

**SELEZIONE PUBBLICA PER ESAMI PER ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI
N. 1 "ISTRUTTORE DIRETTIVO TECNICO" AREA DEI FUNZIONARI ED ELEVATA
QUALIFICAZIONE DA ASSEGNARE ALL'AREA INFRASTRUTTURE CIVILI - SERVIZIO
STRADE**

PROVA ORALE DEL 04/12/2025

DOMANDA N. 1

(punteggio da 0 a 9 punti)

Alla luce del vigente Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.) il candidato illustri le fasi secondo cui si articola il procedimento di realizzazione di un'opera pubblica.

DOMANDA N. 2

(punteggio da 0 a 9 punti)

Alla luce del vigente Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.) e nell'ambito del procedimento di realizzazione di un'opera pubblica, il candidato illustri l'istituto della consegna dei lavori.

DOMANDA N. 3

(punteggio da 0 a 9 punti)

Il candidato illustri i Provvedimenti che il Comune di Ravenna, quale Ente proprietario e gestore della rete stradale comunale, deve emettere per la disciplina della circolazione in presenza di un cantiere temporaneo e mobile su una sede stradale all'interno del centro abitato.

ARGOMENTO N. 4

(punteggio da 0 a 1,5 punti)

Il candidato illustri i principali e più comuni applicativi informatici da utilizzare per la redazione dei vari elaborati e documenti necessari nell'ambito della progettazione di una infrastruttura stradale.

READ AND TRANSLATE (ARGOMENTO N. 5)

(punteggio da 0 a 1,5 punti).

Ask any Italian where their favourite place to eat is, and their response will undoubtedly be "mamma's kitchen". But if we change the context of the question and extend it to include a wider area, the answer will most likely be Emilia-Romagna.

Our region's cuisine is one of the finest in the world. There are a number of reasons for this, each one tastier than the next. Just think of Emilia-Romagna's vast collection of PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) products, which are not easy to come by elsewhere.

Credit should therefore go to the region's local products. Emilia-Romagna is home to some of the culinary specialities that have led to Italy's worldwide fame: Parmigiano Reggiano cheese, Parma ham, traditional balsamic vinegar from Modena and Reggio Emilia, Culatello salami, and tagliatelle and tortellini pasta.