

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI E COLLOQUIO PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA UTILE ALLA COPERTURA DI N. 1 POSTO A TEMPO DETERMINATO (PER N. 6 MESI) E FULL TIME PER CUOCO -COMPLESSO MONUMENTALE DI ABBADIA ISOLA - MONTERIGGIONI - INQUADRAMENTO CONTRATTUALE 3° LIVELLO - CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO PER I DIPENDENTI DELLE AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO(CONFESERCENTI)

L'Amministratore unico della società Monteriggioni AD 1213 s.r.l.
Responsabile del Procedimento

Visto lo statuto della Società;

Visto il Regolamento per il reclutamento e la selezione del personale approvato con verbale del 19.01.2024;

Visto il vigente CCNL;

Visto il Testo Unico in materia di Società a Partecipazione Pubblica-TUSP D.Lgs. n. 175/2016;

Visto il D. Lgs. n. 165/2001;

RENDO NOTO CHE

E' indetta una selezione pubblica per la ricerca di personale per lo svolgimento di lavoro full time e a tempo determinato per n. 6 mesi per *Cuoco*- Complesso Monumentale di Abbadia Isola, per una durata di graduatoria di un anno.

La Società Monteriggioni A.D. 1213 s.r.l., nella sua qualità di ente strumentale interamente partecipata dal Comune di Monteriggioni provvederà alla stipula del contratto solo previa verifica del rispetto dei vincoli a carico della medesima derivanti dalla normativa vigente e da eventuali normative sopravvenute in materia di spesa del personale, politiche delle assunzioni, vincoli in materia di equilibri di bilancio gravanti sugli enti locali e sulle loro società partecipate; a questo proposito la società Monteriggioni AD 1213 s.r.l. si riserva la facoltà di non procedere nel procedimento di selezione o qualora questo già terminato di non procedere alle assunzioni, fino a nuove disposizioni, ferma restando la validità della graduatoria finale.

Il contratto applicato è il **CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO PER I DIPENDENTI DALLE AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE**

MONTERIGGIONI AD 1213 srl

A capitale interamente pubblico con direzione e coordinamento del Comune di Monteriggioni

Via Cassia Nord 150 - 53035 Monteriggioni

mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it

www.monteriggioniturismo.it

tel. e fax 0577304305 P.I. 01069370524

COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO,(CONFESERCENTI) e il livello di inquadramento previsto per le mansioni è del 3° livello.

Alla figura professionale ricercata, che opererà come cuoco all'interno del **Complesso Monumentale di Abbadia Isola**, sono richieste competenze tecniche solide, comprendenti la preparazione di piatti della tradizione locale e di cucina moderna, adattati al contesto e alle esigenze della clientela. È essenziale una conoscenza approfondita delle tecniche di cottura, preparazione e impiattamento, nonché la capacità di utilizzare correttamente attrezzature da cucina quali forni, griglie, friggitrici, cutter e planetarie, garantendone manutenzione ordinaria e pulizia.

Il candidato deve rispettare scrupolosamente le norme igienico-sanitarie previste dal sistema HACCP e le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, assicurando l'idonea conservazione e gestione degli alimenti, dalla ricezione delle materie prime alla somministrazione. Dal punto di vista organizzativo, si richiede capacità di pianificare il lavoro, gestire tempi e priorità in funzione dei flussi di clientela, ottimizzando le risorse disponibili e riducendo gli sprechi alimentari.

Tra le responsabilità principali rientrano anche:

- La collaborazione con il personale di sala per garantire un servizio fluido e coordinato.
- Il monitoraggio delle scorte e il riordino delle materie prime per evitare interruzioni nelle attività.
- La gestione di eventuali diete speciali o richieste particolari da parte dei clienti.

Dal punto di vista relazionale, il cuoco deve essere in grado di lavorare in team con spirito collaborativo e di mantenere un ambiente di lavoro sereno anche in situazioni di stress. Professionalità, cortesia e passione per il proprio lavoro sono essenziali per rappresentare al meglio il contesto unico del Complesso Monumentale.

Infine, deve dimostrare flessibilità e adattabilità, essendo disponibile a lavorare su turni, nei fine settimana e in orari serali, oltre a mostrare precisione e attenzione ai dettagli, ad esempio curando l'estetica delle preparazioni. La capacità di problem solving completa il profilo, permettendogli di affrontare con prontezza eventuali criticità operative o richieste particolari dei clienti. E' richiesta la conoscenza di lingue straniere e la capacità di promuovere prodotti e offerte speciali per attrarre la clientela.

Con il presente bando sono garantite pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro e per il trattamento sul lavoro, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. 165/2001.

ART. 1 REQUISITI DI AMMISSIONE

I requisiti sotto elencati devono essere posseduti obbligatoriamente dai candidati alla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione della domanda di ammissione:

1. Cittadinanza italiana o, in alternativa, cittadinanza di uno degli Stati membri dell'Unione Europea, oppure essere in possesso del permesso di soggiorno in corso di validità al momento della presentazione della domanda unitamente al requisito del godimento dei diritti civili e politici anche nello stato di appartenenza e di una adeguata conoscenza della lingua italiana, previsti dall'art. 3 del D.P.C.M. n. 174 del 7/2/1994,
2. Aver assolto gli obblighi scolastici;
3. Età non inferiore agli anni 18 e non superiore all'età costituente il limite massimo previsto dalla normativa vigente per il collocamento a riposo;
4. Idoneità psico-fisica all'impiego e alle mansioni da svolgere;
5. Godimento dei diritti civili e politici. Per i candidati non cittadini italiani e non titolari dello status di rifugiato o di protezione sussidiaria, il godimento dei diritti civili e politici è riferito al Paese di cittadinanza;
6. Non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego nei precedenti rapporti di impiego per persistente insufficiente rendimento o licenziati per le medesime ragioni ovvero per motivi disciplinari ai sensi della vigente normativa di legge o contrattuale, ovvero dichiarati decaduti per aver conseguito la nomina o l'assunzione mediante la produzione di documenti falsi o viziati da nullità insanabile;
7. Conoscenza adeguata della lingua italiana e conoscenza parlata delle principali d'uso della lingua straniera (inglese e/o francese e/o spagnolo e/o tedesco) inerenti la mansione che si dovrà svolgere;
8. Possesso della Patente di guida di categoria "B" e disponibilità alla guida.
9. Non aver riportato condanne penali con sentenza passata in giudicato e non aver in corso procedimenti penali, né procedimenti amministrativi per l'applicazione di misure di sicurezza o prevenzione, nonché precedenti penali a proprio carico iscrivibili nel casellario giudiziale, ai sensi dell'articolo 3 del Decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313. In caso contrario, dovranno essere indicate le condanne, i procedimenti a proprio carico e ogni eventuale precedente penale, precisando la data del provvedimento e l'autorità giudiziaria che lo ha emanato

MONTERIGGIONI AD 1213 srl

A capitale interamente pubblico con direzione e coordinamento del Comune di Monteriggioni

Via Cassia Nord 150 - 53035 Monteriggioni

mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it

www.monteriggioniturismo.it

tel. e fax 0577304305 P.I. 01069370524

ovvero quella presso la quale penda un eventuale procedimento penale;

10. Regolare posizione nei confronti degli obblighi di leva e militare, per i cittadini soggetti a tale obbligo;

ART. 1 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di partecipazione alla selezione dovrà pervenire a pena di esclusione entro e non oltre il **26 GIUGNO 2025** corredata dei seguenti documenti:

- a) Domanda di ammissione alla selezione, redatta in carta semplice utilizzando lo schema allegato (All. A) all'avviso e sottoscritta dal candidato;
- b) Curriculum vitae da redigersi in carta semplice utilizzando preferibilmente il formato europeo, firmato in forma autografa dal candidato (a pena di esclusione);
- c) Copia di documento d'identità in corso di validità;
- d) Copia della documentazione comprovante attestati relativi alla formazione extra scolastica acquisita (es. attestati di qualificazione e /o specializzazione e/o frequenza di corsi specifici, quali ad esempio: attestato HACCP, corso di primo soccorso, corso BLS, corso antincendio; certificazione lingue straniere etc.

La domanda dovrà essere inviata con una delle seguenti modalità:

- spedizione con posta elettronica certificata all'indirizzo (Pec): annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it con oggetto "Bando di selezione pubblica per la formazione di una graduatoria utile alla copertura di n. 1 posto per cuoco"
- [spedizione con raccomandata con avviso di ricevimento a mezzo Poste Italiane SpA](#) o con strumento analogo a mezzo di corrieri specializzati, indirizzata a: Monteriggioni AD 1213 Srl, Via Cassia Nord n. 150-53035-Monteriggioni (SI)

A seguito della presentazione della domanda ad ogni candidato verrà trasmesso per posta elettronica, all'indirizzo mail comunicato dal candidato nella domanda, il codice alfanumerico attribuito.

Non saranno ammesse modalità alternative di recapito e non saranno prese in considerazione le domande pervenute successivamente al predetto termine di scadenza.

A prescindere dalla modalità di invio, il recapito della domanda di ammissione sarà ad esclusivo rischio del mittente; non saranno ammesse le domande che perverranno dopo la scadenza del termine sopra indicato, anche qualora il loro mancato o tardivo recapito fosse dovuto a causa di forza maggiore o a caso fortuito o a fatto imputabile a terzi.

MONTERIGGIONI AD 1213 Srl

A capitale interamente pubblico con direzione e coordinamento del Comune di Monteriggioni

Via Cassia Nord 150 - 53035 Monteriggioni

mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it

www.monteriggioniturismo.it

tel. e fax 0577304305 P.I. 01069370524

Con la presentazione della domanda il candidato accetta espressamente e senza riserva alcuna le prescrizioni del presente avviso.

Nella domanda i candidati dovranno espressamente dichiarare sotto la propria responsabilità, oltre al nome e cognome, quanto segue:

- a) la data e il luogo di nascita;
- b) il luogo di residenza;
- c) la conoscenza adeguata della lingua italiana e la conoscenza parlata delle principali espressioni di uso di lingua straniera (inglese e/o francese e/o spagnolo e/o tedesco) inserenti le mansioni da svolgere;
- d) l' idoneità fisica all'impiego;
- e) il possesso del titolo di studi e dei requisiti specifici richiesti dal presente bando;
- f) l' assenza di condanne penali o di procedimenti penali in corso;
- g) l' impegno ad esibire al momento dell'assunzione l'attestato di formazione Haccp in corso di validità;
- h) il possesso della patente di guida "B";
- i) il domicilio ed il recapito presso il quale deve, ad ogni effetto, essere fatta recapitare ogni necessaria comunicazione;
- j) il consenso all' utilizzo dei dati personali per le finalità strettamente connesse con l' espletamento della procedura concorsuale (Regolamento Europeo UE 679/2019).

Nel curriculum professionale- parte integrale della domanda- i candidati devono specificare: le esperienze lavorative di qualsiasi tipo svolte, la durata in Giorni, Mesi e Anni, la natura giuridica del rapporto di lavoro instaurato, la denominazione e natura giuridica del datore di lavoro, le mansioni assegnate nonché ogni altro elemento ritenuto utile in relazione alla posizione lavorativa da ricoprire.

La società si riserva la facoltà di sospendere, modificare e/o annullare la procedura selettiva e/o di non procedere alla stipula dei contratti, in qualunque momento, senza che gli interessati alla procedura possano esercitare nei suoi confronti alcuna pretesa a titolo risarcitorio o di indennizzo.

ART. 2 SELEZIONE

L'individuazione della figura professionale da assumere per lo svolgimento del lavoro oggetto del presente avviso sarà effettuata in conformità a quanto previsto nel

vigente “Regolamento per il reclutamento e la selezione del personale” e verrà effettuata mediante procedura comparativa per titoli e colloquio.

Scaduto il termine di presentazione delle domande verrà effettuata apposita istruttoria, verrà verificata la presenza della documentazione richiesta ai fini della partecipazione alla selezione ed il possesso dei requisiti presenti nel bando. Qualora dalla documentazione presentata dal candidato risultino margini di incertezza facilmente superabili, si procederà alla richiesta di integrazione della domanda.

Ultimato l’esame delle domande (anche a seguito delle integrazioni prodotte), il Responsabile del procedimento, con proprio provvedimento approva l’elenco dei candidati ammessi e dei non ammessi.

La società Monteriggioni AD 1213 Srl si riserva di procedere, ai sensi dell’art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, a idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese nelle domande di ammissione e nei curriculum, pertanto, l’esclusione dalla selezione, per difetto dei requisiti prescritti, è disposta in ogni momento con provvedimento motivato.

L’elenco dei candidati ammessi e non ammessi sarà pubblicato nella sezione [Avvisi di selezione - Monteriggioni A.D. 1213 s.r.l.](#) con l’indicazione di codici alfanumerici attribuiti ai candidati.

ART. 3 COMMISSIONE E VALUTAZIONE DEI TITOLI

A seguito del provvedimento di ammissione/esclusione adottato dal Responsabile del Procedimento, la selezione si svolgerà tramite valutazione di titoli e colloquio, tesi alla verifica delle attitudini attinenti allo svolgimento delle mansioni relative al profilo per cui si attiva la selezione.

La valutazione sarà effettuata da un’apposita Commissione nominata dall’organo Amministrativo successivamente al termine di scadenza dell’avviso di selezione. La Commissione è composta da personale qualificato, non inferiore a 3 componenti, individuati fra membri interni alla società, all’amministrazione comunale e/o esperti esterni alla società.

La Commissione disporrà per la valutazione dei candidati di un punteggio massimo di 100 punti: 50 per la valutazione dei titoli e 50 per la valutazione del colloquio.

Titoli che danno luogo a punteggio:

- 1- **Diploma Istituto alberghiero ed equipollenti** (5 punti)
- 2- **Esperienza come cuoco** (5 punti per ogni anno di servizio prestato)
(MAX 20 punti)
- 3- **Altri corsi inerenti l'oggetto del bando** (1,5 punto per corso)
(MAX 9 punti)
- 4- **Certificazione di lingue straniere** (1,5 punto per lingua- inglese e/o francese e/o spagnolo e/o tedesco)
(MAX 6 punti)
- 5- **Esperienza nelle strutture /ristorazione/catering/bar/caffetteria** -2 punti /anno
(MAX 10 punti)

TOT. 50 punti

A conclusione di tale attività di valutazione verrà formata una graduatoria dei candidati, con il punteggio attribuito ai titoli, quest'ultima verrà pubblicata sul sito della Soc. Monteriggioni AD 1213 S.r.l. con l'indicazione dei codici alfanumerici attribuiti ai candidati prima del giorno previsto per il colloquio.

ART. 4 COLLOQUIO

La data, la sede e l'ora del colloquio orale ed ogni ulteriore comunicazione, saranno comunicati ai candidati mediante avviso pubblicato sul sito internet della società, al seguente indirizzo:

<https://egov.epublic.it/monteriggioniad1213sr/it-it/amministrazione/amministrazione-trasparente/selezione-del-personale/recrutamento-del-personale/avvisi-di-selezione>

Tale pubblicità avrà valore di notifica a tutti gli effetti, per cui i candidati sono tenuti a presentarsi nella data e l'ora presso a sede di esame indicata, muniti di documento d'identità in corso di validità.

I candidati che non si presenteranno nel luogo, giorno ed ora fissati, saranno dichiarati rinunciatari.

Il colloquio (anche in lingua straniera) verterà sul possesso delle competenze nelle materie attinenti al profilo richiesto. Esso sarà finalizzato a comprendere la motivazione e le capacità del candidato, nonché la gestione in autonomia di ordini con i fornitori, registrazioni contabili/magazzino.

Saranno valutate le seguenti conoscenze:

Conoscenze tecniche specifiche

- Normative igienico-sanitarie e HACCP.
- Tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti.
- Procedure di gestione amministrativa e contabile di un ristorante.
- Principi di organizzazione del lavoro in cucina.

Capacità relazionali:

- Comunicazione e interazione con il pubblico (clienti/utenti).
- Gestione di eventuali reclami o problematiche.

Conoscenze pratiche legate alla sicurezza sul lavoro:

- Normative di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008).

La valutazione della Commissione Giudicatrice sarà effettuata in funzione del giudizio ottenuto sulla base di punti 50, da assegnare secondo la seguente valutazione:

- Valutazione scarsa fino a 10
- Valutazione sufficiente fino a 20
- Valutazione buona fino a 35
- Valutazione ottima fino a 50

TOTALE 50 PUNTI

La Commissione sulla base della valutazione riportata da ciascun candidato (totale titoli-MAX 50 punti, tot. colloquio MAX 50 punti), formerà una graduatoria di merito dei candidati idonei formata secondo l'ordine del punteggio conseguito dai candidati stessi.

A parità di punteggio verrà data preferenza al candidato che ha già prestato servizio a qualunque titolo per la Soc. Monteriggioni AD 1213 S.r.l.

ART. 5 GRADUATORIA DI MERITO

MONTERIGGIONI AD 1213 srl

A capitale interamente pubblico con direzione e coordinamento del Comune di Monteriggioni

Via Cassia Nord 150 - 53035 Monteriggioni

mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it

www.monteriggioniturismo.it

tel. e fax 0577304305 P.I. 01069370524

Dopo l'espletamento dei colloqui, la commissione esaminatrice predisporrà la graduatoria finale sommando per ciascun candidato il punteggio dello stesso ottenuto nella valutazione dei titoli a quello ottenuto nella prova di colloquio, ordinando i risultati così ottenuti in ordine decrescente.

La graduatoria di merito verrà pubblicata al seguente link:

<https://egov.epublic.it/monteriggioniad1213srl/it-it/amministrazione/amministrazione-trasparente/selezione-del-personale/reclutamento-del-personale/avvisi-di-selezione>

La graduatoria, dopo l'approvazione da parte del Responsabile del Procedimento, sarà resa pubblica e avrà validità per un periodo di 1 anno dalla sua pubblicazione.

È onere degli iscritti in graduatoria comunicare alla Società Monteriggioni AD 1213 Srl eventuali variazioni di domicilio o di recapito telefonico. La società non potrà essere in nessun caso responsabile per gli effetti negativi che si produrranno dalla mancata comunicazione.

La Società si riserva, in ogni caso e a proprio insindacabile giudizio, di interrompere e/o non concludere la procedura di selezione, senza che possa essere vantato alcunchè dai candidati, anche a titolo di rimborso spese.

La Società si riserva anche il diritto insindacabile, e senza che i candidati possano sollevare eccezioni, obiezioni o vantare diritti di sorta, di riaprire/prorogare i termini per la presentazione delle domande e di revocare l'avviso di selezione.

Il candidato vincitore della selezione, sarà invitato a presentarsi personalmente presso la sede della società Monteriggioni AD 1213 Srl ai fini dell'assunzione e sarà tenuto a presentare l'attestato dell'HACCP in corso di validità.

Il candidato che, a seguito di formale proposta di assunzione, rinunci espressamente o non si presenti per la sottoscrizione del contratto di lavoro entro il termine stabilito, sarà depennato dalla graduatoria di merito. Analogamente, il candidato assunto che rassegni le proprie dimissioni nel periodo di validità della graduatoria verrà depennato dalla stessa e non potrà essere nuovamente contattato per eventuali ulteriori scorrimenti.

Il rapporto di lavoro a tempo determinato (6 mesi) e full time, sarà regolato dalle norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo, 3° livello,

MONTERIGGIONI AD 1213 Srl

A capitale interamente pubblico con direzione e coordinamento del Comune di Monteriggioni

Via Cassia Nord 150 - 53035 Monteriggioni

mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it

www.monteriggioniturismo.it

tel. e fax 0577304305 P.I. 01069370524

al quale viene fatto riferimento per quanto non previsto dal presente Bando. Il vincitore sarà sottoposto al periodo di prova previsto dalla normativa vigente e per il posto messo a concorso è attribuito il trattamento economico lordo per il 3° livello, previsto dal CCNL vigente.

La Società Monteriggioni AD 1213 Srl specifica sin da ora che in caso di necessità tale contratto potrà trasformarsi in un contratto a tempo indeterminato e/o full time.

Fermo restando quanto previsto dal D.P.R: n. 445/2000 in merito alle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci, qualora dal controllo emerga la non veridicità delle dichiarazioni rese dal candidato, il medesimo sarà escluso e/o dichiarato decaduto dalla procedura di selezione e/o dall'eventuale rapporto di lavoro nel frattempo instaurato.

ART. 6 INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (art. 13 Regolamento UE 2016/679)

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016, si informano i candidati concorrenti che il trattamento dei dati personali da essi forniti in sede di partecipazione all'indetta procedura di selezione pubblica è finalizzato unicamente allo svolgimento della procedura stessa e all'eventuale instaurazione e gestione del rapporto contrattuale in tutte le sue fasi e attività.

Le basi giuridiche del trattamento sono l'esecuzione di misure contrattuali e normative in materia di assunzione in società a partecipazione pubblica.

La mancata comunicazione dei dati personali comporta l'esclusione dalla procedura selettiva.

I dati personali dei candidati possono essere comunicati agli autorizzati e ad eventuali consulenti del titolare del trattamento per la valutazione dei requisiti di partecipazione e il possesso dei titoli autodichiarati nel rispetto di quanto previsto dall'art. 29 del Regolamento UE 2016/679.

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del Regolamento UE 2016/679 in materia di misure di sicurezza, dei principi di liceità, correttezza e trasparenza, di tutela della riservatezza

dell'interessato e nel rispetto del segreto d'ufficio, fatta comunque salva la necessità di pubblicità della procedura selettiva ai sensi della normativa vigente.

I dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per la conclusione del procedimento e per rispondere agli obblighi di conservazione previsti da disposizioni di legge.

I dati personali non saranno trasferiti in paesi terzi/organizzazioni internazionali, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione Europea.

In ogni momento, potranno essere esercitati i diritti previsti dal Capo III del Regolamento UE 2016/679 ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, la limitazione o cancellazione nonché di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati in caso di trattamento automatizzato basato sul consenso o sul contratto.

Per tutte le questioni relative al trattamento dei propri dati e all'esercizio dei propri diritti derivanti dal Regolamento, il candidato potrà contattare il Responsabile per la Protezione dei Dati.

Il "titolare" del trattamento dei dati è la Soc. Monteriggioni AD 1213 S.r.l., via Cassia Nord, n. 150-53035 Monteriggioni (SI), 0577 304834,
e-mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it,

Pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it.

Il "Responsabile" del trattamento dei dati è il Sig. Andrea Ferrini in qualità di Amministratore Unico della società Monteriggioni AD 1213 S.r.l..

Ricorrendone i presupposti, il candidato ha il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati quale autorità di controllo.

ART. 7 DISPOSIZIONI FINALI

La pubblicazione del presente Bando, la partecipazione alla procedura selettiva, la formazione della graduatoria non comportano per la Società Monteriggioni AD 1213 Srl alcun obbligo di procedere alla stipula dei contratti né, per i partecipanti alla procedura, alcun diritto o qualsivoglia prestazione da parte della Società.

La Società si riserva la facoltà di sospendere, modificare e/o annullare la procedura selettiva e/o di non procedere alla stipula dei contratti, in qualunque momento, senza che gli interessati alla procedura possano esercitare nei suoi confronti alcun pretesa

MONTERIGGIONI AD 1213 srl

A capitale interamente pubblico con direzione e coordinamento del Comune di Monteriggioni

Via Cassia Nord 150 - 53035 Monteriggioni

mail: annodomini1213@monteriggioniturismo.it pec: annodomini1213@pec.monteriggioniturismo.it

www.monteriggioniturismo.it

tel. e fax 0577304305 P.I. 01069370524

a titolo risarcitorio o indennitario. La Società si riserva infine il diritto, a suo insindacabile giudizio, in caso di eventi sopravvenuti o esigenze organizzative o finanziarie di interrompere il procedimento, anche qualora la procedura sia già in corso o successivamente alla pubblicazione degli atti, se dovesse risultare incompatibile con il presente avviso e/o interrompere il procedimento stesso per motivi legali e normativi.

Per quanto non previsto nel presente Bando, si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

Il presente Bando è stato approvato con Verbale AU del 11/06/2025

L'accesso alla documentazione attinente ai lavori della Commissione esaminatrice è possibile alla conclusione della selezione nelle forme previste dalla normativa vigente in materia (**Legge 241/1990 e ss.mm.ii.**).

Per eventuali informazioni, gli interessati potranno rivolgersi alla società Monteriggioni AD 1213 s.r.l. al numero 389 4822751 dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 18.00 o via mail all'indirizzo: annodomini1213@monteriggioniturismo.it.

Tutta la documentazione inerente alla presente selezione è disponibile nel sito internet della Società: www.monteriggioniturismo.it.

Ai sensi della Legge 241/1990 e s.m.i., si precisa quanto segue:

- **Struttura competente: Monteriggioni AD 1213 Srl, con sede in Monteriggioni (SI), via Cassia Nord, n. 150;**
- **Responsabile del procedimento: L'amministratore unico della Monteriggioni AD 1213 s.r.l., Sig. Andrea Ferrini.**

Monteriggioni lì 11/06/2025

L'amministratore unico della Monteriggioni AD 1213 s.r.l.
f.to Andrea Ferrini