



**A.S.L. V.C.O.**

Azienda Sanitaria Locale  
del Verbano Cusio Ossola

## VERBALE

### DELLA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE DI SELEZIONE PREPOSTA ALL'ACCERTAMENTO DELLA IDONEITA' DEI CANDIDATI PER IL CONFERIMENTO DELL'INCARICO QUINQUENNALE DI DIRETTORE STRUTTURA COMPLESSA "IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE"

Il giorno ventisei del mese di Gennaio dell'anno duemiladiciassette alle ore 8.45 presso la Sede Legale dell'Azienda Sanitaria Locale VCO - Via Mazzini n. 117 in Omegna si è riunita la Commissione incaricata della selezione dei candidati all'avviso pubblico per l'attribuzione dell'incarico quinquennale di Direzione della Struttura Complessa, "Igiene degli alimenti e della nutrizione".

La Commissione di selezione, costituita con deliberazione n. 461 del 24/11/2016, risulta composta come segue :

#### Componenti sorteggiati :

Dott. CAPUTO	Angelo Carmelo	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL Potenza Regione Basilicata
Dott.ssa EQUIZI	Ersilia	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL Avezzano Sulmona L'Aquila - Regione Abruzzo
Dott. VALENTI	Michelangelo	Direttore S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione ASL BI Regione Piemonte

#### Componente di diritto :

Dott. TRIMARCHI Antonino - Direttore Sanitario Aziendale ASL VCO

#### Segretario :

Sig. Collecchia Stefania Collaboratore Amm.vo Professionale

Alle ore 9.00 tutti i componenti della Commissione risultano presenti.

La Commissione prende atto che la procedura è disciplinata dalle seguenti disposizioni :

- dell'art. 15 comma 7 bis del D.Lgs. 502/1992 s.m.i. comma aggiunto dalla lettera d) del comma 1 dell'art.4, D.L. 13.09.2012 n. 158 convertito in Legge 8.11.2012 n. 189
- dalla D.G.R. 14-6180 del 29/07/2013 ad oggetto "Disciplinare per il conferimento degli incarichi di Direzione di Struttura complessa per la dirigenza medica e veterinaria e per la dirigenza sanitaria nelle aziende ed Enti del S.S.R. ai sensi dell'art. 4 del D.L. n. 158 del 13/09/2012 convertito con modificazioni nella Legge n. 189 del 08/11/2012, trasmessa dalla Regione Piemonte con nota Prot. n. 19150/DB2013 del 09/08/2013;
- D.P.R. 10.12.1997 n. 484 per le parti applicabili
- Bando di avviso pubblico approvato con deliberazione n. 336 del 19/8/2016.

La commissione da atto che, ai sensi della normativa sopracitata, la stessa deve provvedere all'elezione di un Presidente tra i tre componenti sorteggiati e che, in caso di parità di voti, sarà eletto il componente più anziano.

Viene individuata all'unanimità la Dott.ssa EQUIZI Ersilia.

Il Presidente constata la regolare costituzione della Commissione e la legalità dell'adunanza, essendo presenti tutti i Componenti, dichiara aperta la seduta.

La Commissione procede quindi all'esame della documentazione esistente agli atti ed accerta che :

- l'avviso pubblico per l'attribuzione dell'incarico quinquennale in argomento è stato indetto con deliberazione n. 336 del 19/08/2016, ai sensi dell'art. 15 e 15 ter del D.Lgs. 502/1992 s.m.i. e del D.P.R. 10/12/1997 n. 484, del D.Lgs. 165/2001 s.m.i. e della D.G.R. 14-6180 del 29/07/2013 ad oggetto "Disciplinare per il conferimento degli incarichi di Direzione di Struttura complessa per la dirigenza medica e veterinaria e per la dirigenza sanitaria nelle aziende ed Enti del S.S.R. ai sensi dell'art. 4 del D.L. n. 158 del 13/09/2012 convertito con modificazioni nella Legge n. 189 del 08/11/2012. Approvazione"
- il pubblico avviso di che trattasi è stato pubblicato integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 37 del 15/09/2016 e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 78 del 30/9/2016;
- il termine di scadenza del suddetto bando per la presentazione delle domande è stato fissato nel giorno 31/10/2016.
- nel testo dell'avviso era stato definito il profilo professionale

La Commissione, sulla base della normativa sopra richiamata, stabilisce di procedere nei lavori con il seguente ordine :

- A) Presa d'atto del "profilo professionale" del Dirigente da incaricare delineato nell'avviso pubblico approvato con deliberazione n. 336 del 19/08/2016;
- B) Predisposizione dei criteri di valutazione del curriculum professionale degli aspiranti, del colloquio e dei relativi punteggi, tenuto conto delle specificità del posto da ricoprire;
- C) Esame delle istanze di partecipazione ed accertamento del possesso dei requisiti di ammissibilità dei candidati previsti dall'art. 5 – commi 1 e 2 del D.P.R. n. 484/1997;
- D) Accertamento di insussistenza di incompatibilità;
- E) Valutazione comparativa dei curricula;
- F) Espletamento e valutazione dei colloqui;
- G) Formulazione di una terna di candidati idonei sulla base dei migliori punteggi conseguiti;
- H) Trasmissione degli atti alla Amministrazione della ASL per gli adempimenti successivi.

#### A) **PRESA D'ATTO DEL PROFILO PROFESSIONALE**

La Commissione procede alla lettura del profilo professionale del Dirigente da incaricare delineato nell'avviso pubblico approvato con deliberazione n. 336 del 19/08/2016 e che risulta essere il seguente :

### **PROFILO OGGETTIVO**

#### **IL CONTESTO DI RIFERIMENTO**

La Struttura Complessa (S.C.) Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), afferente – ai sensi dell'art. 7 e ss. Dal D. lgs. 502/1992 e s.m.i. – al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL VCO, Dipartimento Territoriale disciplinato dalla Regione Piemonte con D.G.R. 29 giugno 2015, n. 26-1653 "Interventi per il riordino della rete territoriale in attuazione del Patto per la Salute 2014/2016 e della D.G.R. n. 1-600 del 19.11.2014 e s.m.i." cui sono assegnate le politiche di prevenzione e di promozione della salute e tutti gli interventi sanitari previsti per questa funzione, indicati dal Piano Regionale di Prevenzione (PRP) e dal Piano Locale di Prevenzione (PLP).

*Amim*

*ee*

*Ue*

*gg*

*se*

## TIPOLOGIA E ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA DELLA S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

La S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL VCO, è una struttura organizzativa con proprio centro di costo con sede centrale presso la sede del Dipartimento di Prevenzione stesso in via IV Novembre 294 a Omegna e 2 sedi periferiche a Domodossola, via Scapaccino 47, e a Verbania, Via S. Anna 83.

La S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione esercita le competenze di carattere sanitario conferite dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dalle disposizioni aziendali: utilizza come strumento di programmazione, effettuazione e rendicontazione il Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) nel rispetto delle specifiche disposizioni regionali.

Ha come obiettivi la salubrità degli alimenti di competenza e delle acque destinate al consumo umano; promuove e favorisce corrette abitudini alimentari sia nelle collettività (scuole, strutture assistenziali) che nei singoli individui.

Con Deliberazioni n.417 del 30 settembre 2013 e n.443 del 25 ottobre 2013, alla Direzione della Struttura Complessa sono state conferite le funzioni e le competenze di Autorità Competente Locale (ACL) per l'esecuzione dei controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare; con Deliberazione n.36 del 3 febbraio 2014 è stato approvato il regolamento per il funzionamento dell'ACL stessa.

L'alta complessità delle competenze risulta particolarmente strategica per la mission aziendale in quanto rivolta alla tutela del cittadino consumatore, sia garantendo la salubrità degli alimenti, bevande e dell'acqua destinata al consumo umano, sia promuovendo una sana alimentazione, sia garantendo l'esecuzione e l'utilizzo dei dati delle sorveglianza di popolazione per la progettazione di interventi di sanità pubblica.

Opera attraverso due aree funzionali (equipe professionali): Alimenti e Nutrizione.

### Alimenti:

- attività previste dal Reg. CE 852/2004: anagrafe - gestione delle pratiche di notifica (segnalazione di inizio attività di imprese alimentari)
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali di laboratori ed esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, trasporto, deposito, vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande
- controllo ufficiale nella ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, assistenziali)
- controllo ufficiale conformità etichettatura alimenti e bevande
- controllo ufficiale tracciabilità alimenti e filiere produttive
- controllo ufficiale sugli integratori alimentari
- interventi nei casi di emergenza e allerta alimentari all'interno del Sistema Rapido di Allerta organizzato a livello comunitario, anche in regime di Pronta Disponibilità
- interventi nei casi di sospetta malattia trasmessa da alimenti (MTA) e intossicazione da funghi, anche in regime di Pronta Disponibilità
- sorveglianza della commercializzazione e dell'utilizzo di prodotti fitosanitari
- vigilanza e controllo delle acque destinate al consumo umano (acque potabili), anche presso le imprese alimentari
- campionamento di matrici alimentari, nei termini previsti da normative specifiche o programmi nazionali o regionali
- prevenzione delle intossicazioni da funghi con interventi scolastici e di popolazione
- attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato micologico
- verifica di commestibilità di funghi freschi di privati raccoglitori
- informazione e pareri ad utenza professionale; Comuni e Associazioni di Categoria
- collaborazione con gli altri Organi di Controllo nel campo della sicurezza alimentare
- rilascio di certificazioni di esportazione per Paesi Terzi.

### Nutrizione:

- attuazione di tutte le fasi delle sorveglianze di popolazione che permettono di analizzare i bisogni di salute, definire lo stato nutrizionale e le abitudini alimentari della popolazione – PASSI, OKkio alla Salute, HBSC (raccolta e analisi di dati epidemiologici, produzione di report e schede divulgative, comunicazione e utilizzo dei risultati per progettare/valutare interventi di sanità pubblica)
- interventi di promozione della salute in ambito nutrizionale rivolti a gruppi di popolazione (studenti, insegnanti, genitori, anziani, alimentaristi) con particolare attenzione all'aumento del consumo di frutta e verdura ed alla riduzione del consumo di sale
- attività di controllo sulla ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale), valutazione dei menu nella ristorazione scolastica e assistenziale, valutazione dei menu per diete speciali (allergie, intolleranze, scelte etico-religiose), valutazione dei capitolati d'appalto e vigilanza per valutare la

formulazione/l'applicazione dei menu, la preparazione dei pasti, la distribuzione e l'educazione al consumo, porzionatura e riduzione degli avanzi alimentari.

- interventi di prevenzione in soggetti a rischio mediante sportello nutrizionale aperto alla popolazione generale, ai soggetti celiaci e agli operatori del settore alimentare.

## I DATI DELLA STRUTTURA

<b>Controllo ufficiale nelle imprese alimentari</b>	2013	2014	2015
Produzione al dettaglio (gelaterie, pasticcerie, gastronomie, ecc.)	74	46	44
Ristorazione pubblica	176	275	165
Ristorazione collettiva	24	47	59
Produzione primaria	2	2	2
Depositi all'ingrosso	12	16	15
Distribuzione al dettaglio	43	37	41
Distribuzione al dettaglio (solo media e grande distribuzione)	26	16	6
Produzione all'ingrosso	23	23	22

<b>Controllo acque minerali</b>	2013	2014	2015
Ispezioni effettuate alle sorgenti	18	18	12
Ispezioni effettuate agli stabilimenti	36	36	29
Campioni prelevati alle sorgenti	55	44	22
Campioni prelevati agli stabilimenti	72	72	58
Campioni non conformi	5		
Provvedimenti amministrativi	2		1
Sanzioni	1		1
<b>Controllo ufficiale vendita prodotti fitosanitari</b>			
Ispezioni effettuate per vigilanza	6	5	4
Controlli etichettatura dei prodotti	15	6	8
Soggetti esaminati per idoneità all'uso	36	28	-
Rilasci/rinnovi certificati di abilitazione alla vendita	-	6	2
<b>Centro Micologico</b>			
Colli certificati per la vendita	243	139	228
Consulenze rivolte ai raccoglitori	81	57	59
Ore di incontri rivolte al pubblico	3	24	18
Attestati di idoneità alla vendita rilasciati		7	14
<b>Allerta - Accessi per ricerca prodotti</b>	53	82	92
Sequestri		2	1
<b>Controllo acque destinate al consumo umano</b>			
Campioni su acque di rete	1726	1804	1816
Campioni su acque superficiali	156	159	160
Campioni su nuove fonti di approvvigionamento	6	-	-
<b>Malattie trasmesse da alimenti</b>			
MTA (episodi)	7	2	0
MTA (casi singoli)	24	18	22
Intossicazione da funghi	5	0	3
<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>	2013	2014	2015
Pareri su menù e tabelle dietetiche di mense scolastiche (per settimana e fascia di età)	660	628	740
Pareri su menù e tabelle dietetiche di presidi socio assistenziali (per settimana)	80	72	16
Menù e tabelle dietetiche predisposti (per settimana)	528	440	602
Menù e tabelle dietetiche predisposti per diete speciali (per settimana e fascia d'età)	1260	1312	1436
Pareri su diete speciali semplici predisposte			
Sopralluoghi per verifiche nutrizionali	34	43	72
Pareri su capitolati d'appalto	2		3
Riunioni per Commissioni Mensa		4	-
<b>FORMAZIONE</b> Ore dedicate alla formazione di personale (insegnanti, personale sanitario, addetti mensa, rappresentanti dei genitori)	10	16	44
<b>CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE</b>			
Ore dedicate a prime visite	49	39	31
Ore dedicate a visite di controllo		89	26
<b>CONSULENZA DIETETICO NUTRIZIONALE - Ore dedicate ad incontri di gruppo</b>	28		-

*Amm*

*400 Ucc 99*

*52*

## PROFILO SOGGETTIVO

Al Direttore della SOC è richiesto il possesso delle competenze di seguito elencate:

### COMPETENZE MANAGERIALI

Capacità di gestire e sviluppare l'organizzazione della struttura attraverso la 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 maniera efficace ed efficiente attraverso:

- la comunicazione con il team e/o con gli altri interlocutori della struttura;
- il lavoro in squadra, stimolando l'attività, promuovendone lo sviluppo e garantendone l'efficienza multidisciplinare;
- l'organizzazione, l'integrazione e la motivazione delle risorse umane (medici, tecnici, dietiste e amministrativi) coinvolte nelle varie attività, adottando strategie d'intervento per l'ottimizzazione del servizio e per il miglioramento del clima interno.

Capacità di gestire il contenzioso amministrativo e penale conseguente a difformità analitiche o criticità emergenti, collaborando con la Soc Affari Generali, Legali e Istituzionali.

Capacità di raccordarsi con gli stakeholders della struttura, sia interni che esterni (associazioni, volontariato, ecc).

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 che in ambito dipartimentale e aziendale;
- gestione dell'informazione e della tecnologia (capacità di analizzare e utilizzare le informazioni, utilizzare i sistemi informativi e le tecnologie necessarie per migliorare l'attività);
- monitoraggio dei risultati di attività;
- orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza.

### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

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

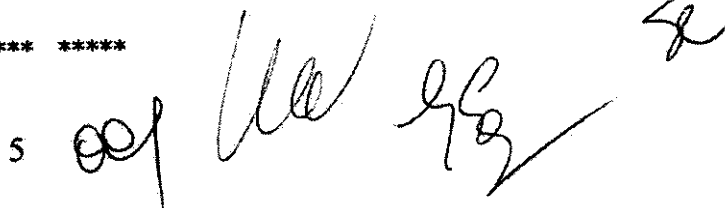
- capacità di elaborazione e definizione di procedure e protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione o aziendali;
- competenze tecnico-specialistiche attestate dalle attività svolte ed alla formazione, in particolare per quanto riguarda IL Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari, prevenzione-controllo-indagine in caso di malattie trasmesse da alimenti, gestione degli stati di allerta e di ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi, sorveglianza nutrizionale e interventi di prevenzione nutrizionale;
- analisi dei dati del sistema informativo regionale per una corretta programmazione delle attività in base alla valutazione del rischio;
- capacità di affrontare le emergenze di sanità pubblica di competenza della SC SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
- progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi in materia di sicurezza alimentare e nutrizione;
- attività di formazione e promozione della salute nei confronti di portatori di interesse e fasce di popolazione.

### ALTRE COMPETENZE

Capacità di sviluppare e mantenere reti di collaborazione con i servizi aziendali per dare concreta attuazione al Programma delle attività territoriali-distrettuali (PAT), specie per le azioni di specifica competenza della SC SIAN da svolgersi, a livello distrettuale, in modo integrato con le attività programmate nel Piano Locale di Prevenzione.

Partecipazione ad attività di formazione, di sviluppo professionale e di ricerca promossi da Società scientifiche nazionali, regionali e dall'Università.

\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*



**B) DEFINIZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CURRICULUM E DEL COLLOQUIO E DEI RELATIVI PUNTEGGI :**

La Commissione, successivamente, prende visione del testo dell'avviso approvato con la succitata deliberazione n. 336 del 19/08/2016 e prende atto che gli ambiti di valutazione e i relativi punteggi a disposizione sono i seguenti :

- curriculum	Punti	40
- colloquio	Punti	60

La Commissione prende atto inoltre che la valutazione del curriculum e del colloquio , tenuto conto delle specificità del posto da ricoprire, del fabbisogno e delle caratteristiche della Struttura Complessa oggetto dell'incarico, sarà orientata alla verifica dell'aderenza del profilo del candidato a quello delineato dall'azienda nel relativo bando di avviso pubblico.

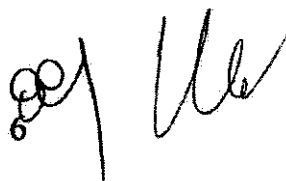
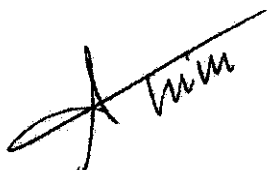
Nell'ambito del curriculum saranno prese in considerazione :

- a) esperienze di carattere professionale e formativo (sulla base delle definizioni di cui all'art. 8 – comma 3 – D.P.R. n. 484/1997), fino a 10 punti.
- b) titoli professionali posseduti (titoli scientifici, accademici e pubblicazioni con particolare riferimento alle competenze organizzative e professionali) fino a punti 10.
- c) volume dell'attività svolta (in linea con i principi di cui all'art.6 in particolare commi 1 e 2 D.P.R. n. 484/1997) fino a punti 10.
- d) aderenza al profilo professionale ricercato i cui parametri sono desumibili dall'avviso, fino a punti 10.

La Commissione procede quindi a determinare i seguenti criteri di valutazione del curriculum:

**Criteri generali di valutazione :**

1. i servizi dovranno essere autocertificati ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 20/12/2000, n. 445;
2. In caso di servizi contemporanei sarà valutato solo il servizio più favorevole al candidato;
3. i servizi omogenei prestati nella stessa posizione funzionale o qualifica, anche in sedi diverse, saranno cumulati fra di loro;
4. per i periodi di servizio non specificamente determinati, le annate saranno calcolate dal 31 dicembre del primo anno al 1° gennaio dell'ultimo anno, mentre le mensilità saranno calcolate dall'ultimo giorno del primo mese al primo giorno dell'ultimo mese;
5. per la valutazione dei servizi le frazioni di anno saranno calcolate in ragione mensile, considerando come mese intero, periodi continuativi di gg. 30 o frazioni superiori a giorni 15; non saranno valutati periodi di servizio pari o inferiori a giorni 15;
6. per i periodi di servizio non specificamente determinati, le annate saranno calcolate dal 31 dicembre del primo anno al 1° gennaio dell'ultimo anno, mentre le mensilità saranno calcolate dall'ultimo giorno del primo mese al primo giorno dell'ultimo mese;
7. non saranno valutati i servizi quale medico di base e di guardia medica;
8. i servizi prestati presso cliniche o istituti universitari o riferiti ad anni accademici saranno valutati come prestati dal 1° novembre al 31 ottobre dell'anno successivo, salvo diversa indicazione;



9. i punteggi saranno determinati con approssimazione alla terza cifra decimale, gli arrotondamenti verranno effettuati per eccesso se il quarto decimale è superiore a cinque, per difetto se lo stesso è pari o inferiore a cinque;
10. non saranno valutati attestati laudativi;
11. non saranno valutati gli incarichi svolti dai concorrenti in dipendenza del servizio espletato se rientranti nei compiti propri della posizione funzionale rivestita;
12. non saranno prese in considerazione copie di titoli non autenticate ai sensi di legge ovvero non supportate da autocertificazione (D.P.R. 20/12/2000 n. 445)
13. le pubblicazioni per essere oggetto di valutazione, devono essere editate a stampa e materialmente presentate nella loro interezza, così come previsto nel bando.

La Commissione procede, quindi, alla determinazione dei criteri di valutazione del curriculum professionale dei candidati (attività professionali, di studio, direzionali-organizzative), facendo riferimento, in via generale, alle disposizioni di cui all'art. 6 - commi 1 e 2 - e art. 8 - commi 3, 4 e 5 - del D.P.R. n. 484/1997, attribuendo i punteggi massimi di seguito indicati :

**CURRICULUM (Punti 40) :**

ESPERIENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE E FORMATIVO	<b>Punteggio massimo : Punti 10</b>
<p><b>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 :</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base del livello delle istituzioni in cui sono allocate le strutture presso le quali il candidato ha svolto l'attività e della tipologia delle prestazioni erogate dalle strutture medesime</p>	<p>Punteggio massimo : Punti 3</p>
<p><b>Posizione funzionale del candidato nelle strutture e alle sue competenze con indicazione di eventuali specifici ambiti di autonomia professionale con funzioni di direzione</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito in relazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle caratteristiche delle Strutture Complesse presso le quali il candidato ha maturato le proprie esperienze, rispetto al fabbisogno descritto;</li> <li>- all'importanza delle Strutture nell'ambito delle quali sono state svolte;</li> <li>- alla durata, continuità e rilievo delle esperienze del candidato;</li> <li>- alla rilevanza degli incarichi ricoperti dal candidato</li> </ul> <p>La Commissione, tenuto conto di quanto previsto in materia dagli artt. 10,11, 12 e 13 del D.P.R. 484/1997, stabilisce di attribuire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- punti 0.500 per anno al servizio di Direttore Struttura Complessa Sian</li> <li>- punti 0.300 per anno al servizio di Dirigente Medico di Igiene degli alimenti e della nutrizione o disciplina equipollente ed in qualifiche precedenti ivi confluite per effetto della normativa nazionale e contrattuale</li> <li>- punti 0.100 per anno al conferimento di incarico di direzione di Struttura Semplice e di natura professionale anche di alta specializzazione ai sensi dell'art. 27 del C.C.N.L. 08/06/2000</li> <li>- punti 0.200 per anno al conferimento di incarico di sostituzione del Direttore della Struttura Complessa ai sensi dell'art. 18 - comma 4 - del C.C.N.L. 08/06/2000</li> </ul>	<p>Punteggio massimo : Punti 6</p>

<b>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 tirocini obbligatori</b>  Il punteggio verrà attribuito in relazione a : <ul style="list-style-type: none"> <li>- attinenza e rilevanza rispetto al fabbisogno definito;</li> <li>- durata, continuità ed importanza delle esperienze del candidato e delle strutture nell'ambito del quale sono state svolte</li> </ul>	<b>Punteggio massimo : Punti 1</b>
--	--

<b>TITOLI PROFESSIONALI (scientifici, accademici e pubblicazioni, con particolare riferimento alle competenze organizzative e professionali)</b> <b>attività didattica presso corsi di studio per il conseguimento di diploma universitario, di laurea o di specializzazione ovvero presso scuole per la formazione di personale sanitario con indicazione delle ore annue di insegnamento</b> Il punteggio verrà attribuito in relazione a : <ul style="list-style-type: none"> <li>- attinenza e rilevanza rispetto al fabbisogno definito;</li> <li>- durata, continuità ed importanza delle esperienze del candidato e delle strutture nell'ambito delle quali sono state svolte</li> </ul>	<b>Punteggio massimo : Punti 10</b>  <b>Punteggio massimo : Punti 2</b>
<b>partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, valutati secondo criteri di cui all'art.9 del decreto del Presidente della Repubblica n.484/97, nonché alle pregresse idoneità nazionali.</b>  Verranno presi in considerazione la partecipazione a corsi, congressi, convegni e seminari, anche effettuati all'estero, le pregresse idoneità nazionali, nonché i titoli di studio (specialità, dottorati, master, ecc...) ed i corsi manageriali.	<b>Punteggio massimo : Punti 4</b>
<b>Produzione scientifica strettamente pertinente alla disciplina, pubblicata su riviste italiane o straniere caratterizzate da criteri di filtro nell'accettazione dei lavori, tenuto conto dell'impatto sulla comunità scientifica.</b>  Il punteggio verrà attribuito anche in relazione alla rilevanza delle riviste sulle quali è pubblicata la produzione scientifica e in qualità di primo autore	<b>Punteggio massimo : Punti 4</b>

<b>VOLUME DELL'ATTIVITA' SVOLTA</b>  <b>Tipologia qualitativa e quantitativa delle prestazioni effettuate dal candidato.</b> Verranno prese in considerazione le prestazioni effettuate dal candidato con riguardo alla casistica/attività riferita al decennio precedente alla data di pubblicazione dell'avviso per estratto nella Gazzetta Ufficiale, misurabile in termini di volume di complessità;	<b>Punteggio massimo : Punti 10</b>
---	-------------------------------------

<b>ADERENZA AL PROFILO PROFESSIONALE</b>  <b>Aderenza al profilo professionale ricercato, secondo i parametri desumibili dall'avviso</b>  Il punteggio verrà attribuito in relazione all'aderenza del curriculum del candidato al profilo professionale definito nell'avviso con particolare riferimento alle competenze manageriali e tecnico professionali ivi indicate.	<b>Punteggio massimo : Punti 10</b>
--	-------------------------------------

Per quanto riguarda il colloquio, diretto a verificare le capacità professionali del candidato nella specifica disciplina con riferimento alle esperienze professionali maturate e documentate nel curriculum nonché ad accertare le capacità gestionali, organizzative e di direzione con riferimento all'incarico da assumere, la Commissione stabilisce i seguenti ambiti di valutazione :

1.	<b>Capacità Professionali del candidato nella specifica disciplina con riferimento alle esperienze professionali maturate e documentate.</b> Attraverso il colloquio e l'esposizione del curriculum formativo e professionale, finalizzata all'illustrazione delle conoscenze di tipo specialistico acquisite, si indagheranno, tra l'altro, le capacità del candidato che risultano particolarmente afferenti alla posizione di lavoro ed all'ambito della struttura complessa in questione, anche attraverso la descrizione degli obiettivi più importanti che lo stesso ritiene di aver raggiunto, delle innovazioni e dei miglioramenti eventualmente attuati nei contesti lavorativi in cui precedentemente ha operato, atti ad avallare il possesso delle specifiche conoscenze, competenze e specializzazione richieste per l'esercizio del ruolo da ricoprire ed il conseguimento degli obiettivi propri della struttura complessa, nel quadro generale di costante contrazione di risorse.
----	--

*Amm*

*800*

*Ulo gg*

*8*



2.

**Accertamento delle capacità gestionali, organizzative e di direzione.**

Accertamento del possesso in capo al candidato anche di adeguate capacità manageriali coerenti con il ruolo, di ricerca di soluzioni innovative e dell'attitudine alla ricerca continua di spazi di miglioramento, nonché della capacità di motivare le risorse umane che sarà chiamato a coordinare ed a gestire concretamente, mediante adeguato utilizzo di leve gestionali e strumenti di motivazione e di supporto dei propri collaboratori, esercitando flessibilità ed autorevolezza nei rapporti con questi ultimi.

Il punteggio del colloquio è determinato dalla somma dei due ambiti di valutazione.

Il colloquio si intende superato con un punteggio minimo di punti 31/60. Il mancato superamento del colloquio comporta il non inserimento in graduatoria.

La Commissione concorda inoltre di attenersi alle seguenti modalità di svolgimento dei colloqui :

- il colloquio verterà su n. 2 argomenti, uno su tematiche tecnico-scientifiche-cliniche ed uno su tematiche gestionali-organizzative;
- al fine di garantire la massima uniformità di giudizio, gli argomenti/tematiche saranno gli stessi per tutti i candidati;
- il colloquio si svolgerà in ordine alfabetico;
- a ciascun candidato, per l'espletamento del colloquio, è assegnato, nel rispetto del principio della parità di trattamento, un tempo pari a 20 minuti.
- La valutazione del colloquio sarà complessiva e sarà espressa, oltreché mediante un punteggio numerico, anche da un giudizio sintetico;
- i candidati in attesa dello svolgimento del colloquio saranno riuniti in un locale diverso da quello in cui si svolgerà il colloquio;
- ciascun candidato una volta sostenuto il colloquio non possono comunicare con quelli che devono ancora sostenerlo, per cui, ad ultimazione della prova, dovranno lasciare i locali della sede di esame e non comunicare, in alcun modo, con quelli in attesa di effettuarlo.

La Commissione stabilisce di attenersi nella valutazione del colloquio, ai seguenti criteri :

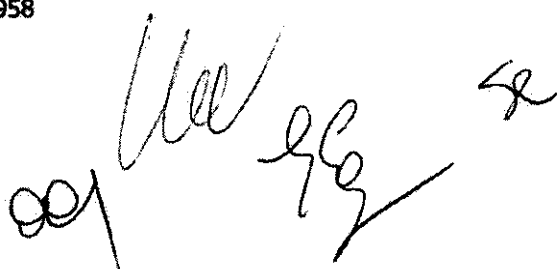
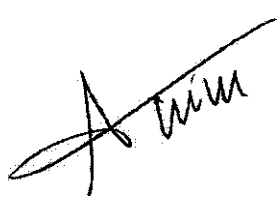
- congruità ed appropriatezza delle risposte in relazione ai temi proposti, mediante un discorso chiaro, organico e metodologicamente corretto;
- livello di competenza dimostrata rispetto a quanto emerge dalla descrizione del fabbisogno
- capacità di rielaborare in modo critico i temi proposti, con specifici riferimenti all'esperienza professionale ed agli orientamenti scientifici presenti in letteratura;
- capacità di utilizzare l'approccio interfunzionale con le altre strutture per la migliore soluzione dei quesiti, anche dal punto di vista dell'efficacia e dell'economicità degli interventi;
- capacità di motivare le risorse umane da coordinare e da gestire concretamente, mediante un adeguato utilizzo di leve gestionali e strumenti di motivazione.

Il colloquio sarà altresì diretto a verificare la visione e l'originalità delle proposte sull'organizzazione della struttura complessa, nonché l'attitudine all'innovazione per il miglioramento dell'organizzazione e della soddisfazione degli stakeholders della struttura medesima.

**C) ESAME DELLE ISTANZE DI PARTECIPAZIONE E ACCERTAMENTO DEL POSSESSO DEI REQUISITI**

La Commissione, prende atto che entro il termine di scadenza del bando di avviso pubblico (31 Ottobre 2016) hanno prodotto istanza di partecipazione all'avviso i seguenti candidati :

- |   |          |          |                    |
|---|----------|----------|--------------------|
| - | CATAPANO | Giuseppe | nato il 01/06/1969 |
| - | FERRARI  | Paolo    | nato il 09/06/1957 |
| - | MAGNOLI  | Luigi    | nato il 20/07/1958 |



Per razionalizzare i propri lavori la Commissione, accerta che i candidati istanti all'avviso in argomento sono stati convocati con lettera raccomandata a/r Prot. n. 74264 del 28/12/2016 per le ore 8.45 di oggi Giovedì 26 Gennaio 2017, per sostenere il colloquio, previo accertamento da parte della Commissione della loro ammissibilità.

Alle ore 9.00 si è proceduto all'appello ed alla identificazione dei candidati presenti nell'atrio antistante l'Aula Magna, nonché al controllo della identità dei candidati mediante esibizione di un valido documento di riconoscimento.

Risultano essere presenti i seguenti candidati :

CATAPANO	Giuseppe	Patente n. TO3017981C rinnovata il 01/12/2007
FERRARI	Paolo	C.I. Comune di Omegna n. AT3915574 rilasciata il 18/04/2013
MAGNOLI	Luigi	C.I. Comune di Magnago n. AU6556489 rilasciata il 04/01/2014

La Commissione, in conformità alle disposizioni di cui all'art. 5 - 3° comma - del D.P.R. 10/12/1997, n.484, procede all'esame delle istanze e della documentazione a corredo ed accerta il possesso da parte dei succitati sanitari, dei requisiti di ammissione all'avviso previsti dal citato art. 5 - 1° comma - avute presenti le disposizioni di cui al D.M. 23/03/2000, n. 184 e del D.P.C.M. 08/03/2001 :

- 1 iscrizione all'albo professionale dell'ordine dei medici
- 2 anzianità di servizio di sette anni, di cui cinque nella disciplina o disciplina equipollente, e specializzazione nella disciplina o in una disciplina equipollente ovvero anzianità di servizio di dieci anni nella disciplina
- 3 curriculum ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 10/12/1997 n. 484
- 4 attestato di formazione manageriale. Ai sensi dell'art. 15 - comma 2° - D.P.R. n. 484/1997, fino all'espletamento del primo corso di formazione manageriale di cui all'art. 7, gli incarichi di secondo livello dirigenziale sono attribuiti senza l'attestato di formazione manageriale, fermo restando l'obbligo di acquisire l'attestato nel primo corso utile.

In riferimento alle disposizioni degli artt.10, 12 e 13 del più volte citato DPR n. 484/1997, l'anzianità di servizio utile deve essere maturata presso :

- amministrazioni pubbliche, istituti di ricovero e cura a carattere scientifico, Istituti o cliniche universitarie e istituti zoo profilattici;
- istituti, enti ed istituzioni private di cui all'art. 4 - commi 12 e 13 D.Lgs. 502/1992;
- istituzioni e fondazioni pubbliche o private senza scopo di lucro operanti all'estero, se riconosciute ai sensi della legge 10.07.1960 n. 735 e successive modificazioni

Dall'esame delle istanze pervenute, sulla base delle dichiarazioni rese e della documentazione a corredo, la Commissione accerta che il candidato Dott. CATAPANO Giuseppe non risulta ammissibile in quanto non è in possesso dell'anzianità di servizio nella disciplina o in disciplina equipollente, così come espressamente richiesto nel bando di avviso quale requisito di ammissione. I restanti candidati presenti risultano in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa citata.

#### **D) ACCERTAMENTO DI INSUSSISTENZA DI INCOMPATIBILITA'**

Ciascun componente la Commissione dichiara espressamente, con la sottoscrizione di apposito modulo esistente agli atti, che non sussistono motivi di incompatibilità con i candidati ai sensi degli artt. 51 e 52 del Codice di procedura Civile in quanto applicabili.

#### **E) VALUTAZIONE COMPARATA DEI CURRICULA**

Ai candidati presenti viene comunicata l'ammissibilità all'avviso e vengono comunicate le modalità di svolgimento del colloquio come sopra specificato.

Il Segretario della commissione comunica ai candidati ammessi all'avviso che gli stessi sono convocati per le ore 10.30 per l'espletamento dei colloqui.

*Amim*

*oo*

*Ue*

*gy*

*se*

La Commissione, riunita al completo nella sala succitata, procede, seguendo l'ordine alfabetico, alla valutazione del curriculum di ciascuno dei candidati, tenendo conto dei criteri stabiliti precedentemente, che qui si intendono integralmente richiamati ed esprimendo un punteggio complessivo e relativo giudizio su ogni ambito di valutazione.

Per ciascun candidato viene compilata una scheda individuale, riportante i titoli prodotti o dichiarati, che viene acclusa al presente verbale per formarne parte integrante e sostanziale (Allegati dal n. 1 al n.2).

A seguito della valutazione del curriculum, vengono attribuiti i punteggi riportati nel seguente riepilogo :

<b>Dott. FERRARI Paolo</b>	<b>VALUTAZIONE CURRICULUM</b>	
a) valutazione esperienza di carattere professionale e formativo	Punteggio	9,000/10
b) valutazione dei titoli professionali	Punteggio	9,500/10
c) valutazione volume attività svolta	Punteggio	9,000 /10
d) valutazione aderenza profilo professionale	Punteggio	8,000/10
<b>TOTALE VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO 35,500/40</b>	

<b>Dott. MAGNOLI Luigi</b>	<b>VALUTAZIONE CURRICULUM</b>	
a) valutazione esperienza di carattere professionale e formativo	Punteggio	8,000/10
b) valutazione dei titoli professionali	Punteggio	6,500/10
c) valutazione volume attività svolta	Punteggio	8,000/10
d) valutazione aderenza profilo professionale	Punteggio	8,000/10
<b>TOTALE VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO 30,500/40</b>	

Alle ore 10.15 la Commissione termina la valutazione dei curricula e procede all'espletamento dei colloqui.

#### **F) ESPLETAMENTO E VALUTAZIONE DEI COLLOQUI**

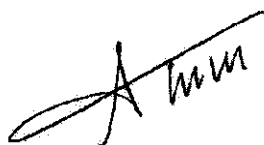
La commissione da atto che i colloqui verranno effettuati sulla base dei criteri e delle modalità prestabiliti precedentemente che si intendono qui integralmente richiamati.

Ai termini dell'art. 8 – comma 2 – del D.P.R. 10/12/1997 n. 484, il colloquio ha quale obiettivo in particolare la valutazione delle capacità professionali del candidato nella specifica disciplina con riferimento anche alle esperienze documentate nel curriculum e l'accertamento delle capacità gestionali, organizzative e di direzione del candidato con specifico riferimento all'incarico da svolgere. Di conseguenza il colloquio avrà ad oggetto sia argomenti teorici e pratici della disciplina, come definiti in precedenza, sia argomenti idonei ad accertare la preparazione manageriale e di direzione del candidato.

La commissione stabilisce quindi i seguenti argomenti, uno su tematiche gestionali-organizzative, ed uno su tematiche tecnico-scientifiche-cliniche da sottoporre all'esame dei candidati :

- 1 - Come il candidato organizzerebbe il "Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione" sia all'interno del Dipartimento di Prevenzione che nelle interconnessioni con i Distretti.
- 2 - Il ruolo del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione nei sistemi di sorveglianza sul territorio

Il Presidente della Commissione illustra ai candidati le modalità di svolgimento del colloquio



I candidati che hanno sostenuto il colloquio non possono comunicare con quelli che devono ancora sostenerlo, per cui, ad ultimazione della prova, dovranno lasciare i locali della sede di esame e non comunicare, in alcun modo, con quelli in attesa di effettuarlo, appositamente riuniti in un locale attiguo a quello sede di esame.

I colloqui hanno inizio alle ore 10.30 con il Dott. FERRARI Paolo.

Si procederà successivamente a chiamare il restante candidato seguendo l'ordine alfabetico.

Al colloquio potrà essere attribuito un punteggio massimo di punti 60 e lo stesso si intende superato con il punteggio minimo di punti 31, così come indicato nel bando.

I colloqui hanno termine alle ore 11.30.

La Commissione procede al colloquio con i candidati presenti e al termine di ciascun colloquio vengono attribuiti i punteggi come di seguito riportati :

	<b>GIUDIZIO SINTETICO</b>	<b>VALUTAZIONE COLLOQUIO</b>
<b>Dott. FERRARI Paolo</b>	Il candidato ha dimostrato una buona preparazione di base ed ha dimostrato di avere buone attitudini manageriali e adeguate competenze tecniche nella disciplina oggetto di esame	<b>PUNTI 57,000/60 IDONEO</b>

	<b>GIUDIZIO SINTETICO</b>	<b>VALUTAZIONE COLLOQUIO</b>
<b>Dott. MAGNOLI Luigi</b>	Il candidato ha dimostrato una buona preparazione di base ed ha dimostrato di avere buone attitudini manageriali e adeguate competenze tecniche nella disciplina oggetto di esame	<b>PUNTI 57,000/60 IDONEO</b>

La Commissione procede quindi, in ordine alfabetico, alla somma dei vari punteggi attribuiti ad ogni singolo candidato, da cui risulta quanto segue :

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>CURRICULUM</b>	<b>COLLOQUIO</b>	<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>	<b>GIUDIZIO FINALE : IDONEO/NON IDONEO</b>
FERRARI Paolo	35,500/40	57,000/60	92,500/100	IDONEO
MAGNOLI Luigi	30,500/40	57,000/60	87,500/100	IDONEO

#### **G) FORMULAZIONE DELLA TERNA DI CANDIDATI IDONEI**

A questo punto, la Commissione, sulla base dei migliori punteggi conseguiti dai candidati, predispone il seguente elenco di candidati idonei da sottoporre alla scelta del Direttore Generale al fine dell'attribuzione dell'incarico di Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione :

*Am*

*del Uli efa se*

POSIZIONE	COGNOME E NOME	VALUTAZIONE COMPLESSIVA
1	FERRARI Paolo	92,500/100
2	MAGNOLI Luigi	87,500/100

La Commissione da atto che il presente verbale, il profilo del Dirigente da incaricare, nonché i curricula dei candidati che hanno partecipato alla procedura saranno pubblicati sul sito internet a cura dell'Azienda, precedentemente alla nomina del candidato prescelto.

Alle ore 12,00 terminate le operazioni fin qui descritte, il Presidente dichiara conclusi i lavori, affida gli atti al Segretario e ne ordina la trasmissione all'Amministrazione per l'adozione dei provvedimenti di competenza e, infine, dichiara sciolta la seduta.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto

Omegna, 26 Gennaio 2017

Direttore Sanitario d'Azienda  
Dott. Antonino TRIMARCHI

Antonino Trimarchi

Presidente della Commissione  
Dott.ssa EQUIZI Ersilia

Ersilia Equizi

Componenti della Commissione  
Dott. CAPUTO Angelo Carmelo

Angelo Caputo

Dott. VALENTI Michelangelo

Michelangelo Valenti

Segretario della Commissione  
Sig. Stefania Collecchia

Stefania Collecchia

# ALLEGATO 1) AL VERBALE - CONFRONTO CURRICOLI

**Candidato :** Dott. Ferrari Paolo  
**Data di nascita :** 09/06/1957

<b>TITOLI DI AMMISSIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laurea in Medicina e Chirurgia conseguita nell'anno 1983 presso Università di Parma</li> <li>- Diploma di specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva conseguita nell'anno 1990 presso Università di Parma</li> <li>- Iscrizione all'Ordine dei Medici di Verbania dal 22/09/2009</li> <li>- Anzianità di servizio superiore ad anni sette di cui almeno 5 anni nella disciplina</li> </ul>	
<b>ESPERIENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE E FORMATIVO</b>	<b>Punteggio massimo : Punti 10</b>
<b>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 :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ex USL n. 57 ora ASL VCO Omegna</li> </ul> <p>Il candidato dirige dal 2010 come facente funzioni la Struttura Complessa "Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione" incardinata nel Dipartimento di Prevenzione</p> <p style="text-align: center;"><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PUNTI 3,000</b></p>
<b>POSIZIONE FUNZIONALE DEL CANDIDATO NELLE STRUTTURE E ALLE SUE COMPETENZE CON INDICAZIONE DI EVENTUALI SPECIFICI AMBITI DI AUTONOMIA PROFESSIONALE CON FUNZIONI DI DIREZIONE :</b> <p>Il candidato documenta la seguente attività :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servizio di Assistente Medico di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica dal 01/03/1986 al 24/09/1987 e dal 03/12/1987 al 31/08/1990 per un totale di anni 4 mesi 5</li> <li>- Servizio di Coadiutore Sanitario di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso USL 14 Omegna dal 01/09/1990 al 31/12/1994 per un totale di anni 4 mesi 4</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso ASL 14 di Omegna dal 01/01/1995 al 15/12/1997 per un totale di anni 2 mesi 11</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso ASL 14 di Omegna assegnato alla UOA Igiene degli Alimenti e delle nutrizione dal 16/12/1997 al 31/10/2016 per un totale di anni 18 mesi 11</li> </ul> <p>Il candidato documenta i seguenti incarichi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incarico di Struttura Semplice "Epidemiologia" dal 01/01/2000 al 15/11/2010</li> <li>- Incarico di Responsabilità Equipe Professionale "Nutrizione" dal 16/11/2010 al 30/10/2016</li> <li>- Incarico di sostituzione Direttore SOC SIAN ex art. 18 - comma 4 - CCNL 08/06/2000 dal 01/01/2010 al 31/10/2016</li> </ul> <p>Inoltre dichiara :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività di Coordinatore Piano Locale di Prevenzione dal 2011 al 31/10/2016</li> <li>- Referente del programma del Piano Locale di Prevenzione Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare ASL VCO dal 15/10/2010 al 31/10/2016</li> <li>- Referente del programma del Piano Locale di Prevenzione Sanità Pubblica Governance, Organizzazione e Monitoraggio ASL VCO dal 23/12/2015 al 31/10/2016</li> <li>- Coordinatore Gruppo PAISA (Piano Aziendale integrato di sicurezza Alimentare) dal 15/10/2010 al 31/10/2016</li> <li>- Coordinatore Gruppo Malattie trasmesse da alimenti (MTA) dal 2002 al 31/10/2016</li> <li>- Responsabile Centro di Micologia ASL VCO dal 17/02/2011 al 25/02/2013</li> <li>- Coordinatore Aziendale della sorveglianza della popolazione (PASSI) dal 2007 al 31/10/2016</li> </ul>	

*Amun*

*001/10/16 98/2*

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività di collaboratore nell'ambito della convenzione con la Regione Piemonte per la realizzazione di progetti di interesse regionale nel settore dei controlli igienico sanitari relativi ad alimenti, bevande e nutrizione dal 2008 al 2012</li> <li>- Componente gruppo nazionale Sistema di Sorveglianza della popolazione "Okkio alla salute" dal 2010 al 2016</li> <li>- Vicecoordinatore Regionale Sistema di sorveglianza di popolazione PASSI promossa dall'Istituto Superiore Sanità dal 2009 al 2016</li> <li>- Componente organismo regionale Coordinamento operativo regionale Prevenzione (CORP) dal 16/03/2011 al 2016</li> <li>- Componente Gruppo Regionale per la gestione e valorizzazione delle informazioni derivanti dai sistemi di sorveglianza</li> <li>- Membro del gruppo di lavoro regionale in materia di sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti (MTA)</li> <li>- Referente ASL VCO sistema informativo acque potabili dal 2009 al 2015</li> <li>- Responsabile per il SIAN dei settori acque potabili, bevande, acque minerali</li> <li>- Coordinatore Regionale della ricerca "Progetto Scuole 2002 - Guida e comportamento a rischio nei giovani" anni 2002-2003</li> <li>- Auditor della Regione Piemonte e dell'ASL VCO. Corso valutatori sistema gestione qualità per la sicurezza alimentare</li> <li>- Membro gruppo di approfondimento istituito dalla Regione Piemonte presso il Centro Nazionale di Epidemiologia e Promozione della Salute (CNESPS) anno 2007</li> </ul> <p>Consistente esperienza professionale acquisita dal candidato nella specifica disciplina La commissione attribuisce complessivamente</p>	<p><b>PUNTI 6,000</b></p>
<p><b>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 tirocini obbligatori-</b></p> <p>Il candidato non presenta titoli da valutare sotto questo profilo</p>	<p><b>PUNTI 0,000</b></p>

TITOLI PROFESSIONALI (scientifici, accademici e pubblicazioni, con particolare riferimento alle competenze organizzative e professionali)	Punteggio massimo : Punti 10
<p><b>ATTIVITÀ DIDATTICA PRESSO CORSI DI STUDIO PER IL CONSEGUIMENTO DI DIPLOMA UNIVERSITARIO, DI LAUREA O DI SPECIALIZZAZIONE OVVERO PRESSO SCUOLE PER LA FORMAZIONE DI PERSONALE SANITARIO CON INDICAZIONE DELLE ORE ANNUE DI INSEGNAMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Organizzazione delle Strutture Ospedaliere" anno scolastico 1990/91 per n. 10 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Igiene Strutture Ospedaliere" anno scolastico 1991/92 per n. 38 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Medicina Sociale, medicina preventiva, igiene ambientale, medicina e igiene del lavoro" anno scolastico 1991/1992 per n. 39 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Igiene, epidemiologia, profilassi e malattie infettive" anno scolastico 1992/93 per n. 29 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Igiene e tecnica ospedaliera" anno scolastico 1992/93 per n. 10 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Igiene : epidemiologia profilassi; malattie infettive igiene e tecnica ospedaliera" anno scolastico 1993/94 per n. 40 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Igiene : malattie Infettive" anno scolastico 1994/95 per n. 24 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Igiene : epidemiologia e profilassi; malattie Infettive" anno scolastico 1995/96 per n. 25 ore</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL 14 Omegna "Medicina Preventiva - Epidemiologia" anno scolastico 1996/1997 per n.10 ore</li> </ul> <p>Il candidato dichiara altresì :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- attività di formatore Regione Piemonte del sistema di sorveglianza di popolazione Okkio alla Salute promossa e coordinata all'Istituto Superiore di Sanità - dal 2008 al 2016</li> </ul> <p>L'attività didattica svolta dal candidato è corposa e svolta su argomenti attinenti alla disciplina in esame</p> <p>La commissione attribuisce complessivamente</p>	<p><b>PUNTI 1,500</b></p>

*Amm*

*aei* *UW* *gg* *se*

<p><b>PARTECIPAZIONE A CORSI, CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI, ANCHE EFFETTUATI ALL'ESTERO, VALUTATI SECONDO CRITERI DI CUI ALL'ART.9 DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA N.484/97, NONCHÉ ALLE PREGRESSE IDONEITÀ NAZIONALI.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 72 partecipazione ad eventi formativi quale uditore</li> <li>- n. 22 partecipazione ad eventi formativi quale relatore</li> </ul> <p>Si evidenzia :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il candidato è in possesso dell'attestato di formazione Manageriale conseguito in data 30/07/2015 autorizzato dalla Regione Piemonte</li> <li>- il candidato è in possesso di attestato di formazione di General Management in Sanità per Dirigenti Amministrativi e Sanitari conseguito in data 27/10/1992 presso Scuola di Direzione Aziendale Bocconi di Milano</li> <li>- il candidato dichiara il possesso di un ulteriore diploma di specializzazione in Oncologia Clinica conseguito in data 15/07/1986 presso Università di Parma</li> </ul> <p>La partecipazione a eventi formativi sia come docente/relatore che come uditore è significativa. Si evidenzia il possesso dell'attestato di Formazione Manageriale nonché il conseguimento di due diplomi di specializzazione (Oncologia e Igiene e Medicina Preventiva)</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 4,000</b></p>
<p><b>PRODUZIONE SCIENTIFICA STRETTAMENTE PERTINENTE ALLA DISCIPLINA, PUBBLICATA SU RIVISTE ITALIANE O STRANIERE CARATTERIZZATE DA CRITERI DI FILTRO NELL'ACCETTAZIONE DEI LAVORI, TENUTO CONTO DELL'IMPATTO SULLA COMUNITÀ SCIENTIFICA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 27 pubblicazioni</li> </ul> <p>Buona produzione scientifica. Si evidenziano n. 15 pubblicazioni attinenti alla materia in esame, di cui n.7 svolte come primo autore.</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 4,000</b></p>

<p><b>VOLUME DELL'ATTIVITA' SVOLTA</b></p>	<p>Punteggio massimo : Punti 10</p>
<p><b>TIPOLOGIA QUALITATIVA E QUANTITATIVA DELLE PRESTAZIONI EFFETTUATE DAL CANDIDATO.</b></p> <p>Il tipo di attività svolta dal candidato risulta congrua e adeguata. Si evidenzia il possesso della qualifica di "Auditor" rilasciata dalla Regione Piemonte</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 9,000</b></p>

<p><b>ADERENZA AL PROFILO PROFESSIONALE</b></p>	<p>Punteggio massimo : Punti 10</p>
<p><b>ADERENZA AL PROFILO PROFESSIONALE RICERCATO, SECONDO I PARAMETRI DESUMIBILI DALL'AVVISO</b></p> <p>Il profilo professionale del candidato risulta aderente al profilo ricercato</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 8,000</b></p>

<p><b>TOTALE COMPLESSIVO PUNTI 35,500</b></p>
---

*Atum*

*ae* *del* *gg* *se*



**Candidato :** Dott. MAGNOLI Luigi  
**Data di nascita :** 20/07/1958

<b>TITOLI DI AMMISSIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laurea in Medicina e Chirurgia conseguita il 28/10/1983 presso Università di Pavia</li> <li>- Diploma di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione conseguita nell'anno 2000 presso Università di Pavia</li> <li>- Iscrizione all'Ordine dei Medici di Milano dal 23/02/1998</li> <li>- Anzianità di servizio superiore ad anni sette di cui almeno 5 anni nella disciplina</li> </ul>	
<b>ESPERIENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE E FORMATIVO</b>	<b>Punteggio massimo : Punti 10</b>
<b>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 :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- USSL di Cittiglio (Va)</li> <li>- USSL di Gallarate (Va)</li> <li>- USSL di Magenta (Mi)</li> <li>- USSL di Novara (No)</li> <li>- USSL di Garbagnate Milanese</li> <li>- USSL di Castano Primo</li> <li>- ASL Milano 1</li> </ul> <p>Il candidato dirige dal 2010 la Unità Operativa Semplice "Igiene della Nutrizione"</p> <p style="text-align: center;"><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PUNTI 2,000</b></p>
<b>POSIZIONE FUNZIONALE DEL CANDIDATO NELLE STRUTTURE E ALLE SUE COMPETENZE CON INDICAZIONE DI EVENTUALI SPECIFICI AMBITI DI AUTONOMIA PROFESSIONALE CON FUNZIONI DI DIREZIONE :</b> <p>Il candidato documenta la seguente attività :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servizio di Assistente Medico di Igiene Pubblica e Ambientale presso USSL di Cittiglio dal 11/12/1986 al 28/02/1987 per un totale di mesi 3</li> <li>- Servizio di Assistente Medico di Igiene e Sanità Pubblica presso USSL di Cittiglio dal 01/03/1987 al 31/12/1987 per un totale di mesi 10</li> <li>- Servizio di Assistente Medico di Medicina Generale presso USSL 6 di Gallarate dal 01/01/1988 al 31/01/1988 per mesi 1</li> <li>- Servizio di Assistente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso USSL di Magenta dal 01/02/1988 al 31/08/1988 per mesi 7</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso USSL 2 di Gallarate dal 01/09/1988 al 31/07/1990 per un totale di anni 2 mesi 3</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico di Medicina Interna presso USSL n. 2 di Gallarate dal 01/08/1990 al 31/08/1990 per un totale di mesi 1</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità pubblica presso USSL n.2 di Gallarate dal 01/09/1990 al 30/11/1990 per un totale di mesi 3</li> <li>- Servizio di coadiutore Sanitario O.S.S.B. presso USSL n. 2 di Gallarate dal 01/12/1990 al 28/07/1991 per un totale di mesi 8</li> <li>- Servizio di Coadiutore Sanitario O.S.S.B. presso ASL 13 di Novara dal 29/07/1991 al 03/05/1993 per un totale di anni 1 mesi 9</li> <li>- Servizio di Coadiutore Sanitario Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso USSL 67 di Garbagnate Milanese dal 04/05/1993 al 08/09/1993 per un totale di mesi 4</li> <li>- Servizio di Coadiutore Sanitario Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso USSL 71 di Castano Primo dal 09/09/1993 al 31/12/1994 per un totale di anni 1 mesi 4</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso USSL n. 34 di Legnano dal 01/01/1995 al 31/12/1997 per un totale di anni 2</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica presso ASL di Milano 1 dal 01/01/1998 al 31/12/1998 per un totale di anni 1</li> <li>- Servizio di Dirigente Medico Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica assegnato al Servizio "Igiene degli alimenti e della Nutrizione" presso ASL di Milano 1 dal 01/01/1999 al 31/10/2016 per anni 17 mesi 10</li> </ul>	

*Am*

*del del gg se*

<p>Il candidato documenta i seguenti incarichi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- incarico professionale UOC "Igiene degli alimenti e Nutrizione" dal 01/03/2005 al 31/12/2008</li> <li>- incarico professionale di alta specializzazione di referente dell'Area Nutrizione dal 01/01/2009 al 30/11/2010</li> <li>- incarico di responsabile della U.O.S. Nutrizione dal 01/12/2010 al 31/10/2016</li> </ul> <p>Inoltre dichiara :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabile Unità Organizzativa Territoriale Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione Distretto di Magenta dal 29/06/1999 al 28/08/2005</li> <li>- Responsabile Unità Organizzativa Territoriale Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dal 01/02/2003 al 28/02/2005</li> <li>- Referente Area Tematica Specialistica "Igiene della Nutrizione" dal 01/02/2000 al 28/02/2005</li> </ul> <p>Consistente esperienza professionale acquisita dal candidato nella specifica disciplina</p> <p style="text-align: center;"><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PUNTI 6,000</b></p>
<p><b>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 tirocini obbligatori-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il candidato non presenta titoli da valutare sotto questo profilo</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>PUNTI 0,000</b></p>

TITOLI PROFESSIONALI (scientifici, accademici e pubblicazioni, con particolare riferimento alle competenze organizzative e professionali)	Punteggio massimo : Punti 10
<p><b>ATTIVITÀ DIDATTICA PRESSO CORSI DI STUDIO PER IL CONSEGUIMENTO DI DIPLOMA UNIVERSITARIO, DI LAUREA O DI SPECIALIZZAZIONE OVVERO PRESSO SCUOLE PER LA FORMAZIONE DI PERSONALE SANITARIO CON INDICAZIONE DELLE ORE ANNUE DI INSEGNAMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL Gallarate "Immunologia" e Igiene e Tecnica Ospedaliera" anno 1991</li> <li>- Docente Scuola Infermieri Professionali ASL Novara "Principi di Igiene" anno 1991/92 e 1992/93</li> <li>- docente nell'ambito del master in nutrizione umana università di Pavia a.a. 2011-2012 per n. 26 ore</li> <li>- docente nell'ambito del master in nutrizione umana università di Pavia a.a. 2012-2013 per n. 26 ore</li> <li>- docente nell'ambito del master in nutrizione umana università di Pavia a.a. 2013-2014 per n. 26 ore</li> <li>- docente nell'ambito del master in nutrizione umana università di Pavia a.a. 2014-2015 per n. 26 ore</li> <li>- docente nell'ambito del master in nutrizione umana università di Pavia a.a. 2015-2016 per n. 26 ore</li> </ul> <p><b>Il candidato dichiara altresì</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- attività di formazione degli insegnanti nei programmi di educazione nutrizionale nelle scuole</li> <li>- attività di formazione personale ASL per promozione sani stili di vita e prevenzione rischio cardiovascolare</li> <li>- attività di formazione degli operatori dei consultori familiari per corretta nutrizione nella gravidanza e nel puerperio</li> <li>- attività di formazione dei Medici di Medicina Generale per il counselling breve ai pazienti a rischio cardiovascolare</li> <li>- Correlatore in tesi di Master Annuale di II Livello in nutrizione Umana</li> <li>- Correlatore in n. 2 tesi di laurea in Biologia Applicata alle Scienze della Nutrizione</li> <li>- Correlatore in tesi di laurea in Scienze e Tecnologie della ristorazione</li> </ul> <p>L'attività didattica svolta dal candidato è corposa e svolta su argomenti attinenti alla disciplina in esame. Si evidenzia la docenza svolta nell'ambito del Master in Nutrizione Umana</p> <p style="text-align: center;"><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>PUNTI 2,000</b></p>

*Amm*

*001*

*GG*

*se*

<p><b>PARTECIPAZIONE A CORSI, CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI, ANCHE EFFETTUATI ALL'ESTERO, VALUTATI SECONDO CRITERI DI CUI ALL'ART.9 DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA N.484/97, NONCHÉ ALLE PREGRESSE IDONEITÀ NAZIONALI.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 54 partecipazioni a eventi formativi quale uditore</li> <li>- n. 6 attestati partecipazione eventi formativi quale relatore</li> <li>- n. 15 attestati partecipazione eventi formativi quale docente</li> <li>- n. 24 partecipazioni eventi formativi in qualità di referente e responsabile scientifico</li> </ul> <p>Si evidenzia :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il candidato è in possesso dell'attestato di formazione Manageriale conseguito in data 19/03/2003 autorizzato dalla Regione Lombardia</li> <li>- Rivalidazione certificato di formazione Manageriale per direttori Responsabili di Struttura complessa conseguito il 02/05/2012</li> <li>- il candidato dichiara il possesso di un ulteriore diploma di specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva conseguito in data 08/11/1988 presso Università di Milano</li> </ul> <p>La partecipazione a eventi formativi sia come docente/relatore che come uditore è significativa. Si evidenzia il possesso dell'attestato di Formazione Manageriale nonché il possesso di due diplomi di specializzazione (Igiene e Medicina Preventiva e Scienza dell'Alimentazione)</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 4,000</b></p>
<p><b>PRODUZIONE SCIENTIFICA STRETTAMENTE PERTINENTE ALLA DISCIPLINA, PUBBLICATA SU RIVISTE ITALIANE O STRANIERE CARATTERIZZATE DA CRITERI DI FILTRO NELL'ACCETTAZIONE DEI LAVORI, TENUTO CONTO DELL'IMPATTO SULLA COMUNITÀ SCIENTIFICA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n.1 pubblicazione</li> </ul> <p>Il candidato presenta una sola pubblicazione, su argomento attinente, svolta in collaborazione con altri autori</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 0,500</b></p>

<p><b>VOLUME DELL'ATTIVITA' SVOLTA</b></p>	<p>Punteggio massimo : Punti 10</p>
<p><b>TIPOLOGIA QUALITATIVA E QUANTITATIVA DELLE PRESTAZIONI EFFETTUATE DAL CANDIDATO.</b></p> <p>Il tipo di attività svolta dal candidato risulta congrua e adeguata</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 8,000</b></p>

<p><b>ADERENZA AL PROFILO PROFESSIONALE</b></p>	<p>Punteggio massimo : Punti 10</p>
<p><b>ADERENZA AL PROFILO PROFESSIONALE RICERCATO, SECONDO I PARAMETRI DESUMIBILI DALL'AVVISO</b></p> <p>Il profilo professionale del candidato risulta aderente al profilo ricercato</p> <p><b>La commissione attribuisce complessivamente</b></p>	<p><b>PUNTI 8,000</b></p>

<p><b>TOTALE COMPLESSIVO PUNTI 30,500</b></p>
---

*Amm*

*009 WLV 882 se*