



COMUNE DI ORNAGO (MB)

Via Santuario 6, 20876

Pec: protocollo.comuneornago@postecert.it

Codice Fiscale: 05827280156

VERBALE DI SELEZIONE COMPARATIVA

PER IL CONFERIMENTO DI UN INCARICO PROFESSIONALE DI COLLABORAZIONE AUTONOMA DI TECNOLOGO ALIMENTARE PER ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DEL COMUNE DI ORNAGO PER IL PERIODO 21/10/2024-06/06/2025

L'anno duemilaventiquattro, addì quindici del mese di ottobre alle ore 12:05, nella sede Municipale di Via Santuario n. 6 presso l'Ufficio Scuola, in seduta pubblica si è riunita la Commissione esaminatrice per procedere alla selezione comparativa per il conferimento di un incarico professionale di collaborazione autonoma di tecnologo alimentare per attività di controllo del servizio di ristorazione scolastica per le scuole primaria e secondaria del comune di ornago per il periodo 21/10/2024-06/06/2025.

La Commissione, nominata con determinazione del Responsabile del Settore Affari generali e Socioculturali n. 254 del 14/10/2024 è così composta:

- Dott. Filippo Redaelli - Presidente – Responsabile del Settore Affari Generali e Socioculturali del Comune di Ornago;
- Rhayssa Martins – Commissario - componente interno – Istruttore Amministrativo-contabile Ufficio Scuola;
- Cristina Ottone - Segretario verbalizzante – Istruttore Amministrativo-contabile del Settore Affari Generali e Socioculturali;

La Commissione, verificata la sua regolare costituzione, prende atto:

- a) dell'avviso di selezione approvato con determinazione del Responsabile del Settore Affari Generali e Socioculturali n. 242 del 30/09/2024.
- b) della scadenza per la presentazione della domanda fissata per il giorno 14 ottobre 2024 alle ore 12:00.

Quindi la stessa Commissione prende atto che sono pervenute n. 3 domande entro i termini di cui sopra.

	PROTOCOLLO N.	DEL
1	9758	04/10/2024
2	10105	12/10/2024
3	10113	14/10/2024

I componenti della Commissione, presa visione dell'elenco dei partecipanti sottoscrivono l'unita dichiarazione di insussistenza di situazioni di incompatibilità ai sensi degli artt. 51 e 52 del C.P.C., nonché di quelle relative alle disposizioni di cui all'art. 35 comma 3 lett. e) del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i.

Il Presidente rammenta che, per la valutazione comparativa la Commissione valutatrice avrà a disposizione 20,00 punti, di cui 10,00 per i titoli culturali posseduti (attinenti alla professione) e 10,00 per le esperienze professionali maturate.

Non saranno valutate altre tipologie di attività con rapporto di lavoro subordinato o autonomo. Le frazioni

di anno pari o superiori a 6 mesi saranno arrotondate ad un anno.

La griglia di valutazione è la seguente:

TITOLI CULTURALI	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
<p><u>VOTO DI LAUREA</u></p> <p><input type="checkbox"/> Scienze delle Preparazioni Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99);</p> <p><input type="checkbox"/> Scienze e Tecnologie Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99)</p> <p><input type="checkbox"/> Laurea Specialistica CL. 78/S classe delle lauree specialistiche in Scienze e Tecnologie Agroalimentari;</p> <p><input type="checkbox"/> Laurea Magistrale CL. LM-70 classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>	<p>110 e lode</p> <p>da 105 a 110</p> <p>da 104 a 100</p> <p>fino a 99</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>Max punteggio riconoscibile n. 4 punti</p>
<p><u>TITOLI DI STUDIO POST-LAUREA</u></p> <p>(coerenti con l'incarico professionale per il quale si concorre)</p>	<p>Dottorato di ricerca</p> <p>Corsi di perfezionamento</p>	<p>5</p> <p>1</p> <p>Max punteggio riconoscibile n. 6 punti</p>
TITOLI PROFESSIONALI	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
<p>coerenti con l'incarico professionale per il quale si concorre:</p> <p>- Esperienze lavorative in campo analogo <u>nell'ultimo triennio</u> 2021-2022-2023) certificate da regolare contratto (prestazione d'opera occasionale, collaborazione coordinata e continuativa, a progetto, lavoro autonomo, ecc.), inclusa la partecipazione, come componente di studio professionale</p>	<p>1 punto per ogni contratto sottoscritto negli anni 2021-2022-2023 (fino ad un massimo di 3 punti per ogni anno dichiarato)</p>	<p>1 punto per ogni contratto sottoscritto negli anni 2021-2022-2023 (fino ad un massimo di 3 punti per ogni anno dichiarato)</p> <p>Max punteggio riconoscibile n. 9 punti</p>

Altri requisiti (a titolo preferenziale):	residenza o domicilio entro 50 km dalla sede di svolgimento dell'incarico	n. 1 punto
---	---	------------

Al responsabile di servizio è riservata la facoltà di sottoporre i candidati ammessi alla procedura competitiva a successivo colloquio personale.

La Commissione procede alla verifica del possesso dei requisiti ed alla verifica amministrativa delle proposte pervenute: le 3 domande pervenute soddisfano i requisiti e le tempistiche di trasmissione previste dal bando.

Successivamente la Commissione procede alla valutazione comparativa in seduta privata delle n. 3 domande pervenute.

DOMANDA N. 1

PROTOCOLLO N. 9758	DEL 04/10/2024
--------------------	----------------

Dalla disamina della documentazione, la Commissione assegna il seguente punteggio:

TITOLI CULTURALI	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
<u>VOTO DI LAUREA</u> <input checked="" type="checkbox"/> Scienze delle Preparazioni Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99); <input type="checkbox"/> Scienze e Tecnologie Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99) <input type="checkbox"/> Laurea Specialistica CL. 78/S classe delle lauree specialistiche in Scienze e Tecnologie Agroalimentari; <input type="checkbox"/> Laurea Magistrale CL. LM-70 classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari	110 e lode da 105 a 110 da 100 a 104 fino a 99	3 punti

<p><u>TITOLI DI STUDIO POST-LAUREA</u></p> <p>(coerenti con l'incarico professionale per il quale siconcorre)</p>	<p>Dottorato di ricerca</p> <p>Corsi di perfezionamento</p>	<p>5 punti</p> <p>1 punto</p>
<p><u>TITOLI PROFESSIONALI</u></p>	<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>PUNTI</p>
<p>coerenti con l'incarico professionale per il quale si concorre:</p> <p>- Esperienze lavorative in campo analogo <u>nell'ultimo triennio 2021-2022-2023</u> certificate da regolare contratto (prestazione d'opera occasionale, collaborazione coordinata e continuativa, a progetto, lavoro autonomo, ecc.), inclusa la partecipazione, come componente di studio professionale</p>	<p>1 punto per ogni contratto sottoscritto negli anni 2021-2022-2023 (fino ad un massimo di 3 punti per ogni anno dichiarato)</p>	<p>2021: 3 punti 2022: 3 punti 2023: 3 punti</p>
<p>Altri requisiti (a titolo preferenziale):</p>	<p>residenza o domicilio entro 50 km dalla sede di svolgimento dell'incarico</p>	<p>1 punto</p>

DOMANDA N. 2

PROTOCOLLO N. 10105 DEL 12/10/2024

Dalla disamina della documentazione, la Commissione assegna il seguente punteggio:

TITOLI CULTURALI	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
<p><u>VOTO DI LAUREA</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Scienze delle Preparazioni Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99);</p>	<p>110 e lode da 105 a 110 da 100 a 104 fino a 99</p>	<p>1 punto</p>

<input type="checkbox"/> Scienze e Tecnologie Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99) <input type="checkbox"/> Laurea Specialistica CL. 78/S classe delle lauree specialistiche in Scienze e Tecnologie Agroalimentari; <input type="checkbox"/> Laurea Magistrale CL. LM-70 classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari		
<p><u>TITOLI DI STUDIO POST-LAUREA</u></p> <p>(coerenti con l'incarico professionale per il quale si concorre)</p>	<p>Dottorato di ricerca</p> <p>Corsi di perfezionamento</p>	<p>0 punti</p> <p>1 punto</p>
<p><u>TITOLI PROFESSIONALI</u></p>	<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>PUNTI</p>
<p>coerenti con l'incarico professionale per il quale si concorre:</p> <p>- Esperienze lavorative in campo analogo <u>nell'ultimo triennio</u> 2021-2022-2023) certificate da regolare contratto (prestazione d'opera occasionale, collaborazione coordinata e continuativa, a progetto, lavoro autonomo, ecc.), inclusa la partecipazione, come componente di studio professionale</p>	<p>1 punto per ogni contratto sottoscritto negli anni 2021-2022-2023 (fino ad un massimo di 3 punti per ogni anno dichiarato)</p>	<p>2021: 3 punti 2022: 3 punti 2023: 3 punti</p>
<p>Altri requisiti (a titolo preferenziale):</p>	<p>residenza o domicilio entro 50 km dalla sede di svolgimento dell'incarico</p>	<p>1 punto</p>

DOMANDA N. 3

PROTOCOLLO N. 10113

DEL 14/10/2024

Dalla disanima della documentazione, la Commissione assegna il seguente punteggio:

TITOLI CULTURALI	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
<p><u>VOTO DI LAUREA</u></p> <p><input type="checkbox"/> Scienze delle Preparazioni Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99);</p> <p><input type="checkbox"/> Scienze e Tecnologie Alimentari (titolo rilasciato secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Laurea Specialistica CL. 78/S classe delle lauree specialistiche in Scienze e Tecnologie Agroalimentari;</p> <p><input type="checkbox"/> Laurea Magistrale CL. LM-70 classe delle lauree magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>	<p>110 e lode da 105 a 110 da 100 a 104 fino a 99</p>	<p>2 punti</p>
<p><u>TITOLI DI STUDIO POST-LAUREA</u></p> <p>(coerenti con l'incarico professionale per il quale siconcorre)</p>	<p>Dottorato di ricerca</p> <p>Corsi di perfezionamento</p>	<p>0 punti</p> <p>1 punto</p>
<u>TITOLI PROFESSIONALI</u>	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
<p>coerenti con l'incarico professionale per il quale si concorre:</p> <p>- Esperienze lavorative in campo analogo <u>nell'ultimo triennio</u> 2021-2022-2023) certificate da regolare contratto (prestazione d'opera occasionale, collaborazione coordinata e continuativa, a progetto, lavoro autonomo, ecc.), inclusa la partecipazione, come componente di studio professionale</p>	<p>1 punto per ogni contratto sottoscritto negli anni 2021-2022-2023 (fino ad un massimo di 3 punti per ogni anno dichiarato)</p>	<p>2021: 3 punti 2022: 3 punti 2023: 2 punti</p>

Altri requisiti (a titolo preferenziale):	residenza o domicilio entro 50 km dalla sede di svolgimento dell'incarico	0 punti
---	---	---------

Terminata la valutazione ed attribuzione dei punteggi, la Commissione redige la seguente graduatoria delle domande presentate sommando per ciascun candidato il punteggio conseguito nella valutazione dei titoli professionali e dell'esperienza attinente maturata.

PROTOCOLLO N.	DEL	PUNTEGGIO CONSEGUITO
9758	04/10/2024	19/20
10105	12/10/2024	12/20
10113	14/10/2024	11/20

Il Presidente dichiara vincitrice della selezione comparativa per il conferimento di un incarico professionale di collaborazione autonoma di tecnologo alimentare per attività di controllo del servizio di ristorazione scolastica per le scuole primaria e secondaria del comune di ornago per il periodo 21/10/2024-06/06/2025:

La Sig.ra Dott.ssa Ilaria Maffezzoli

Tale graduatoria sarà pubblicata all'albo pretorio, sul sito internet comunale www.comune.ornago.mb.it, e nella sezione "Avvisi e bandi", prima dell'adozione del provvedimento di approvazione.

La seduta della Commissione viene sciolta alle ore 12:41.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente
Dott. Filippo Redaelli

Filippo Redaelli

Il Commissario
Sig.ra Rhayssa Martins

Rhayssa Martins

La Segretaria Verbalizzante
Sig.ra Cristina Ottone

Cristina Ottone

