



Cuoco a tempo parziale presso l'Istituto Scolastico Capriasca

Capitolato d'oneri

Mansione	Cuoco dell'Istituto Scolastico Capriasca
Stipendio	Classi 3 del ROD da fr. 51'213.00 a fr. 79'175.00
Rapporto d'impiego	Nomina
Grado d'occupazione	940 ore durante l'anno scolastico, pari al 50%
Inizio	26.08.2024
Scala gerarchica	Segretario comunale, Direttore dell'ISC e Responsabile cucina ISC secondo la via di servizio; sorveglianza del Municipio

1 Classificazione dei dipendenti dello Stato al 1° gennaio 2024 calcolata al 100%



Basi legali:	Bando di concorso / Capitolato d'oneri / Regolamento organico dei dipendenti / Regolamento Comunale e Direttive interne.
Grado di occupazione e orario di lavoro:	grado di occupazione del 50% (940 ore durante l'anno scolastico), secondo il programma di lavoro stabilito dal Responsabile della cucina (lunedì, martedì, giovedì e venerdì. Su richiesta, disponibilità anche per il mercoledì e il sabato).
Condizioni generali:	Quelle indicate nel bando di concorso e nei citati Regolamenti.
Stipendio:	<p>classe 3 della classificazione dei dipendenti dello Stato; a norma del ROD il dipendente di nuova nomina percepisce il minimo della classe. Il Municipio può derogare a questo principio se il candidato dispone di una valida esperienza professionale maturata in funzione simile).</p> <p>Il dipendente è assoggettato alla Cassa pensioni (quota dei premi a suo carico il 11.5% del salario coordinato, riservate eventuali modifiche in ambito cantonale). I premi per gli infortuni professionali sono assunti dal datore di lavoro, così come l'assicurazione malattia (indennità per perdita di guadagno). I premi per infortuni non professionali sono a carico del dipendente.</p> <p>Eventuali assegni per i figli secondo le modalità previste dalla Legge cantonale sugli assegni di famiglia (LAF).</p>
Mansioni:	<p>La funzione comprende le seguenti mansioni su incarico del responsabile della cucina:</p> <ul style="list-style-type: none">b) spesa secondo le necessità;d) disponibilità in caso di organizzazione da parte del Municipio di pranzi, cene, aperitivi o feste;e) riordino magazzino e cella frigorifera nonché verifica delle date di scadenza delle derrate alimentari;f) disponibilità ad eseguire supplenze interne;g) il cuoco, in collaborazione con il responsabile della cucina e le inservienti, è responsabile del clima disteso e piacevole durante il momento dei pasti e collabora attivamente a questo scopo.
Perfezionamento:	Il dipendente si impegna a seguire i corsi di perfezionamento, di istruzione e quant'altro, chiedendo la preventiva autorizzazione secondo le direttive interne. Il ROD fissa tutte le modalità dettagliate e relative indennità.



Particolarità:

- a) il primo anno di impiego è a titolo di prova come previsto nel Regolamento organico dei dipendenti.
- b) tutte le attrezzature e il materiale messo a disposizione dal Comune devono essere utilizzati con cura e unicamente per ragioni di servizio.
- c) il dipendente è tenuto alla massima discrezione e ad un comportamento irreprensibile nell'esercizio delle sue mansioni come pure nel tempo libero; sugli altri aspetti disciplinari si rimanda al ROD.

Il Municipio ha la facoltà di modificare in ogni tempo il mansionario in esame a dipendenza delle necessità, di cambiamenti legislativi, del ROD e quant'altro applicabile. Il tutto nel rispetto della funzione e dei diritti del dipendente a norma del ROD stesso.

Per il Municipio

Francesco Canonica, **Sindaco**

Davide Conca, **Segretario**

6950 Tesserete, 30 aprile 2024
Ris. mun. no. 476 del 29.04.2024