni e integrazioni è garantita la pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro.

Tutti i requisiti indicati nel presente bando potranno essere autocertificati dal candidato, con l'obbligo di presentare la documentazione relativa su richiesta della Fondazione, la quale si riserva la possibilità di verificarne la veridicità, anche presso gli eventuali precedenti datori di lavoro.

Le autocertificazioni mendaci sono sanzionate penalmente e la Fondazione si farà carico della relativa azione.



MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

I candidati dovranno inviare richiesta di partecipazione alla selezione **esclusivamente compilando la scheda allegata al presente bando** disponibile sul sito **corredata da:**

- a) copia del documento di identità in corso di validità;
- b) dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui il partecipante indichi gli incarichi coperti in qualità di ausiliare cucina e pulizie, specificandone durata, monte ore totale e datore di lavoro;
- c) Informativa privacy, debitamente compilata e firmata;
- d) curriculum vitae in formato europeo, datato e firmato (facoltativo).

La domanda va inviata a FONDAZIONE ARTOS, P.zza Aldo Moro n. 1, 21042 Caronno Pertusella (VA), tramite le seguenti modalità:

Per raccomandata a/r: all'indirizzo indicato; non farà fede la data di spedizione, ma unicamente l'effettiva ricezione presso la sede della Fondazione a cui non potrà essere imputato l'eventuale ritardo nel recapito.

Consegna diretta: all'indirizzo indicato, negli orari d'ufficio:

LUNEDI e VENERDI' DALLE 10 ALLE 12.30

MARTEDI' e GIOVEDI' DALLE 16 ALLE 17.30

Tramite e-mail: job@fondazioneartos.it.

In tale ultimo caso inviare la scansione del documento di identità, della domanda, del curriculum vitae, della dichiarazione sostitutiva e dell'informativa privacy.

La Fondazione non risponde dell'effettivo recapito di domande inviate ad una casella di posta elettronica diversa da quella indicata.

In assenza della documentazione esplicitamente richiesta, la domanda non sarà presa in considerazione. Qualora dal controllo emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il candidato, oltre a rispondere ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, decade dai benefici eventualmente conseguiti in termini di punteggio. L'accertamento della mancanza dei requisiti prescritti comporta, in qualunque tempo, la risoluzione del rapporto di lavoro. L'ammissione al colloquio selettivo ed ogni altra comunicazione verranno rese note attraverso la pubblicazione sul sito della Fondazione.



Le richieste dovranno pervenire presso la Fondazione entro il termine perentorio ed improrogabile delle ore 12.00 del 15 aprile 2019.

FASI DI SELEZIONE

Preselezione

La Commissione esaminatrice effettuerà una preselezione per titoli di servizio comparando il profilo professionale del candidato con quello richiesto dalla Fondazione, sulla base delle dichiarazioni prodotte. Nella valutazione dei titoli di servizio, assumerà peso rilevante l'esperienza professionale, come ausiliare cucina e pulizie, acquisita nel settore di impiego di cui al presente avviso di selezione.

Valutazione dell'esperienza professionale (max 20 punti)

Per un minimo di sei mesi, continuativi, di servizio prestato verranno attribuiti 10 punti, per ogni mese aggiuntivo verrà attribuito un punto per un massimo di 20 punti.

Valutazione percorso formativo (max 10 punti)

Per la presentazione di attestazione inerenti altri corsi di formazione/aggiornamento inerenti alla mansione: 2 punti per ogni attestato.

Colloquio selettivo (max 40 punti)

Il colloquio sarà teso a valutare:

- 1) La conoscenza nell'utilizzare i dispositivi di protezione individuale necessari. (10 punti)
- 2) Conoscenza del piano HACCP e delle principali norme di igiene e somministrazione degli alimenti. (10 punti)
- 3) Conoscenza delle procedure per maneggiare in sicurezza le sostanze chimiche e i prodotti necessari per la pulizia. (10 punti)
- 4) Attitudini del candidato al ruolo richiesto in relazione alle capacità relazionali. (10 punti)

Graduatoria finale

La graduatoria finale sarà redatta elencando i candidati in ordine di punteggio, tenendo conto della valutazione dei titoli, della preselezione e del giudizio della Commissione Esaminatrice.

La graduatoria verrà resa pubblica con le stesse modalità previste per l'avviso.