

ALLEGATO A

Avviso pubblico di Selezione per candidature ad incarico professionale esterno per

Attività Specialistica in materia dietistica nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva nelle scuole primarie

ai sensi di quanto previsto dall'art. 7 comma 6 del Decreto legislativo n. 165/2001

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA

Visti

l'art. 7 comma 6 del Decreto legislativo n. 165/2001

In termini generali il Regolamento sull'Ordinamento Generale degli Uffici e dei Servizi ed in particolare la Sezione B capo IV

In esecuzione dell'Atto Dirigenziale n. del/06/2017;

Premesso che:

la L.R. 26/2001 "Diritto allo studio ed all'apprendimento per tutta la vita. " assegna ai Comuni la realizzazione degli interventi elencati all'art. 3, fra i quali il servizio di mensa scolastica (comma 1, lettera a, punto 2 e comma 2);

nell'assolvere a tale compito verso le scuole primarie statali il Comune di Reggio Emilia, tramite il Servizio Officina Educativa, predispone adeguato servizio di ristorazione scolastica collettiva tramite ditta specializzata e promuove percorsi didattici in materia di alimentazione, salute e sani stili di vita;

RENDE NOTO

Che il Comune di Reggio Emilia, "Servizio Officina Educativa", indice il seguente

AVVISO DI SELEZIONE

per la ricerca di N. 1 PROFESSIONALITA' CUI CONFERIRE INCARICO ESTERNO DI ATTIVITA' SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA PER VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E PERCORSI DIDATTICI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE alle seguenti condizioni:

OGGETTO DELL'INCARICO

a) Attività specialistica di supervisione e valutazione sul servizio di ristorazione scolastica:

- supervisione nel corso dell'anno scolastico 2017/18 e per le richieste dell'a.s. 2018/19, a seguito dell'introduzione del nuovo menù, delle diete personalizzate per esigenze sanitarie e delle diete adattate per motivi etico-religiosi di alunni e adulti, redatte dalla dietista della ditta;

- supporto specialistico in materia di organizzazione del servizio, analisi di eventuali razionalizzazioni, tabelle merceologiche e aspetti migliorativi riguardo al vigente capitolato d'appalto per il servizio di ristorazione nelle scuole primarie;
- collaborazione nella definizione di standard di qualità, individuazione di strumenti che ne verifichino il rispetto, proposta di azioni e correttivi per il miglioramento del servizio, anche tramite incontri di confronto con la ditta, almeno 4 nel corso dell'anno scolastico;
- collaborazione nella raccolta e rielaborazione dei dati utili ad indagini di gradimento del servizio offerto, nella predisposizione delle linee guida del servizio e dell'aggiornamento della Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica;
- predisposizione del menù annuale turnato su 4 settimane con 1 giornata speciale mensile stagionale, secondo le linee nutrizionali del SIAN e le esigenze di produzione collettiva;
- individuazione e produzione, in coprogettazione con il servizio, di strumenti di comunicazione web per il sito comunale, le scuole e le informazioni ai genitori (pp, video, documenti, ecc...).

b) Supporto specialistico per la conduzione di attività didattiche sull'alimentazione, in merito a:

- presentazione, informazione e promozione del menù scolastico;
- coprogettazione e realizzazione, anche in stretta collaborazione con le équipes territoriali, di percorsi progettuali di sensibilizzazione all'educazione alimentare e sani stili di vita, anche in favore degli adulti, a partire da piani di approfondimento nelle classi con il coinvolgimento di bambini/ragazzi ed insegnanti (almeno **4** percorsi progettuali annui, composti da un minimo di 5 incontri "frontali" nelle classi delle scuole individuate dal servizio);
- altre attività di informazione ed educazione in materia di sostenibili stili di vita.

Altre attività educative aggiuntive inerenti al servizio da tenersi nelle classi e/o con i genitori che la professionista intenderà proporre al Servizio, se convenute e all'interno del compenso onnicomprensivo sottoindicato;

Le attività educativo-didattiche sopradescritte dovranno essere calendarizzate concordemente nell'arco dell'intero contratto tra la professionista ed il Servizio Officina Educativa supervisore dei progetti educativi, coordinandosi con le scuole coinvolte.

Durata e Sede:

L'incarico dovrà iniziare non oltre il **24 agosto 2017** e proseguire sino a tutto il **31 luglio 2018**, data entro la quale dovranno essere consegnati tutti i reports delle valutazioni e percorsi richiesti ed attuati nell'anno scolastico 2017-18, oltre a predisposizione menù e supervisione delle diete per l'anno scolastico 2018-19.

Dovrà originare dalla sede del professionista, il quale, coordinandosi indispensabilmente con il Servizio Officina Educativa supervisore dell'intera attività, si recherà con autonomia organizzativa, strumentale ed esecutiva, nei luoghi di erogazione del servizio e di percorso didattico, con consegna degli elaborati, nelle modalità e tempistiche precedentemente descritti, presso il Servizio Officina Educativa – U.O.C. Diritto allo Studio – Via dei Servi – 42121 Reggio Emilia, committente dell'incarico.

Compenso:

Il compenso onnicomprensivo di tutte le spese ed oneri, sia a carico del professionista che dell'Ente, per tutte le attività sopraelencate è quantificato in **€ 8.800,00** (IVA esclusa, se dovuta).

L'intero complesso delle attività richieste sopraelencate è il requisito minimo per la liquidazione dell'intero compenso.

Attività aggiuntive o proposte migliorative del compenso potranno essere oggetto di valutazione nella selezione del candidato.

Requisiti richiesti ai professionisti per il conferimento del presente incarico:

Si ricerca un professionista Dietista o Tecnologo Alimentare.

I candidati devono essere pertanto in possesso di coerente percorso universitario e possedere uno dei seguenti titoli di studio :

Lauree Magistrali facenti riferimento all'ordinamento di cui al Decreto Ministeriale 270/04 ed appartenenti alle Classi di Laurea: LM-61 "Scienze della Nutrizione Umana", LM-70 "Scienze e Tecnologie Alimentari", LM/SNT3 "Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche" (Corso di studi in Dietistica) o Diploma di Laurea (previgente al D.M. 509/99) o Lauree Specialistiche (di cui al D.M. 509/99) ad esse equiparate unicamente così come previsto dalla Tabella allegata al Decreto Interministeriale 9 luglio 2009 pubblicato nella G.U. del 7 Ottobre 2009, n. 233;

oppure:

Lauree Triennali di cui al Decreto Ministeriale 270/04 appartenenti alla Classe di Laurea: L-26 "Scienze e Tecnologie agro-alimentari", L/SNT3 "Scienze delle professioni sanitarie tecniche" (Corso di studi in Dietistica) nonché le Lauree Triennali corrispondenti di cui al D.M. 509/99 ad esse equiparate unicamente così come previsto dalla Tabella allegata al Decreto Interministeriale 09-07-2009 (09A11794),
unicamente se abilitati all'esercizio della professione di Dietista o di Tecnologo Alimentare.

(si specifica che il superamento dell'esame finale della Laurea L/SNT3 "Scienze delle professioni sanitarie Tecniche" (Corso di studi in Dietistica) ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio della professione di Dietista.)

Qualora un Diploma di Laurea conseguito secondo il vecchio ordinamento, trovi corrispondenza con più classi di Laurea Specialistiche o Magistrali ai sensi del citato D. Interministeriale 09.07.2009 (09A11795), il candidato dovrà dichiarare sulla domanda di partecipazione alla selezione a quale singola classe è equiparato il titolo di studio conseguito; tale dichiarazione dovrà essere resa conformemente e sulla scorta di specifica certificazione rilasciabile unicamente a cura dell'Ateneo che ha conferito il Diploma di Laurea (così come previsto dal citato Decreto), a seguito di richiesta effettuata dal candidato interessato all'equiparazione.

Per i titoli conseguiti all'estero l'ammissione alla selezione è subordinata al riconoscimento degli stessi ad uno dei titoli di studio previsti per l'accesso, ai sensi della normativa vigente.

Esperienze e conoscenze:

- comprovata esperienza nelle verifiche sui servizi di ristorazione scolastica collettiva ed analisi delle esigenze ed organizzazioni, di almeno 2 anni;
- comprovata esperienza nei rapporti con il personale scolastico, con le ditte fornitrici di ristorazione collettiva ed, eventualmente, con le famiglie di alunni in età scolare, di almeno 2 anni;
- comprovata esperienza nella conduzione di diversi percorsi didattici in materia di alimentazione, salute e sani stili di vita, sia a piccolo gruppo che nelle classi con alunni ed insegnanti, in età di scuola primaria, di almeno 3 anni, da documentare in sede di colloquio;

- buona conoscenza degli strumenti informatici, sia del pacchetto MS Office (Word, Excel, Power Point) che Libre Office (Writer, Calc, Impress);

Requisiti generali:

- non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento, né essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, 1° comma, lett. D) del testo unico delle disposizioni concernenti lo Statuto degli Impiegati Civili dello Stato, approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 10 gennaio 1957, n. 3;
- non avere subito condanne penali, che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto d'impiego con la Pubblica Amministrazione;

I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del Bando.

Modalità di selezione:

Valutazione delle candidature attraverso: curricula ed offerta economica, colloquio.

Atteso che un primo esame delle candidature sarà effettuato, in analogia a quanto disposto per talune assunzioni a tempo determinato di cui alla Sezione B capo IV del vigente "Regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi", mediante valutazione comparativa dei curricula presentati, cui seguirà, per un ristretto numero di candidati, successivo colloquio valutativo, si specifica quanto segue:

Dalla iniziale valutazione comparativa dei curricula pervenuti saranno attribuiti punteggi in base ai seguenti requisiti:

	Punteggio	
	massimo	minimo
Totale curriculum	75	40
Votazione conseguita in sede di laurea	11	6
comprovata esperienza nelle verifiche sui servizi di ristorazione scolastica collettiva ed analisi delle esigenze ed organizzazioni, a partire dal minimo richiesto di 2 anni	16	10
comprovata esperienza nei rapporti con il personale scolastico, con le ditte fornitrici di ristorazione collettiva ed, eventualmente, con le famiglie di alunni in età scolare, a partire dal minimo richiesto di 2 anni	10	6
comprovata esperienza nella conduzione di diversi percorsi didattici in materia di alimentazione, salute e sani stili di vita, sia a piccolo gruppo che nelle classi con alunni ed insegnanti, in età di scuola primaria, di almeno 3 anni consecutivi, da documentare in sede di colloquio	16	8
buona conoscenza degli strumenti informatici sia del pacchetto MS Office (Word, Excel, Power Point) che Libre Office (Writer, Calc, Impress);	8	4
Offerta economica migliorativa o attività aggiuntive alle richieste	14	6

A seguito della procedura di valutazione dei curricula e delle offerte migliorative ed aggiuntive, verranno selezionati per un successivo colloquio, **i primi 5 candidati** (numero massimo) che avranno conseguito nella valutazione dei curricula, il punteggio migliore, e che comunque raggiungeranno il punteggio minimo riportato nella tabella di cui sopra, per ciascuno dei criteri di valutazione.

I candidati individuati per il successivo colloquio verranno convocati, mediante comunicazione da inviare a mezzo posta elettronica all'indirizzo e-mail indicato nella domanda di partecipazione, per sostenere un colloquio selettivo con la Dirigente del Servizio Officina Educativa o suo delegato, con le modalità descritte in seguito, che potrà avvalersi del contributo di altri Dirigenti o Funzionari o costituire un'apposita commissione.

Chi non si presenterà a sostenere il colloquio selettivo fissato dal Servizio Officina Educativa, all'ora e nel luogo fissati ed indicati nella comunicazione che verrà inviata via mail, sarà considerato rinunciatario alla procedura.

Il colloquio sarà finalizzato alla verifica delle effettive competenze nell'ambito delle attività richieste, delle capacità relazionali e motivazioni del candidato.

La Dirigente valutatrice si riserva la facoltà di dichiarare fin dalla valutazione dei curricula pervenuti che nessun candidato risulta idoneo per l'attribuzione dell'incarico e pertanto di non procedere alla ulteriore valutazione degli stessi.

La Dirigente valutatrice si riserva di effettuare l'eventuale colloquio anche in presenza di un solo candidato idoneo.

All'eventuale colloquio è riservato un punteggio massimo di 25 punti che, sommati al punteggio attribuito al curriculum, formeranno il punteggio finale del candidato, **per un massimo di 100 punti**.

In caso di effettuazione del colloquio, non sarà ritenuto idoneo un candidato che consegua un punteggio inferiore a 15 punti.

Graduatoria e conferimento dell'incarico

Al termine delle procedure selettive, i candidati dichiarati idonei, nel numero massimo di 5, che avranno ottenuto un punteggio non inferiore a 40 punti nella valutazione del curriculum e non inferiore a 15 punti nel colloquio selettivo, verranno inseriti in una graduatoria di merito. Al primo candidato utilmente classificato verrà conferito l'incarico professionale. La graduatoria potrà essere eventualmente utilizzata, nel corso della durata del presente incarico, in caso di rinuncia o successiva cessazione dall'incarico del candidato vincitore della selezione.

Pertanto:

Il presente avviso e il conferimento dell'incarico non costituisce in alcun modo rapporto di pubblico impiego e non vi sono presupposti di Legge che consentano nel pubblico impiego la trasformazione di rapporti di lavoro autonomo in rapporti di tipo subordinato, trattandosi di conferimento di incarico per esigenze progettuali temporanee ed eccezionali.

Il presente avviso di selezione, per il conferimento dell'incarico esterno, pubblicato **dal 16 giugno 2017 al 19 luglio 2017**, all'Albo Pretorio on line del Comune di Reggio Emilia. E' altresì pubblicato sul Sito Internet del Comune di Reggio Emilia, negli spazi dell'Ente sui social network, sul Portale Giovani e presso gli URP cittadini.

Modalità e termini di presentazione della domanda:

Gli interessati dovranno far pervenire inderogabilmente **entro e non oltre mercoledì 19 luglio 2017, ore 13,00** domanda di partecipazione (**ALLEGATO C**), con le seguenti modalità:

con consegna diretta presso il Servizio Officina Educativa - Via Guido da Castello 12 - 42121 REGGIO EMILIA, negli orari dalle 9,00 alle 13,00 nei giorni feriali dal lunedì al venerdì;

tramite PEC al seguente indirizzo: comune.reggioemilia@pec.municipio.re.it:

le domande potranno essere inviate tramite PEC unicamente dal candidato titolare di indirizzo di PEC.

la domanda inviata tramite PEC all'indirizzo più sopra indicato, dovrà riportare nell'oggetto della e-mail, l'indicazione "**selezione per incarico esterno in dietistica per valutazione e percorsi didattici**" e dovrà essere allegata alla e-mail in formato.pdf.

Per la validità farà fede:

la data di arrivo del fax o della PEC presso l'Amministrazione Comunale di Reggio Emilia in quanto contestuali alla spedizione;

la ricevuta dell'addetto al ritiro della domanda, qualora consegnata a mano.

L'Amministrazione Comunale di Reggio Emilia non assume responsabilità per eventuali ritardi/disguidi postali o telegrafici comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore, né per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente, oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo e-mail indicato nella domanda.

La domanda dovrà contenere nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza ed eventuale recapito diverso dalla residenza, numero telefonico, indirizzo e-mail.

La domanda di partecipazione al presente Bando dovrà essere sottoscritta pena l'esclusione dalla procedura stessa. Le dichiarazioni dovranno essere effettuate in modo circostanziato per poterne consentire la eventuale verifica.

Le dichiarazioni rese dai candidati sulla domanda di partecipazione all'avviso di selezione e relativi allegati costituiscono dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Si richiama l'attenzione del candidato alle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni non veritiere, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

L'Amministrazione Comunale potrà procedere a controlli sulla veridicità delle suddette dichiarazioni sostitutive, ai sensi di quanto previsto dagli artt. 71 e 72 del D.P.R. 445/2000.

Allegati alla domanda

Alla domanda dovranno essere obbligatoriamente allegati:

- 1) Fotocopia in carta semplice di documento di identità in corso di validità (unicamente qualora la domanda non sia trasmessa tramite PEC).
- 2) Curriculum professionale debitamente sottoscritto in cui siano riportati chiaramente i titoli e le esperienze che comprovino i requisiti richiesti, e ogni altra informazione che l'interessato ritenga utile fornire nel proprio interesse, per consentire una valutazione completa della professionalità posseduta.
- 3) Dichiarazione relativa ad incarichi e cariche, ai sensi di quanto previsto dell'art. 15, co. 1 lett C) del D. Lgs. 33/2013. **(ALLEGATO D)**

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni si informa che il Comune di Reggio Emilia si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato. Tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla presente selezione ed alla eventuale stipula e gestione del contratto di conferimento d'incarico, nel rispetto delle disposizioni vigenti. Il Responsabile del trattamento è la Dott.ssa Annamaria Fabbi.

Eventuali altre informazioni potranno essere richieste ai seguenti recapiti telefonici del Servizio "Officina Educativa" del Comune di Reggio Emilia – 0522/456265 – fax 0522/456198.”

Dalla Residenza Municipale, li 15/06/2017

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
(Dott.ssa Annamaria Fabbi)