



AZIENDA SANITARIA LOCALE DI PESCARA

AVVISO PUBBLICO PER L'ATTRIBUZIONE DI INCARICO QUINQUENNALE DI DIRETTORE MEDICO DELLA DISCIPLINA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – AREA DI SANITA' PUBBLICA - PER LE ESIGENZE DELL'UOC DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE DELLA ASL DI PESCARA.

Scadenza **21 marzo 2021**

Publicato nel B.U.R. n.218 del 30/12/2020 e nella G.U. n. 14 del 19/02/2021

In esecuzione della deliberazione n. 1229 del 13/10/2020 e' indetto, ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni, avviso pubblico, per titoli e colloquio, per il conferimento di un incarico di Direttore Medico (Dirigente Medico con incarico di struttura complessa) della disciplina di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – area di sanità pubblica- per le esigenze dell'UOC di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Pescara.

Il presente avviso pubblico e' disciplinato dalle norme vigenti per il S.S.N. in materia di procedure selettive di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 484/1997, tenuto conto delle disposizioni transitorie e dei rinvii e successivi provvedimenti governativi, nonche' con l'osservanza delle norme previste dal decreto legislativo n. 502/1992 e successive modificazioni ed integrazioni, dalla Legge 18-6-2009 n. 69, art. 32, dal D.Lgs. 30 Marzo 2001, n. 165, dal D.Lgs. 14.03.2013, n. 33, dalla L. 241/1990 e s.m.i., D.P.R. 28.12.2000, nr. 445, d.Lgs. 196/2003 e dal contratto collettivo nazionale dell'Area Sanità del 19/12/2019, dalla “direttiva regionale criteri e procedure per il conferimento degli incarichi di direzione di struttura complessa delle aziende del SSR” – Decreto Commissariale n. 30 del 29 Aprile 2013 nonché dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

1) Descrizione sintetica del profilo professionale del dirigente da incaricare.

Profilo Oggettivo:

Il dirigente dovrà svolgere attività di direzione e organizzazione della U.O.C. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda U.S.L. di Pescara, con particolare riguardo alle attività del S.I.A.N., regolamentate dal D.M. 16 ottobre 1998, che riguardano i seguenti ambiti:

Igiene degli alimenti e delle bevande

- Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari
- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari
- Gestione delle allerte alimentari
- Sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari
- Indagini, per gli aspetti tecnici di specifica competenza, in occasione di focolai epidemici di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari
- Tutela delle acque destinate al consumo umano
- Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari
- Prevenzione delle intossicazioni da funghi: attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato micologico
- Registrazione Reg. (CE) 852/04 delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito trasporto. somministrazione e commercio dei prodotti alimentari.
- Riconoscimento ai sensi del Reg. 852/04 delle attività di stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di: additivi alimentari, aromi, integratori, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti arricchiti di sale iodato, germogli di soia
- Controllo delle etichettature Claims nutrizionali e salutistici
- Rilascio dei pareri tecnici relativi ai Regolamenti Comunali di Igiene
- Informazione ed educazione sanitaria (rivolta alla popolazione) sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari

Igiene della nutrizione

-Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione

- Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione di conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi rivolti alla popolazione e a gruppi di popolazione
- Attività informative
- Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva (tabelle dietetiche, qualità nutrizionali dei pasti, consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione)
- Consulenza nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assistenziali, assistenza domiciliare, mense aziendali, ecc.).
- Interventi per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, ecc.)
- consulenza dietetico-nutrizionale per fasce di popolazione a rischio e rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale e pediatri di libera scelta
- ambulatorio nutrizionale con attività di counselling rivolto alla popolazione in generale

Prestazioni al Pubblico

- abilitazione alla vendita prodotti fitosanitari
- formazione per acquisto/vendita di prodotti fitosanitari
- formazione per alimentaristi
- certificazione di idoneità acque utilizzate in aziende alimentari
- parere di potabilità di acqua da pozzi privati
- parere su protocolli dietetici
- certificati di esportazione alimenti
- verbale distruzione alimenti
- certificazione prodotti alimentari destinati al consumo umano
- accertamenti per inconvenienti relativi a locali ed alimenti (esposti, segnalazioni, ecc)
- riconoscimento attività di produzione di prodotti destinati ad alimentazioni particolari –prima infanzia (L.111/92)/ a fini medici speciali (L.111/92)/celiaci (L.111/92-L.123/2005)
- interventi di educazione sanitaria, promozione della salute, formazione esterna su iniziativa oppure su richiesta di Enti pubblici o privati, associazioni e gruppi organizzati
- accettazione e registrazione Notifiche di Inizio Attività ai fini della registrazione igienico sanitaria. reg. (CE) 852/04

La predetta U.O.C. di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, afferente al Dipartimento di Prevenzione della Asl di Pescara, dovrà collaborare, **nell'ambito dell'assetto aziendale**, con gli altri servizi del Dipartimento di Prevenzione ed in particolare l'UOC Sanità Animale, l'UOC Servizio Igiene degli alimenti di origine animale, l'UOC Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Animali e l'UOC Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica, mentre, **nell'ambito di altre aziende**, oltre alla collaborazione scientifica e clinica con il Dipartimento della Salute e del Welfare e le altre AA.SS.LL. abruzzesi, si configurano come peculiari le seguenti ulteriori relazioni con l'Istituto Zooprofilattico e l'Università degli Studi "G. D'Annunzio" nonché gli Enti Locali (Comuni, Province, Comunità Montane etc

Profilo Soggettivo:

Il dirigente dovrà possedere le sottoindicate competenze specifiche e generali.

Sotto il profilo delle competenze specifiche :

Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione della struttura attraverso:

- programmazione, organizzazione e controllo delle attività nel rispetto degli indirizzi aziendali, regionali e nazionali e nell'ambito degli indirizzi operativi e gestionali del dipartimento di appartenenza;
- conoscenza ed esercizio della responsabilità in materia economico-finanziaria, di controllo di gestione, di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Capacità di gestire le risorse attribuite in materia efficace ed efficiente attraverso:

- la comunicazione con il team e/o con altri interlocutori della struttura
- il lavoro di squadra, stimolandone l'attività, promuovendone lo sviluppo e garantendone l'efficienza multidisciplinare
- l'organizzazione, l'integrazione e la motivazione delle risorse umane mediche, tecniche ed amministrative coinvolte nelle varie attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno, al fine di perseguire obiettivi motivazionali dei collaboratori orientati al benessere organizzativo

Capacità di gestire in autonomia il contenzioso amministrativo e penale conseguente a difformità analitiche o criticità emergenti

Capacità di rapportarsi con gli Stakeholders della struttura sia interni che esterni

Attenzione all'efficacia ed all'appropriatezza organizzativa dei servizi forniti attraverso l'adozione dei principi generali (e relativi strumenti) per il loro governo:

- collaborazione multidisciplinare (adozione di linee guida integrate) sia all'interno della propria struttura sia in ambito dipartimentale aziendale;
- gestione dell'informazione e della tecnologia (capacità di utilizzare le informazioni, ricorrere ai sistemi informativi e alle tecnologie necessarie per migliorare l'attività)
- monitoraggio dei risultati di attività;
- responsabilizzazione (documentazione delle qualità delle prestazioni erogate attraverso criteri di valutazione, indicatori e standard di riferimento appropriati)

Competenza in tutti i settori in cui si articola l'attività del Servizio, in particolare:

- Capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali
- Competenze tecnico-specialistiche, attestate dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento, e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare), su imprese o industrie alimentari, la prevenzione, il controllo e le attività di indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare, la gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, la sorveglianza nutrizionale e gli interventi di prevenzione nutrizionale
- Analisi dei dati, contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;
- Verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;
- Orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza;
- Capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
- Progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti dalle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione;
- Attività di formazione e promozione della salute rivolti a portatori di interesse e a fasce di popolazione

Capacità di sviluppare e mantenere reti di collaborazione con i servizi aziendali per dare concreta attuazione al programma delle attività territoriali-distrettuali in maniera integrata con le attività programmate nel Piano Regionale della Prevenzione;

Partecipazione ad attività di formazione/sviluppo professionale e di ricerca promossi dalle società Scientifiche Nazionali e Regionali, dall'Università e dall'IZS.

Sotto il profilo delle competenze generali :

- *programmare e gestire le risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza;
- * programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura, relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi;
- * promuovere il corretto utilizzo delle apparecchiature specialistiche di pertinenza;
- *promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche di lavoro;
- * promuovere la partecipazione dei collaboratori alle riunioni di coordinamento con altri Enti/Servizi/Associazioni;
- * gestire i conflitti interni al gruppo e costruire un buon clima in ambito organizzativo;
- *promuovere la cura del diritto alla informazione dell'utente;
- *mantenere rapporti costruttivi con la Direzione Dipartimentale e con la Direzione Aziendale;
- * programmare i fabbisogni di materiali ed attrezzature delle strutture di competenza in aderenza al budget;
- *gestire le risorse finalizzate al raggiungimento di obiettivi e risultati dell'attività propria e dei collaboratori;
- *favorire l'integrazione fra la struttura di competenza e le altre strutture aziendali;
- *promuovere nei collaboratori comportamenti di gestione dell'autonomia tecnico-professionale coerente con gli indirizzi e le linee guida accreditate;
- *promuovere la capacità di garantire la massima tutela della qualità delle prestazioni erogate;
- *assicurare e promuovere comportamenti professionali coerenti con il rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza;
- *promuovere l'osservanza del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici; promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi prevedibili e gestibili, collegati all'attività professionale, garantire l'attuazione delle norme vigenti in materia di privacy ai sensi del D.Lgs. 196/2003 ed ss.mm.ii.; garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione, in collaborazione con il responsabile aziendale della prevenzione alla corruzione per il miglioramento delle prassi aziendali.

2) Requisiti generali di ammissione.

- a) cittadinanza italiana salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei paesi dell'Unione europea;

b) idoneità fisica all'impiego. Il requisito dell'idoneità fisica viene accertato, a cura dell'azienda, prima dell'immissione in servizio;

c) iscrizione all'albo professionale. L'iscrizione al corrispondente albo professionale di uno dei paesi dell'Unione Europea consente la partecipazione alla selezione, fermo restando l'obbligo dell'iscrizione all'albo in Italia prima dell'attribuzione dell'incarico;

d) anzianità di servizio di sette anni, di cui cinque nella disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione o disciplina equipollente e specializzazione nella disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione o disciplina equipollente oppure anzianità di servizio di dieci anni nella disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione.

Detta anzianità deve essere maturata presso pubbliche amministrazioni, Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico, Istituti o Cliniche universitarie e Istituti zooprofilattici sperimentali.

Il servizio prestato in regime convenzionale ai fini della partecipazione all'avviso di cui sopra è valutato secondo quanto stabilito dal decreto del Ministero della Sanità n. 184 del 23.03.2000.

e) curriculum attestante una specifica attività professionale ed adeguata esperienza nonché le attività di studio e direzionali-organizzative, tenuto conto degli ambiti di cui al successivo punto 7);

f) attestato di formazione manageriale. Fino all'espletamento del primo corso, tale attestato si consegue dopo l'assunzione dell'incarico. Il mancato superamento del primo corso, attivato dalla Regione dopo l'attribuzione dell'incarico, determina la decadenza dall'incarico stesso.

Tutti i suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle domande di ammissione. La mancanza, anche di uno solo dei suddetti requisiti, comporta la esclusione dalla selezione.

3) Domanda di ammissione.

Nella domanda di partecipazione alla selezione, redatta in carta semplice secondo il fac - simile allegato, ed indirizzata al Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Locale di Pescara – Via Renato Paolini, 45 - 65124 Pescara, gli aspiranti dovranno dichiarare, sotto la loro personale responsabilità e consapevoli delle pene stabilite per false certificazioni e mendaci dichiarazioni, ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000:

a) cognome e nome, data e luogo di nascita, residenza;

b) il possesso della cittadinanza italiana (sono equiparati ai cittadini italiani, gli italiani non appartenenti alla Repubblica e sono richiamate le disposizioni di cui al DPR n. 174 del 7 febbraio 1994 relative ai cittadini degli stati membri);

c) il comune di iscrizione nelle liste elettorali, ovvero i motivi della loro non iscrizione o cancellazione dalle liste medesime;

d) le eventuali condanne penali riportate ovvero gli eventuali procedimenti penali in corso, dichiarandone esplicitamente, in caso negativo, l'assenza;

e) la posizione nei riguardi degli obblighi militari;

f) il possesso del diploma di laurea in medicina e chirurgia;

g) il possesso del diploma di specializzazione nella disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione o disciplina equipollente;

h) anzianità di servizio di sette anni, di cui cinque nella disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione o disciplina equipollente oppure anzianità di servizio di dieci anni nella disciplina di igiene degli alimenti e della nutrizione;

i) il possesso dell'abilitazione all'esercizio della professione medica -chirurgica

l) l'iscrizione all'albo dell'ordine dei medici-chirurghi;

m) i servizi prestati presso pubbliche amministrazioni e l'eventuale causa di risoluzione di precedenti rapporti di pubblico impiego ovvero dichiarazione di non aver prestato servizio presso una pubblica amministrazione;

n) di non essere stato destituito o dispensato dall'impiego, ovvero licenziato presso pubbliche amministrazioni;

o) l'idoneità fisica all'impiego;

p) il domicilio presso il quale deve essere fatta pervenire ogni necessaria comunicazione inerente la selezione nonché il recapito telefonico;

Gli aspiranti hanno l'obbligo di comunicare gli eventuali cambiamenti di indirizzo. L'amministrazione non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuale cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali o telegrafici o, comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore. In caso di mancata indicazione vale, ad ogni effetto, la residenza di cui alla lettera a) del punto 3;

q) l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.

La domanda dovrà essere datata e firmata dal candidato.

L'omissione anche parziale delle dichiarazioni succitate nonché la mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione, comporta l'esclusione dalla selezione.

La domanda di partecipazione unitamente alla documentazione ad essa allegata di cui al successivo punto 4) deve pervenire, a pena di esclusione, entro il termine perentorio del **21 marzo 2021** (30° giorno successivo alla data di pubblicazione dell'estratto del presente avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica, al seguente indirizzo: Azienda Sanitaria Locale – Via Renato Paolini, 45 - 65124 Pescara.

Qualora detto giorno sia festivo, il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

La domanda di ammissione alla selezione deve essere presentata direttamente all'ufficio protocollo generale o deve essere inoltrata per mezzo del servizio postale pubblico.

La domanda si considera prodotta in tempo utile anche se spedita a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento entro il termine indicato; a tal fine fa fede il timbro postale e la data dell'ufficio postale accettante; l'Azienda non risponde di eventuali disguidi dovuti al servizio postale.

Il termine fissato per la presentazione delle domande e dei documenti è perentorio; l'eventuale riserva di rinvio dei documenti o titoli è priva di effetti.

Non sono considerate le domande presentate od inviate oltre il suddetto termine nonché le domande inviate prima della pubblicazione dell'estratto del presente bando sulla Gazzetta Ufficiale.

Il termine massimo di conclusione del procedimento è individuato in mesi dodici a far data dalla scadenza del termine per la presentazione delle domande.

La procedura si intende conclusa con l'atto formale di individuazione del candidato da nominare adottato dal Direttore Generale.

4) Documentazione da allegare alla domanda.

- un **curriculum** redatto in forma di dichiarazione sostitutiva di cui al D.P.R.445/2000, datato e firmato, secondo il fac – simile allegato;

- le **pubblicazioni** ritenute piu' rilevanti e attinenti rispetto alla disciplina ed alla descrizione sintetica del profilo professionale del dirigente da incaricare;

- l'**attestazione relativa sia alla tipologia delle istituzioni** in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività **sia alla tipologia** delle prestazioni erogate dalle strutture medesime, **rilasciata dalla Azienda presso la quale l'attività è stata svolta;**

- le **casistiche relative alla tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni** effettuate dal candidato, riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione dell'avviso, per estratto, sul G.U.R.I. e certificate dal Direttore Sanitario, sulla base delle attestazioni del Direttore del Competente Dipartimento o della Unità Operativa di appartenenza;

- **ogni altra documentazione utile** ai fini della selezione, tenuto conto degli ambiti di cui al successivo punto 7);

- fotocopia (fronte retro) di **documento valido di identità personale;**

Alla domanda deve essere unito, in carta semplice, un **elenco datato e firmato dei documenti e dei titoli presentati.**

Non e' ammesso alcun riferimento a documentazione esibita per la partecipazione a precedenti procedure selettive o, comunque già esistente agli atti di questa amministrazione.

5) Autocertificazione.

A decorrere dal 1 gennaio 2012, ai sensi dell'art. 15, comma 1, della legge n. 183/2011, **non possono essere accettate le certificazioni rilasciate dalle Pubbliche Amministrazioni in ordine a stati, fatti e qualità personali, di cui all'art. 46 del D.P.R. 445/2000 o di cui l'interessato abbia diretta conoscenza (art. 47 D.P.R. 445/2000). Tali certificati sono sempre sostituiti dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione o di notorietà.**

La dichiarazione, in quanto sostitutiva a tutti gli effetti dei titoli autocertificati, deve contenere tutti gli elementi necessari alla valutazione degli stessi; l'omissione anche di un solo elemento necessario comporta la non valutazione. Per quanto concerne i servizi prestati si rimanda a quanto previsto dagli artt. 10,11,12 e 13 del D.P.R. 484/97.

La autocertificazione dei titoli professionali e di studio nonché dei servizi e pubblicazioni dovrà essere resa, nell'ambito del curriculum formativo professionale, unitamente alla copia del documento di identità personale in corso di validità.

L'Azienda dovrà poi effettuare idonei controlli a campione sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive rese e, oltre alla decadenza dell'interessato dai benefici eventualmente conseguiti sulla base della dichiarazione non veritiera, sono applicabili le sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

In particolare:

-sono **esclusi dalla dichiarazione sostitutiva** i certificati medici e sanitari;

- le **pubblicazioni** dovranno essere edite a stampa e presentate in originale o in fotocopia semplice, accompagnata da apposita dichiarazione di conformità all'originale,

- **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 strutture medesime, **dovranno essere documentate attraverso attestazione rilasciata dall'Azienda presso la quale l'attività è stata svolta.**

6) Commissione di valutazione.

La Commissione di valutazione è composta dal Direttore Sanitario dell'Azienda USL di Pescara e da tre Direttori di Struttura Complessa nella disciplina oggetto della presente selezione, sorteggiati da un elenco unico nazionale tenuto dal Ministero della Salute. Per ogni componente titolare sarà sorteggiato un componente supplente.

Qualora venissero sorteggiati tre direttori di struttura complessa nell'ambito di Aziende della Regione Abruzzo, non si procederà alla nomina del terzo sorteggiato e si proseguirà nel sorteggio fino ad individuare almeno un componente direttore di struttura complessa in Regione diversa.

Il sorteggio è pubblico. La data ed il luogo del sorteggio saranno comunicati mediante pubblicazione sul sito internet aziendale, sotto la voce "concorsi", almeno 15° giorni prima della data stabilita, salvo rinvio.

Al riguardo si precisa che si procederà all'estrazione di più nominativi, in numero sufficiente a costituire l'elenco di dirigenti responsabili di struttura complessa delle discipline da utilizzare secondo l'ordine di estrazione, per eventuali sostituzioni di componenti titolari o supplenti sorteggiati, in caso di rinuncia, indisponibilità o impedimento degli stessi a far parte della Commissione di Valutazione di che trattasi.

La Commissione di valutazione elegge un Presidente tra i tre componenti sorteggiati; in caso di parità di voti è eletto il componente più anziano.

In caso di parità di voti nelle deliberazioni della Commissione prevale il voto del Presidente.

Il provvedimento di nomina della Commissione è pubblicato sul sito internet aziendale.

7) Modalità di svolgimento della selezione e ambiti di valutazione.

La Commissione, ai sensi dell'art. 15, comma 7-bis punto b), del decreto legislativo n. 502/1992 ed ss.mm.ii., effettua la valutazione tramite *“analisi comparativa dei curricula, dei titoli professionali posseduti, avuto anche riguardo alle necessarie competenze organizzative e gestionali, dei volumi della attività svolta, delle aderenze del profilo ricercato e degli esiti di un colloquio”*.

La valutazione sarà articolata sui seguenti ambiti:

*curriculum formativo – professionale;

*colloquio.

La valutazione del curriculum professionale va effettuata prima dell'inizio del colloquio ed il risultato di tale valutazione, opportunamente verbalizzato, deve essere reso noto agli interessati prima della effettuazione dello stesso.

La Commissione dispone complessivamente di 100 punti per la valutazione di ciascun candidato, 60 dei quali riservati alla valutazione del curriculum e 40 al colloquio.

La valutazione del curriculum avviene con riferimento:

a) alla tipologia delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto la sua attività e alla tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime (**max punti 5**);

b) alla posizione funzionale del candidato nelle strutture ed alle sue competenze con indicazione di specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione (**max punti 15**);

c) alla tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato. Le casistiche devono essere riferite al decennio precedente alla data di pubblicazione dell'avviso, per estratto, sulla G.U.R.I., e devono essere certificate dal Direttore Sanitario, sulla base delle attestazioni del Direttore del competente Dipartimento o della Unità Operativa di appartenenza (**max punti 20**);

d) alle competenze organizzative e gestionali del candidato desumibili dalle esperienze lavorative maturate e da eventuali titoli di studio conseguiti (**max punti 10**);

e) ai soggiorni di studio o di addestramento professionale per attività attinenti alla disciplina in rilevanti strutture italiane o estere di durata non inferiore ad un anno con esclusione dei tirocini obbligatori nonché alla partecipazione a corsi, congressi, convegni, seminari, anche effettuati all'estero, valutati secondo i criteri dell'art. 9 del D.P.R. 484/1997 (**max punti 2**);

f) alla attività didattica svolta presso corsi di studio per il conseguimento di diploma di laurea o di specializzazione con indicazione delle ore annue di insegnamento (**max punti 3**);

g) alla produzione scientifica strettamente pertinente alla disciplina, pubblicata su riviste italiane o straniere, caratterizzate da criteri di filtro nella accettazione dei lavori nonché al suo impatto sulla comunità scientifica (**max punti 5**).

Ai fini della valutazione di merito, per la formulazione dell'elenco degli idonei saranno considerati esclusivamente i titoli formalmente documentati.

La valutazione del colloquio avrà ad oggetto le capacità professionali del candidato nella specifica disciplina con riferimento anche alle esperienze professionali documentate nonché all'accertamento delle capacità gestionali, organizzative e di direzione del medesimo con riguardo alle caratteristiche dell'incarico da svolgere, rispondenti al profilo professionale determinato dall'azienda.

La Commissione dovrà tener conto nell'esprimere la propria valutazione sul colloquio del candidato della chiarezza espositiva, della correttezza delle risposte fornite, 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 della efficacia e dell'economicità degli interventi.

Il superamento della prova del colloquio è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza espressa in termini numerici di almeno 27/40.

I candidati vengono convocati per il colloquio non meno di 15 giorni prima della data fissata.

La mancata presentazione al colloquio comporta la rinuncia alla selezione.

Al termine della prova, la Commissione forma la graduatoria dei candidati esaminati con l'indicazione del voto relativo al curriculum e di quello relativo al colloquio; tale graduatoria deve essere affissa nella sede ove si è svolto il colloquio.

La Commissione, all'esito dei propri lavori e completata la valutazione complessiva, presenta al Direttore Generale una terna di candidati idonei formata dai candidati che, a seguito della valutazione operata, hanno avuto attribuito il migliore punteggio.

A tal fine la Commissione redige il verbale delle operazioni condotte e la relazione sintetica da pubblicare sul sito internet aziendale, trasmettendoli formalmente al Direttore Generale.

8) Pubblicazioni sul sito internet aziendale

Ai sensi della direttiva regionale, in ottemperanza all'obbligo di trasparenza e nel rispetto delle indicazioni contenute nella deliberazione del Garante per la protezione dei dati personali n. 88 del 2 marzo 2011, verranno pubblicati sul sito internet aziendale sotto la voce "concorsi" prima della nomina del candidato prescelto:

*il profilo professionale predelineato del dirigente da incaricare, così come trasmesso dal Direttore Generale alla Commissione ai fini delle operazioni di valutazione;

*i curricula dei candidati presentatisi al colloquio;

*la relazione della Commissione, contenente anche l'elenco di coloro che non si sono presentati al colloquio.

9) Conferimento incarico e relativi adempimenti

L'incarico verrà conferito dal Direttore Generale nell'ambito della terna degli idonei.

Ove il Direttore Generale intenda nominare uno dei due candidati che nell'ambito della terna non hanno conseguito il miglior punteggio, il medesimo deve motivare analiticamente tale scelta.

L'atto di individuazione del candidato prescelto per l'incarico di direzione, adeguatamente motivato, è formalmente adottato non prima che siano decorsi quindici giorni dalla data di pubblicazione sul sito internet delle informazioni di cui al punto 8) e successivamente pubblicato sul sito internet aziendale sotto la voce "concorsi".

L'assegnatario dell'incarico sarà invitato a stipulare il relativo contratto individuale entro 60 giorni dalla individuazione.

L'amministrazione provvederà d'ufficio ad accertare ai sensi delle vigenti norme il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti per l'attribuzione dell'incarico.

Qualora, a seguito dei controlli effettuati ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, dovesse emergere la non veridicità delle dichiarazioni effettuate, l'interessato decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere ai sensi dell'art. 75 del medesimo D.P.R.

Ai sensi dell'art. 15 comma 7 ter del decreto legislativo n. 502/92, 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, a decorrere dalla data di nomina a detto incarico, sulla base della valutazione di cui al comma 5".

L'incarico avrà durata di cinque anni, con facoltà di rinnovo per lo stesso o per un periodo più breve, previa verifica positiva al termine dell'incarico da effettuarsi da parte del Collegio tecnico ai sensi delle vigenti disposizioni normative.

Il trattamento giuridico ed economico è regolato e stabilito dalle norme legislative e contrattuali vigenti per l'area della dirigenza di pertinenza e dai vigenti accordi aziendali.

L'Azienda, inoltre, si riserva di conferire l'incarico quinquennale di cui trattasi, secondo le esigenze dell'Ente, le relative disponibilità finanziarie, nonché la normativa nazionale e Regionale, esistenti all'atto del conferimento.

10) Disposizioni varie

L'azienda si riserva la facoltà, per comprovati motivi, di prorogare, modificare, sospendere, annullare o revocare il presente bando.

Per quanto non esplicitamente previsto nel bando, si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

Tutti i dati personali di cui l'Amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di che trattasi verranno trattati nel rispetto del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 ed s.m.i.; la presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compresi i dati sensibili, a cura dell'ufficio competente per lo svolgimento della procedura e saranno trattati presso una banca dati, sia automatizzata che cartacea, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto di lavoro, per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Al termine della procedura selettiva, i candidati non prescelti per l'incarico di direzione potranno chiedere, a loro spese, la restituzione dei titoli e delle pubblicazioni presentate entro due anni dalla data di conferimento dell'incarico.

Trascorsi due anni dal conferimento dell'incarico, l'Amministrazione procederà alla eliminazione della domanda di partecipazione e della documentazione ad essa allegata.

Si invitano pertanto i candidati a ritirare la documentazione entro il suddetto termine.

Per ulteriori informazioni gli aspiranti potranno rivolgersi all'UOC Dinamiche del Personale dell'Azienda Sanitaria Locale di Pescara – Via Renato Paolini, 45 - 65124 Pescara - tel. 085/4253065 - fax 085/4253051.

Il Direttore Generale
ASL di Pescara
Dott. Vincenzo Ciamponi