



**AVVISO PUBBLICO, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER L'AFFIDAMENTO DI UN INCARICO
QUINQUENNALE DI DIRETTORE DI STRUTTURA COMPLESSA
" IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"**

Publicato integralmente sul BUR del Friuli Venezia Giulia n. 21 dd. 26.05.2021

Publicato per estratto sulla Gazzetta Ufficiale n. 53 dd. 06.07.2021

SCADENZA: 06 AGOSTO 2021

In esecuzione del Decreto n. 392 dd. 13.05.2021 del Direttore Generale, è indetto l'avviso pubblico, per titoli e colloquio, relativo all'incarico quinquennale di

**DIREZIONE DELLA STRUTTURA COMPLESSA
"IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"**

Profilo professionale: Veterinario

Disciplina: Igiene degli Alimenti di Origine Animale

L'incarico sarà conferito dal Direttore Generale con le modalità e alle condizioni previste dall'art. 15 del D. Lgs n. 502/1992 e successive modifiche ed integrazioni, dal D.P.R. n. 484/1997, per le parti applicabili, dal D.L. n. 158/2012 convertito nella Legge n. 189/2012, nonché dalle "Direttive agli enti del servizio sanitario regionale per il conferimento degli incarichi di direzione di struttura complessa per la dirigenza medica-sanitaria nei medesimi enti, in applicazione dell'art. 4 del D.L. n. 158/2012, convertito nella Legge n. 189/2012", approvate con deliberazione di Giunta Regionale - Regione Friuli Venezia Giulia – n. 513 del 28 marzo 2013 (di seguito più brevemente Direttive Regionali) e successive integrazioni apportate dalla deliberazione GR n. 445/13.03.2015.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per la partecipazione all'avviso, i candidati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

SPECIFICI (art. 5, D.P.R. 484/1997)

- a) iscrizione all'Ordine dei Veterinari, ovvero iscrizione al corrispondente albo professionale di uno dei paesi dell'Unione Europea, fermo restando, in questo caso, 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 o in disciplina equipollente, e specializzazione nella disciplina o in disciplina equipollente, ovvero anzianità di servizio di dieci anni nella disciplina richiesta per la presente procedura.

Le discipline (specializzazioni e servizi) equipollenti sono individuate nel D.M. 30.01.1998, e s.m. e i.

L'anzianità di servizio utile deve essere maturata presso amministrazioni pubbliche o presso altri istituti od enti previsti dall'art. 10 del D.P.R. n. 484/1997 ovvero secondo le disposizioni del D.M. 184/2000.

Ai fini dell'ammissione e della valutazione dei titoli, i servizi resi presso istituti di ricovero e cura a carattere scientifico di diritto privato, verranno valutati solo se svolti presso Istituti che abbiano adeguato i rispettivi ordinamenti del personale alle disposizioni del D.Lgs. 502/1992 e s.m e i., con riferimento all'assunzione del candidato mediante procedura concorsuale, ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 15-*undecies* del D.Lgs. 502/1992 e s.m. e i, all'art. 25 del D.P.R. 761/1979 ed all'art. 18 c. 2-*bis* del D.L. 148/2017 convertito dalla L. 172/2017.

Ai fini dell'ammissione e della valutazione dei titoli, i servizi prestati all'estero, qualora equiparabili a quelli prestati dal personale del ruolo sanitario, saranno valutati come il corrispondente servizio prestato nel territorio nazionale, se riconosciuti dall'Autorità Italiana competente ai sensi della Legge 735/1960 e s.m. e i.

E' valutato il servizio non di ruolo a titolo di incarico, di supplenza o in qualità di straordinario, ad esclusione di quello prestato con qualifiche di volontario, di precario, di borsista o similari, ed il servizio di cui al comma 7 del D.L. 817/1978, convertito con modificazioni nella L. 54/1979, nonché il triennio di formazione ex art. 17 D.P.R. 761/1979. E' valutabile altresì ai sensi del D. M. 184/2000, nell'ambito del requisito di anzianità di servizio di sette anni richiesto ai medici in possesso di specializzazione dall'art. 5, c. 1, lett. b) del D.P.R. n. 484/1997, il servizio prestato in regime convenzionale a rapporto orario presso le strutture a diretta gestione delle Aziende Sanitarie e del Ministero della Sanità in base ad accordi nazionali. Il suddetto servizio è valutato con riferimento all'orario settimanale svolto, rapportato a quello dei medici dipendenti delle Aziende Sanitarie. Il servizio è valutabile per la disciplina oggetto del rapporto convenzionale con riferimento alla specializzazione in possesso. Per i cittadini degli altri Paesi dell'Unione europea è necessario il possesso dei corrispondenti servizi e/o specializzazione previsti, acquisiti nel rispettivo Stato di appartenenza e riconosciuti dal competente Ministero.

- c) Curriculum professionale conforme ai contenuti previsti dall'art. 8, comma 3, D.P.R. 484/1997, in cui sia documentata la specifica attività professionale e l'adeguata esperienza di cui all'art. 6, D.P.R. medesimo;
- d) Attestato di formazione manageriale di cui all'art. 5, comma 1, lett. d), del D.P.R. n. 484/1997. Fino all'espletamento del primo corso di formazione manageriale, l'incarico dirigenziale in questione è conferito prescindendo dal possesso di tale requisito, fermo restando l'obbligo di acquisire l'attestato medesimo nel primo corso utile dopo il conferimento dell'incarico. Il mancato superamento del corso determina la decadenza dall'incarico.

GENERALI (art. 1, D.P.R. 483/1997)

- a) Cittadinanza italiana salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti o cittadinanza di uno dei paesi dell'Unione Europea, nonché i soggetti richiamati dall'art. 38 del D.Lgs 165/2001; per i cittadini stranieri risulta altresì vincolante la conoscenza della lingua italiana che sarà oggetto di accertamento;
- b) Idoneità fisica all'impiego;
- c) Titolo di studio per l'accesso alle rispettive carriere.

Non possono accedere agli impieghi coloro che siano esclusi dall'elettorato attivo e coloro che siano stati destituiti/decaduti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione ovvero licenziati dall'impiego presso pubbliche amministrazioni.

E' garantita la parità e le pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso e il trattamento nell'ambito del rapporto di lavoro.

I requisiti di cui sopra, devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito nel bando di avviso per la presentazione delle domande di ammissione. La carenza ovvero

l'omessa indicazione anche di uno solo di essi, determinerà l'esclusione dalla procedura di selezione.

Ai sensi dell'art. 12, comma 1, delle citate Direttive Regionali di cui alla D.G.R. 513/2013, l'accertamento sul possesso dei requisiti generali e dei requisiti specifici di cui alle lettere a) e b) verrà effettuato d'ufficio dall'Azienda e, in caso di eventuali carenze rilevate, la conseguente esclusione del candidato sarà disposta con provvedimento motivato. Un tanto verrà notificato all'interessato con nota lettera raccomandata A/R o PEC (se indicata in fase di registrazione).

DEFINIZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE DEL DIRIGENTE DA INCARICARE QUALE DIRETTORE DELLA S.C. "IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"

Ai sensi dell'art. 15, comma 7-*bis*, del D. Lgs. 502/1992 e s.m. e i. e dell'art. 7, comma 2, delle Direttive Regionali di cui alla D.G.R. 513/2013 e s.m. e i., questo documento descrive le principali competenze, cioè le **conoscenze**, le **capacità**, gli **atteggiamenti**, le **responsabilità**, i **comportamenti attesi** e le **relazioni organizzative**, connesse all'incarico dirigenziale di "Direttore della Struttura Complessa: Igiene degli Alimenti di Origine Animale" dell'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliana Isontina (A.S.U.G.I.), costituita a decorrere dall'01.01.2020 e derivante dall'accorpamento dell'A.S.U.I. di Trieste e di parte dell'A.A.S. n. 2 "Bassa Friulana – Isontina" con Decreto del Presidente della Regione F.V.G. n. 0223 / Pres del 20.12.2019.

Tali competenze sono di tipo professionale, organizzativo e relazionale.

Il profilo di ruolo è il perno del sistema aziendale di gestione del personale, cui collegare, di volta in volta, la pianificazione delle attività per i cittadini, le procedure di reclutamento e selezione dei professionisti, la graduazione degli incarichi, la stesura dei contratti individuali, la valutazione degli incarichi, l'organizzazione del lavoro, la profilatura per l'accesso al sistema informativo, l'inserimento lavorativo, la sicurezza sul lavoro, la formazione continua, i programmi di autorizzazione e di accreditamento istituzionale e di eccellenza.

Il contenuto sintetico dell'incarico è il seguente:

dirigere la "S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale" dell'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliana Isontina (A.S.U.G.I.) secondo modalità coerenti con le norme di legge, con i più moderni principi di gestione delle organizzazioni sanitarie e della pubblica amministrazione, con gli indirizzi della programmazione sanitaria nazionale e regionale, realizzando attività, prestazioni e processi assistenziali e organizzativi in linea con lo stato dell'arte e finalizzati a garantire i livelli di assistenza previsti dal S.S.R..

La dotazione organica verrà definita a seguito dell'approvazione dell'Atto Aziendale dell'ASUGI, in relazione alla *mission* e alle funzioni della struttura.

Luogo di svolgimento dell'incarico

La Struttura Complessa "Igiene degli Alimenti di Origine Animale" è un'articolazione del Dipartimento di Prevenzione.

Le funzioni svolte dalla S.C. "Igiene degli Alimenti di Origine Animale" sono

in generale:

✓ la *mission* di garantire la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, e la

conformità dei materiali destinati a venire a contatto con alimenti. In questo modo la S.C. contribuisce alla tutela della salute come fondamentale diritto dell'individuo ed interesse della collettività. L'attività della S.C., in primis rappresentata dal controllo ufficiale, viene condotta in tutte le fasi di produzione, lavorazione, magazzinaggio, trasporto, distribuzione, vendita o comunque cessione di alimenti, in un contesto che tenga conto dell'intera filiera produttiva, a partire dalla produzione primaria, e della moderna applicazione dei principi di semplificazione stabiliti dalla legislazione dell'Unione Europea, nazionale e regionale. In tal modo la S.C., che agisce quale autorità competente nell'interesse del pubblico e degli operatori, esperendo le opportune azioni di verifica garantisce il mantenimento degli elevati livelli di protezione stabiliti dalla legislazione dell'Unione Europea, nazionale e regionale sulla filiera agroalimentare, con particolare riferimento alle filiere dei molluschi bivalvi vivi, dei prodotti della pesca, delle carni e del latte.

Nel dettaglio:

- ✓ il controllo ufficiale dei requisiti strutturali ed operativi degli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, con particolare riferimento ai molluschi bivalvi vivi, alle carni (particolarmente suine) e prodotti a base di carne, ai prodotti della pesca ed al latte e prodotti a base di latte, anche in applicazione dei principi di semplificazione stabiliti dalla normativa dell'Unione europea, nazionale e regionale e della normativa sulle produzioni locali;
- ✓ la gestione diretta del monitoraggio ufficiale riguardante la produzione e la commercializzazione di molluschi bivalvi vivi ai sensi della normativa nazionale e regionale, anche in correlazione con altri organi a competenza ambientale e con gli operatori di produzione primaria e post primaria, nonché la predisposizione dei provvedimenti conseguenti, e il controllo ufficiale dei prodotti della pesca;
- ✓ l'esecuzione e l'innovazione continua dei metodi e delle tecniche di controllo ufficiale, ivi compreso il campionamento per analisi di alimenti, secondo i piani dell'Unione Europea, nazionali, regionali e sulla base della valutazione del rischio e *dell'evidence based prevention*;
- ✓ l'istruttoria del riconoscimento UE di stabilimenti ai fini dell'immissione sul mercato in ambito UE ed *extra* UE di alimenti di origine animale;
- ✓ la cooperazione ed integrazione con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, in particolare con quello di Igiene degli alimenti e Nutrizione, nell'ambito dell'applicazione della legislazione comune, al fine di garantire caratteristiche di uniformità, efficienza, efficacia, coerenza e qualità del controllo ufficiale, nell'ambito territoriale di competenza aziendale e regionale;
- ✓ la cooperazione ed integrazione, a fini di uniformità e coerenza dei controlli ufficiali e nell'ambito dei compiti di polizia giudiziaria, con i Carabinieri per la Tutela della Salute NAS, la Polizia locale, la Capitaneria di Porto, la Guardia di Finanza, la Polizia di Stato, e gli altri enti territoriali che, direttamente o indirettamente, contribuiscono alla *mission* della struttura;
- ✓ il contrasto alle frodi commerciali e sanitarie e la tutela degli interessi del consumatore e della sua informazione;
- ✓ le attestazioni sulla idoneità al consumo umano di alimenti di origine animale;
- ✓ la legittima gestione, uniforme e coerente, delle non conformità, anche quando segnalate da altri organi di controllo;
- ✓ la gestione, quale autorità competente, dei profili sanzionatori amministrativi ai sensi della L. 689/1981 in un contesto di integrazione con il Servizio di Igiene degli alimenti e Nutrizione per i profili di comune applicazione legislativa, a fini di uniformità e coerenza sia interna al Dipartimento che, più latamente, del territorio di competenza;
- ✓ il rilascio delle certificazioni e delle attestazioni ai fini dell'esportazione dei prodotti di origine animale;
- ✓ la gestione del sistema rapido di allerta per gli alimenti di origine animale comportanti un grave rischio per la salute;
- ✓ l'indagine e la gestione delle malattie trasmesse da alimenti di origine animale;
- ✓ l'attuazione di interventi di comunicazione del rischio e di informazione al consumatore;
- ✓ l'attuazione di interventi di formazione specifica di operatori del settore alimentare;

- ✓ la gestione di rapporti internazionali, anche attraverso gli uffici periferici del Ministero della Salute ai fini dell'assistenza su richiesta in caso di non conformità;
- ✓ la gestione delle emergenze, anche in un contesto di cooperazione intradipartimentale;
- ✓ le verifiche di efficacia interna dei controlli ufficiali e gli audit interni.

Principali responsabilità e comportamenti attesi

Le principali responsabilità attribuite al Direttore di Struttura Complessa sono riferite a:

- a) gestione della *leadership*;
- b) esperienza gestionale specifica;
- c) esperienza e requisiti tecnico professionali;
- d) competenze relazionali.

Principali responsabilità del Direttore di Struttura Complessa

a) Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali

Il Direttore deve:

- conoscere i concetti di *mission* e *vision* dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda;
- possedere capacità manageriali, innovative, relazionali, programmatiche ed organizzative delle risorse assegnate;
- conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili anche in un contesto applicativo di *evidence based prevention*, nonché le principali novità legislative e scientifiche della produzione degli alimenti in un contesto di filiera, al fine di identificare e promuovere attivamente positivi e sostenibili cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali;
- conoscere le tecniche di *budgeting* e collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti. Egli deve inoltre saper programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza, e saper valutare le implicazioni economiche derivanti da scelte organizzative e professionali e dai comportamenti relazionali assunti;
- saper gestire la propria attività ed i relativi obiettivi in modo coerente con le risorse finanziarie, strutturali, strumentali ed umane disponibili;
- conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane, saper programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamentali organizzative, e quindi organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e gli istituti contrattuali;
- conoscere gli indicatori di processo e di esito delle attività proprie dell'unità operativa che dirige;
- utilizzare in modo corretto ed appropriato le attrezzature, i dispositivi in dotazione e gli altri materiali sanitari e partecipare alla valutazione delle principali tecnologie esistenti o di nuova introduzione.

b) Esperienza gestionale specifica

Il Direttore deve possedere conoscenza e capacità in tema di:

- organizzazione e governo del personale, capacità di *leadership*, gestione dei conflitti;
- cura del clima interno;
- gestione della comunicazione (anche del rischio) con gli utenti, gli operatori del settore alimentare ed i cittadini;
- programmazione annuale delle attività della struttura complessa, istituzionali e di miglioramento della qualità, con il coinvolgimento dei collaboratori (individuazione degli

obiettivi per settore e delle priorità in base al rischio, utilizzazione di indicatori, ciclo di budget);

- coordinamento delle attività e dei processi;
- controllo delle performance individuali ed organizzative;
- progetti di informatizzazione, flussi informativi regionali e ministeriali.

c) Esperienza e requisiti tecnico-professionali

L'incarico di direzione della Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti di Origine Animale in relazione alla tipologia delle attività svolte dalla stessa richiede:

- esperienza relativamente alla sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti di origine animale, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti di origine animale, con particolare riferimento al controllo, monitoraggio ed emanazione dei provvedimenti riguardanti i molluschi bivalvi vivi, nonché al controllo della produzione di carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti a base di latte; la gestione legittima ed uniforme delle non conformità e dei profili sanzionatori;
- esperienza nel promuovere, organizzare ed innovare i controlli ufficiali e verificarne la qualità l'efficacia e l'uniformità secondo il ciclo di *Deming*, anche attraverso una legittima gestione delle non conformità e delle sanzioni amministrative, nelle distinte fasi dell'accertamento, contestazione, ordinanza ingiunzione e archiviazione, internamente alla struttura e in rapporto con gli altri organi di controllo, attuando proattivamente un contesto di uniformità professionale ed operativa.

d) Competenze relazionali

Il Direttore deve:

- promuovere un clima collaborativo: capacità gestionale dell'area emozionale, motivazionale, relazionale, così da sviluppare un servizio sistematico ispirato ai principi di qualità e miglioramento, per i cittadini, gli operatori del settore alimentare e gli stessi collaboratori;
- garantire un'efficace gestione della relazione e comunicazione con gli utenti, i cittadini in genere e gli operatori;
- avere una capacità di garantire una costante attività di informazione e coinvolgimento del personale affidato alla S.C. sui documenti di pianificazione e programmazione, sui documenti di indirizzo organizzativo, sui profili di ruolo, sugli indicatori di efficienza e di efficacia, sui principali eventi della vita aziendale;
- avere capacità di stimolare il personale affidato alla S.C. al processo di miglioramento continuo delle tre dimensioni della qualità: professionale, organizzativa e relazionale;
- avere capacità di predisporre attività di affiancamento e addestramento per favorire l'inserimento del personale di nuova acquisizione nella S.C..

MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA.

La domanda di partecipazione al concorso dovrà essere prodotta **esclusivamente** tramite procedura telematica presente sul sito <https://asuits.iscrizioneconcorsi.it/>

La procedura informatica per la presentazione delle domande sarà attiva a partire dal giorno di pubblicazione sul sito aziendale, del presente bando, e verrà automaticamente **disattivata alle ore 23:59:59 del giorno di scadenza**. Pertanto, dopo tale termine, non sarà più possibile:

- inviare la domanda di partecipazione,

- produrre altri titoli o documenti a corredo della domanda,
- effettuare rettifiche o aggiunte.

Il termine di cui sopra è perentorio.

Saranno esclusi dalla procedura i candidati le cui domande non siano state inviate secondo modalità, tempi nonché carenti negli elementi obbligatori indicati nel presente bando.

La compilazione della domanda potrà essere effettuata 24 ore su 24 (salvo momentanee interruzioni per manutenzione del sito) da computer collegato alla rete internet e dotato di un browser di navigazione aggiornato tra quelli di maggiore diffusione (Chrome, Explorer, Firefox, Safari) che supporti ed abbia abilitati JavaScript e Cookie. La compatibilità con i dispositivi mobili (*smartphone, tablet*) non è garantita. Si consiglia di effettuare la registrazione e la compilazione per tempo onde evitare un sovraccarico del sistema per il quale ASUGI non si assume nessuna responsabilità.

La e-mail fornita dal candidato in sede di registrazione sarà utilizzata dall'Ente anche per successive comunicazioni riguardanti la procedura concorsuale stessa.

Tutte le informazioni (requisiti specifici di ammissione, titoli di carriera ed esperienze professionali, formative, ecc..) 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 al concorso, degli eventuali titoli di preferenza e/o di riserva dei posti, nonché la valutazione dei titoli. Si tratta di una dichiarazione resa sotto la propria responsabilità ed ai sensi del D.P.R. 445/2000 s.m.i..

I rapporti di lavoro/attività professionali in corso possono essere autocertificati fino alla data in cui viene inviata la domanda (quindi nel campo corrispondente alla data di fine rapporto il candidato deve inserire la data di invio della domanda, anche se il rapporto di lavoro proseguirà oltre a tale data).

Le pubblicazioni devono essere consegnate alla Commissione il giorno del colloquio.

Verranno valutate le pubblicazioni consegnate e preventivamente elencate con tutti gli estremi nella domanda di partecipazione online. Ai sensi della normativa vigente non verranno valutate pubblicazioni dichiarate nella domanda ma non consegnate. Le stesse devono essere presentate su CD o chiavetta USB in formato PDF.

Per quanto riguarda ***“Il certificato attestante la tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato, misurabile in termini di volume e complessità deve essere sottoscritto dal Direttore Sanitario della propria Azienda, sulla base delle attestazioni del Direttore del Dipartimento o Unità Operativa di appartenenza” e “il certificato relativo alla tipologia delle Istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali ha svolto l'attività e la tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime”*** essi vanno caricati nelle rispettive apposite sezioni. Qualora di dimensioni superiori al massimo consentito, le stesse devono essere presentate alla Commissione con le modalità sopra previste per le pubblicazioni oltreché obbligatoriamente citate nel modulo online con gli estremi richiesti.

L'ammissione al concorso è gravata da una tassa obbligatoria di € 10,33 in nessun caso rimborsabile. Il mancato pagamento comporta l'esclusione dalla procedura concorsuale.

Alla domanda pertanto, dovrà essere allegata la relativa quietanza; il pagamento potrà avvenire in uno dei seguenti modi:

- pagamento diretto presso l'Ufficio Cassa dell'Azienda sito in via del Farneto 3, 34142 Trieste;
- conto corrente bancario: IBAN: IT 11 H 02008 02230 000105830922 intestato all'Azienda Sanitaria Universitari Giuliano Isontina, indicando nella causale la procedura di cui trattasi.

Le istruzioni operative per la compilazione della domanda *on line* e le modalità con cui allegare i documenti sono riportate in calce al presente bando e ne formano parte integrante.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dal candidato saranno trattati da ASUGI ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 e D.Lgs. 101/2018 per le finalità di gestione del concorso.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione.

Le medesime informazioni potranno essere utilizzate unicamente per le finalità concorsuali.

I dati forniti potranno essere messi a disposizione di coloro che dimostrando un interesse attuale e concreto nei confronti della procedura, ne facciano espressa richiesta ai sensi dell'art. 22 della L. 241/1990 s.m.i..

L'interessato ha diritto, ai sensi del D.Lgs 101/2018, di conoscere i dati che lo riguardano, di chiederne l'aggiornamento, la rettifica, il completamento, la cancellazione o il blocco in caso di violazione di legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, nel rispetto tuttavia dei termini perentori previsti per la procedura di cui trattasi. I dati conferiti saranno oggetto di trattamento da parte dei competenti uffici con modalità sia manuale che informatizzata e che il titolare del trattamento è l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASUGI).

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione Esaminatrice di cui all'art. 15, comma 7-bis, lett. a), D.Lgs. 502/1992, sarà composta dal Direttore Sanitario dell'Azienda e da tre Direttori di Struttura Complessa, aventi medesimo profilo professionale e disciplina riguardanti la presente selezione, sorteggiati dall'apposito elenco nominativo nazionale, costituito dall'insieme dei Direttori di Struttura Complessa appartenenti ai ruoli del S.S.N..

Le operazioni verranno svolte dalla Commissione di sorteggio sarà costituita secondo le modalità e i criteri definiti dall'art. 10 delle "Direttive Regionali". Quest'ultima procederà all'estrazione, in forma pubblica, di tre componenti titolari nonché di altrettanti supplenti e riserve, il primo giorno lavorativo successivo alla scadenza del presente bando, alle ore 9.30, presso l'Ufficio Concorsi, sito al V piano della sede aziendale di via del Farneto n. 3 a Trieste.

La Commissione d'esame verrà quindi nominata con delibera del Direttore Generale, che individuerà anche un funzionario amministrativo di qualifica non inferiore alla categoria D, il quale svolgerà le funzioni di segretario. Le funzioni di Presidente verranno svolte da uno dei tre componenti estratti, eletto dalla Commissione stessa in sede di prima convocazione.

CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI

I candidati ammessi, in relazione al loro numero, saranno convocati al colloquio, con almeno 15 gg. di preavviso, a mezzo raccomandata A/R o PEC (se indicata in fase di registrazione) ovvero tramite pubblicazione su Gazzetta Ufficiale.

COMPITI DELLA COMMISSIONE

La Commissione effettua la valutazione dei candidati assegnando i relativi punteggi.

All'atto del primo insediamento, preso atto del "profilo professionale" del dirigente da incaricare delineato nel presente avviso, definirà i criteri di valutazione, nel rispetto di quanto previsto in merito dall'art. 13 delle "Direttive Regionali" e dai punteggi definiti dal presente bando.

La valutazione dei titoli verrà effettuata prima dell'inizio del colloquio solo per i candidati presenti all'appello ed il risultato di tale valutazione sarà reso noto agli interessati prima dell'effettuazione della prova.

Immediatamente prima del colloquio la commissione in alternativa:

- a) predetermina il/i quesito/i sul/i quale/i verranno ascoltati e valutati tutti i candidati;

b) predetermina i quesiti da porre ai candidati mediante estrazione a sorte. Nell'ipotesi di cui alla lettera a) i candidati vengono riuniti in apposito locale e durante l'espletamento dei colloqui non potranno comunicare tra di loro.

Nell'ipotesi di cui alla lettera b) il colloquio si svolgerà in un'aula aperta al pubblico.

In entrambi i casi i candidati, nell'ordine stabilito dalla commissione, vengono chiamati singolarmente previa identificazione ed esibizione di idoneo e valido documento di riconoscimento. Al termine dell'espletamento del colloquio la Commissione formerà l'elenco dei candidati esaminati, con l'indicazione del punteggio riportato dal singolo candidato, che sarà affisso nella sede della selezione.

Il punteggio finale attribuito al singolo candidato è determinato sommando il punteggio conseguito nella valutazione del curriculum al punteggio riportato nel colloquio.

A conclusione della procedura selettiva la Commissione predisporrà la terna di candidati idonei formata sulla base dei migliori punteggi attribuiti, da presentare al Direttore Generale per il conferimento dell'incarico.

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

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

La Commissione, preso atto del profilo professionale del Dirigente da incaricare definisce all'atto del primo insediamento, i criteri di valutazione dei titoli dichiarati/documentati dai concorrenti e del colloquio.

Gli ambiti di valutazione sono articolati, in via principale, nelle seguenti macroaree:

- a) *curriculum*;
- b) colloquio.

per la cui valutazione sono disponibili complessivamente 100 punti, ripartiti come successivamente indicato.

La Commissione effettua la valutazione dei candidati assegnando il relativo punteggio, tenendo conto dell'aderenza del profilo del candidato a quello preliminarmente delineato dall'Azienda nel presente bando.

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM

L'analisi comparativa dei *curricula*, cui vengono complessivamente attribuiti 40 punti e ferma restando l'attinenza e rilevanza rispetto al fabbisogno definito, avverrà sulla base delle definizioni di cui all'art. 8, commi 3 e 4, del D.P.R. 484/1997, in relazione ai seguenti elementi:

- **Esperienze professionali: massimo punti 30.**
 - la posizione funzionale del candidato nelle strutture e delle sue competenze con indicazione di eventuali ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione e ruoli di responsabilità rivestiti, massimo punti **20**;
 - la tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività e la tipologia delle prestazioni erogate dalle stesse, massimo punti **2**;
 - nonché la tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato, misurabile in termini di volume e complessità, massimo punti **8**.
- **Attività formativa, di studio, di ricerca, didattica e produzione scientifica: massimo punti 10.**

In questa categoria verranno valutati:

- la partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari in qualità di docente/relatore
- riferita agli ultimi 5 anni;
- la partecipazione a corsi, congressi, convegni in qualità di uditore - riferita agli ultimi 5 anni;

- i 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 periodi di tirocinio obbligatorio - riferita agli ultimi 5 anni;
- l'attività didattica presso corsi di studio per il conseguimento di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario - riferita agli ultimi 5 anni;
- l'attività di ricerca svolta - riferita agli ultimi 5 anni;
- la produzione scientifica attinente pubblicata su riviste nazionali ed internazionali – riferita agli ultimi 10anni.

FINALITA' E VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Il colloquio, cui sono attribuiti complessivamente 60 punti, è finalizzato a verificare le capacità professionali del candidato nella specifica disciplina con riferimento anche alle esperienze professionali maturate e documentate nel curriculum nonché ad accertare le capacità gestionali, organizzative e di direzione con riferimento all'incarico da assumere. Il colloquio si intende superato raggiungendo un punteggio uguale o superiore a 42/60.

Nell'ambito del colloquio verranno valutate:

- Le capacità professionali nella specifica disciplina con riferimento anche alle esperienze professionali documentate, rispondenti al profilo professionale determinato dall'Azienda;
- Le capacità gestionali, organizzative, di direzione con riferimento alle caratteristiche dell'incarico da svolgere, rispondenti al profilo professionale determinato.

La Commissione, nell'attribuzione dei punteggi terrà conto della chiarezza espositiva, della correttezza delle risposte, dell'uso di linguaggio scientifico appropriato, della capacità di collegamento con altre patologie o discipline o specialità per la miglior risoluzione dei quesiti anche dal punto di vista dell'efficacia e dell'economicità degli interventi.

Il colloquio è altresì diretto a testare la visione e l'originalità delle proposte sull'organizzazione della Struttura Complessa, nonché l'attitudine all'innovazione ai fini del miglioramento dell'organizzazione e della soddisfazione degli *stakeholders* della struttura stessa.

Al termine del colloquio la Commissione formula la terna dei candidati idonei.

I verbali della Commissione, unitamente a tutti gli atti della selezione, sono trasmessi al Direttore Generale per la successiva individuazione del candidato cui attribuire l'incarico.

CONFERIMENTO DELL'INCARICO

Ai sensi dell'art. 15 comma 7-*bis* del D.Lgs. 502/1992, conclusa la fase di selezione, la Commissione trasmette tutti gli atti della selezione al Direttore Generale, con provvedimento motivato, individua il candidato da nominare nell'ambito della terna predisposta dalla commissione. Qualora la nomina non coincidesse con il candidato con il miglior punteggio, il Direttore Generale deve motivare analiticamente la scelta effettuata.

L'incarico avrà la durata di cinque anni salvo rescissione anticipata motivata o risoluzione per inadempienza. La nomina verrà perfezionata mediante stipula del contratto individuale, riguardante gli aspetti giuridici ed economici dello specifico rapporto di lavoro, redatto nel rispetto delle disposizioni contenute nei Contratti, Nazionali ed Aziendali, vigenti all'atto del conferimento.

A tal fine, il candidato verrà invitato a confermare l'accettazione dell'incarico ed a produrre l'eventuale documentazione relativa a dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, entro il termine di 30 giorni dalla comunicazione formale di conferimento. Scaduto inutilmente il termine assegnato per la presentazione della documentazione richiesta, l'Azienda comunica di non dar luogo alla stipula del contratto.

L'incarico di direttore di struttura complessa è soggetto a conferma al termine di un periodo di prova di sei mesi, prorogabile di altri sei.

L'attribuzione dell'incarico è comunque subordinata alla condizione che, al momento della stipula del contratto, il vincitore non si trovi in nessuna delle situazioni di incompatibilità, inconfiribilità o potenziale conflitto di interessi ai sensi della normativa vigente. A tal fine, il vincitore dovrà sottoscrivere un'apposita dichiarazione con la quale certifichi di non trovarsi in alcuna situazione di inconfiribilità o potenziale conflitto di interessi.

L'incarico dà titolo a specifico trattamento economico, così come previsto dal vigente C.C.N.L. della Dirigenza Medica e Veterinaria o Sanitaria, dagli Accordi Aziendali, e da quanto stabilito dal contratto individuale di lavoro.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E TERMINI DI CONCLUSIONE

Il Responsabile del procedimento è individuato nella dott.ssa Cristina Turco, Direttore della S.C. Gestione del Personale.

La procedura sarà conclusa entro 12 mesi dalla pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale, salvo intervento di disposizioni o normative ostative regionali o nazionali, o di altri eventi indipendenti dalla volontà dell'Azienda.

L'accesso alla documentazione attinente ai lavori della Commissione Esaminatrice è possibile alla conclusione della procedura.

PUBBLICITA' E TRASPARENZA

In applicazione di quanto previsto dall'art 15, comma 7-*bis*, lettere b) e d), D. Lgs. 502/1992 e dalle specifiche norme in materia di pubblicità e trasparenza introdotte dal D. Lgs. 33/2013, l'Azienda renderà disponibili sul proprio sito istituzionale www.asugi.sanita.fvg.it, gli atti e la documentazione relativa al presente procedimento per i quali è prevista la pubblicazione obbligatoria, ivi compresi i curricula dei candidati presenti al colloquio.

Il vincitore dell'incarico sarà altresì soggetto agli obblighi di pubblicità previsti per i titolari di Struttura Complessa dalle normative vigenti.

NORME FINALI

L'ASUGI si riserva la facoltà di modificare, sospendere, revocare, prorogare la procedura per ragioni di pubblico interesse o di non darvi corso, in tutto o in parte, a seguito di sopravvenuti vincoli legislativi e/o finanziari ovvero della variazione delle esigenze organizzative, senza che per i concorrenti insorga alcuna pretesa o diritto.

Per quanto non espressamente previsto dal presente bando, valgono le norme vigenti in materia.

La presentazione della domanda comporta l'accettazione incondizionata delle norme contenute nel presente bando.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Antonio POGGIANA

**ISTRUZIONI OPERATIVE
PER LA COMPILAZIONE E INVIO ON LINE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA
SELEZIONE**

**PER PARTECIPARE ALLA SELEZIONE E' NECESSARIO EFFETTUARE
OBBLIGATORIAMENTE L'ISCRIZIONE ONLINE SUL SITO <https://asuits.iscrizioneconcorsi.it/>
L'UTILIZZO DI MODALITÀ' DIVERSE D'ISCRIZIONE COMPORTERÀ L'ESCLUSIONE DEL
CANDIDATO DALLA SELEZIONE**

1. REGISTRAZIONE NEL SITO AZIENDALE

Per procedere alla compilazione e invio della domanda è necessario:

- Collegarsi al sito: <https://asuits.iscrizioneconcorsi.it/>.
- Cliccare su "**pagina di registrazione**" ed inserire i dati richiesti.
Fare attenzione al corretto inserimento della e-mail (non PEC, non indirizzi generici o condivisi, ma e-mail personale) perché 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 a vostra scelta che dovrà essere conservata per gli accessi successivi al primo, attendere poi qualche secondo per essere automaticamente reindirizzati.

2. ISCRIZIONE ON LINE ALLA SELEZIONE PUBBLICA

- Dopo aver inserito username e password definitiva selezionare la voce di menù "**Concorsi**", per accedere alla schermata dei concorsi disponibili.
- Cliccare l'icona "**Iscriviti**" corrispondente al concorso/avviso al quale intende partecipare.
- Il candidato accede alla schermata di inserimento della domanda, dove deve dichiarare il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti per l'ammissione al concorso.
- Si inizia dalla scheda "**Anagrafica**", che deve essere compilata in tutte le sue parti. Alla scheda anagrafica va allegata la scansione del documento di identità, cliccando il tasto "**aggiungi documento**" (dimensione massima 1 mb).
- Per iniziare cliccare il tasto "**Compila**" ed al termine dell'inserimento, confermare cliccando il tasto in basso "**Salva**".

Proseguire con la compilazione delle ulteriori pagine di cui si compone il format, il cui elenco è disposto sul lato sinistro dello schermo, e che via via che vengono compilate, risultano spuntate in verde, con riportato a lato il numero delle dichiarazioni rese. Le pagine possono essere compilate in più momenti, in quanto è possibile accedere a quanto caricato ed aggiungere/correggere/cancellare i dati, fino a quando non si conclude la compilazione cliccando su "**Conferma ed invio**".

- **ATTENZIONE** per i documenti da allegare effettuare la scannerizzazione e l'upload cliccando il tasto **"Aggiungi allegato"**, ponendo attenzione alla dimensione massima richiesta nel format. Consigliamo la lettura degli ultimi capitoli del manuale di istruzioni (disponibile nelle sezioni di sinistra delle pagine web del sito) per eventuali indicazioni riguardo la modalità di unione di più files in un file unico di più pagine, la conversione in formato pdf e la riduzione in dimensioni.
- Terminata la compilazione di tutte le sezioni, cliccare su **"Conferma ed invio"**. Dopo avere reso le dichiarazioni finali e confermato sarà possibile stampare la domanda definitiva (priva della scritta facsimile) tramite la funzione **"Stampa domanda"**.
- **ATTENZIONE:** a seguito della conferma, la domanda risulterà bloccata e sarà inibita qualsiasi altra modifica e integrazione, prestare quindi attenzione. Il candidato deve obbligatoriamente procedere allo scarico della domanda, **alla sua firma**, alla scannerizzazione e successivo **upload** cliccando il tasto **"Allega la domanda firmata"**. Non saranno valutate le eventuali aggiunte manoscritte.
- Solo al termine di quest'ultima operazione comparirà il tasto **"Invia l'iscrizione"** che va cliccato per inviare definitivamente la domanda. Il candidato riceverà una e-mail di conferma iscrizione con allegata la copia della domanda.

Il mancato inoltro informatico della domanda firmata, determina l'automatica esclusione del candidato dal concorso di cui trattasi.

Con riferimento alle domande sottoscritte in forma autografa, verranno presi in considerazione unicamente i dati risultanti dalla domanda sottoscritta e scansionata. L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità in caso di difformità tra i dati compilati on line e quelli risultanti dalla domanda sottoscritta. AL PARI L'AMMINISTRAZIONE NON TERRÀ CONTO DI EVENTUALI MODIFICHE APPORTATE A MANO ALLA DOMANDA SOTTOSCRITTA. NEL CASO SI RENDANO NECESSARIE MODIFICHE QUESTE POTRANNO ESSERE EFFETTUATE SOLTANTO MEDIANTE LA COMPILAZIONE E L'INVIO DI UNA NUOVA DOMANDA.

Non verranno prese in considerazione eventuali documentazioni/integrazioni inviate con modalità diversa da quelle previste dal presente bando (anche se inviate tramite raccomandata o tramite PEC).

Il mancato rispetto, da parte dei candidati, dei termini e delle modalità sopra indicate per la presentazione delle domande comporterà la non ammissibilità al concorso.

3. ASSISTENZA

Le richieste di assistenza possono essere avanzate tramite l'apposita funzione disponibile alla voce di menù **"Richiedi assistenza"** sempre presente nella sezione a sinistra della pagina web. Le richieste di assistenza verranno evase entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta e non potranno essere soddisfatte nei 3 giorni antecedenti la data di scadenza del bando.

Si suggerisce di **leggere attentamente il MANUALE ISTRUZIONI** per l'uso della procedura, di cui sopra, e disponibile nel pannello di sinistra delle varie pagine di cui si compone il sito web e nella home page.

4. PROCEDURA DI EVENTUALE INTEGRAZIONE DI ULTERIORI TITOLI E DOCUMENTI ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Dopo l'invio on-line della domanda, prima della scadenza del bando, è **possibile riaprire la domanda inviata** per la produzione di ulteriori titoli o documenti ad integrazione della stessa, tramite la funzione **"Annulla domanda"**.

NOTA BENE: si fa presente che la riapertura della domanda per la produzione di ulteriori titoli e documenti **comporta l'annullamento della domanda precedentemente redatta on-line**, con conseguente perdita di validità della ricevuta di avvenuta compilazione.

Quindi tale procedura prevede la **ripresentazione integrale della domanda di iscrizione on-line** da parte del candidato utilizzando la stessa modalità prevista al paragrafo 2) "ISCRIZIONE ON LINE ALLA SELEZIONE PUBBLICA".

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: EUGENIO POSSAMAI

CODICE FISCALE: PSSGNE59M27C957L

DATA FIRMA: 13/05/2021 10:40:04

IMPRONTA: 092CF6DD0E93DE5CB4C38DDD5B2B0683A1AA4ADCC1B1C7FA95240DCD529863B7
A1AA4ADCC1B1C7FA95240DCD529863B7CF3DCA4EBA0D0625E3C54EE0858BA89A
CF3DCA4EBA0D0625E3C54EE0858BA89A3E7E393D1FCEE21FD0F0DDBA1C013BA7
3E7E393D1FCEE21FD0F0DDBA1C013BA737560B92A1AA773252F7D70B76554FB7

NOME: ANDREA LONGANESI

CODICE FISCALE: LNGNDR61R19A547T

DATA FIRMA: 13/05/2021 11:07:41

IMPRONTA: 50169075B89AD237074D2F5944034F1AE69F767117F8AF5F4B51A5CE25A701A8
E69F767117F8AF5F4B51A5CE25A701A8311DC21F9058EA9946D1DAD0568B8126
311DC21F9058EA9946D1DAD0568B81262A98C94EA55247AEDE09EAB5D1665273
2A98C94EA55247AEDE09EAB5D1665273EA9C987650A1845DF40A8AEAD7B09BC1

NOME: ANTONIO POGGIANA

CODICE FISCALE: PGGNTN64M30C743F

DATA FIRMA: 13/05/2021 12:10:05

IMPRONTA: 936416395B78713E2099D5E199A6B7985A150916DA287855679212C20B29FC6E
5A150916DA287855679212C20B29FC6EAC65BC6C284074CA6C19263DED90DEC4
AC65BC6C284074CA6C19263DED90DEC4E72E93B30A66CF5241ED04C3BA8E0557
E72E93B30A66CF5241ED04C3BA8E0557D485955EDEF052BB365DB8BE69CD81E6

NOME: FABIO SAMANI

CODICE FISCALE: SMNFBA57C03L424I

DATA FIRMA: 13/05/2021 12:41:06

IMPRONTA: 436AF4F9586A631DF6E563994484DD904AD40793F9B4CC8A3A023066DF5102B8
4AD40793F9B4CC8A3A023066DF5102B8C6DC3CC8A8C9372878432E6896FA683B
C6DC3CC8A8C9372878432E6896FA683B7C865A8388DD546251D9BB941D7D5E58
7C865A8388DD546251D9BB941D7D5E581710BAE6DC94FAF30D66B34C60FDCBC5