

Settore: SP
Proponente: 72.A
Proposta: 2017/896

del 15/06/2017



**COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**

R.U.A.D. 843

del 15/06/2017

**SERVIZI ALLA PERSONA
OFFICINA EDUCATIVA**

Dirigente: FABBI Dr.ssa Annamaria

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

OGGETTO: MANIFESTAZIONE D'INTERESSE - AVVISO PUBBLICO PER SELEZIONE DI CANDIDATURE AD INCARICHI PROFESSIONALI PER ATTIVITA' SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE, PER:

- 1) VALUTAZIONE DEL SERVIZIO, COMUNICAZIONE E PERCORSI DIDATTICI IN EDUCAZIONE ALIMENTARE E SANI STILI DI VITA;
 - 2) ATTIVITA' TECNICO-SPECIALISTICA DI VERIFICA E CONTROLLO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO,
- AI SENSI DELL'ART.7 CO.6 DEL D. LGS. 165/2001.

Oggetto : INDIZIONE MANIFESTAZIONE D'INTERESSE CON AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI CANDIDATURE AD INCARICHI PROFESSIONALI PER ATTIVITA' SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE, PER:
1) VALUTAZIONE DEL SERVIZIO, COMUNICAZIONE E PERCORSI DIDATTICI IN EDUCAZIONE ALIMENTARE E SANI STILI DI VITA;
2) ATTIVITA' TECNICO-SPECIALISTICA DI VERIFICA E CONTROLLO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO,
AI SENSI DELL'ART.7 CO.6 DEL D. LGS. 165/2001.

**LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
OFFICINA EDUCATIVA**

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 i servizi di mensa (comma 1, lettera a, punto 2 e comma 2);
- ☐ il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Reggio Emilia si svolge, tramite fornitura pasti da asporto da centro di cottura e distribuzione in loco, su 17 scuole a tempo pieno con attività pomeridiana su 5 giorni (alcune con più turni di servizio), per un totale di oltre 2.900 alunni (di cui oltre 90 con dieta speciale personalizzata per motivi sanitari e 200 con dieta per motivi etico-religiosi) e 160 insegnanti, con un impegno nel tempo pieno di circa 170 giorni di scuola per anno scolastico;
- ☐ per la realizzazione del complesso servizio di ristorazione scolastica come sopra illustrato il Comune di Reggio Emilia si avvale da anni, di appalti con ditta specializzata esterna in ristorazione collettiva, secondo le caratteristiche e condizioni individuate nel capitolato d'appalto e relativi documenti tecnici allegati;

Considerato che:

- ☐ la fornitura dei pasti in asporto nelle 17 scuole di cui sopra richiede una importante messa a punto del servizio e dell'organizzazione, a partire dalla produzione nei due centri di cottura fino all'avvenuto consumo nei diversi plessi scolastici della città, investendo l'Ente Locale di una specifica responsabilità di controllo di quanto viene fornito ed eseguito, oltre che di verifica del gradimento del servizio;
- ☐ le normative e direttive regionali in materia di ristorazione collettiva, così come ribadito e sollecitato dal Servizio ASL – SIAN di R.E., pongono particolare attenzione alla tipologia di alimenti e dieta fornita agli alunni, al fine di educare ad una sana alimentazione e sani stili di vita, al fine di contrastare nei bambini dai 6 ai 10 anni situazioni di sovrappeso ed obesità che recentemente, in tutto il paese, si stanno incrementando;
- ☐ negli ultimi anni si sono fortemente modificate le abitudini alimentari delle famiglie tendendo, in taluni casi, verso il consumo di cibi pronti ed altamente calorici, per cui risulta particolarmente importante accompagnare gli alunni verso il significato e la cultura della preparazione e cucinatura dei piatti, attraverso la conoscenza e l'uso delle materie prime e la consapevolezza dei diversi valori nutrizionali di ciò che si consuma;

Preso atto che:

- ☐ la dimensione e capillarità del servizio offerto alle famiglie, la complessità dei significati che esso porta con sé e che può valorizzare oltre alle implicazioni che esso riveste nella quotidiana permanenza degli alunni a scuola richiede la presenza di una competenza altamente specialistica che abbia gli strumenti necessari per affrontare adeguatamente la complessa situazione del servizio, individuabile unicamente in professionisti in dietetica/nutrizione che, nell'ambito della complessiva ristorazione scolastica collettiva delle primarie, possano garantire un valente supporto tecnico-specialistico su due fronti, come indicato di seguito:

1. una attività più specialistica su alcuni aspetti e sulla valutazione del servizio, oltre che la produzione di percorsi di didattica sui temi dell'alimentazione, di promozione di sani stili di vita e di supporto alla comunicazione, che riguardi:

1. 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;
2. Supporto specialistico in materia di organizzazione del servizio, analisi di eventuali razionalizzazioni, tabelle merceologiche e aspetti migliorativi riguardo al vigente capitolato d'appalto;
3. 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;
4. Collaborazione nella raccolta e rielaborazione dei dati derivanti da indagini di gradimento del servizio offerto, nella predisposizione delle linee guida del servizio e dell'aggiornamento della Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica;
5. 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...)
6. presentazione, informazione e promozione del menù scolastico;
7. 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;
8. ulteriori attività di informazione ed educazione in materia di sostenibili stili di vita.
9. Altre attività educative aggiuntive inerenti al servizio da tenersi nelle classi e/o con i genitori che il Servizio intenderà adottare, coordinandosi con le scuole coinvolte.
10. Predisposizione del menù annuale 2017/18 turnato su 4 settimane con 1 giornata speciale mensile stagionale, secondo le linee nutrizionali del SIAN e le esigenze di produzione collettiva.

2. una attività di supporto tecnico-specialistico di supervisione all'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica che operi prioritariamente su:

1. controllo della fornitura degli alimenti e preparazione dei piatti presso il centro di cottura;
2. controllo del trasporto e distribuzione degli stessi a scuola, oltre che rigoverno e sistemazione delle sale pranzo;
3. raccolta delle informazioni e dei dati del servizio offerto;
4. riscontro o apertura delle eventuali non-conformità dei cibi;
5. stesura di report dei sopralluoghi di servizio corredati di immagini;
6. verifica del gradimento dei nuovi piatti proposti;
7. supporto in materia di organizzazione del servizio, analisi di eventuali razionalizzazioni, tabelle merceologiche e aspetti migliorativi;
e assicuri il supporto anche per quanto segue:
8. informazione e promozione del menù scolastico;
9. collaborazione nella definizione degli standard di qualità;
10. individuazione degli strumenti che ne verifichino il rispetto, nonché raccolta dei dati utili per indagini di gradimento del servizio offerto;
11. partecipazione alle attività di:
 - sensibilizzazione nelle classi alle migliori abitudini alimentari con il coinvolgimento di bambini e insegnanti;
 - informazione ed educazione in materia di sani stili di vita;
 - predisposizione del menù;
 - predisposizione delle diete, sia per motivi sanitari che etico-religiosi.

Dato atto che:

- ☐ le suddette attività richiedono particolari e determinate competenze e responsabilità, adottabili unicamente da possessori di titoli professionali specifici, per le quali non sono reperibili all'interno dell'Amministrazione Comunale figure professionali aventi i requisiti necessari, per cui ci si dovrà avvalere dell'apporto di professionista o professionisti in materia, ai sensi all'art. 7 comma 6 del Decreto legislativo n. 165/2001, da incaricare con contratti di lavoro professionale esterno ai sensi della legge 311/2004, del Decreto Legge n. 233 del 4.7.2006 e della Circolare

n. 1 del 8/1/2004 del Ministero del Lavoro in quanto non ha i requisiti della continuità e del coordinamento;

- ☐ l'incarico in oggetto, di natura temporanea e altamente qualificata, non rappresenta in alcun modo la costituzione di rapporto di pubblico impiego;
- ☐ la selezione dei candidati sarà effettuata a cura del Dirigente del Servizio Officina Educativa, nelle modalità descritte negli allegati Avvisi, che potrà avvalersi del contributo di altri Dirigenti o Funzionari o costituire un'apposita commissione;

Ritenuto pertanto, a tal fine, di indire una manifestazione di interesse con avviso pubblico per la selezione di candidature ad incarichi di lavoro professionale esterno:

- alle condizioni e secondo quanto indicato negli allegati Avvisi A) e B),

- approvando la relativa modulistica:

1) domanda di partecipazione con scelta della tipologia di incarico (Allegato C)

2) Dichiarazione relativa agli incarichi e cariche (Allegato D), rispetto agli incarichi sia in riferimento all'Ente che alla ditta appaltatrice del servizio in oggetto, tutti parti integranti della presente determinazione;

Tutto ciò premesso e considerato

Dato atto che:

- ☐ con deliberazione di Consiglio Comunale n. 54 dell'11/04/2017, dichiarata immediatamente eseguibile, è stato approvato il Bilancio di Previsione 2017-2019 e i relativi allegati;
- ☐ con deliberazione di Giunta Comunale n. 87 dell' 08/06/2017, ex art. 169 del T.U. n. 267/2000 dichiarata immediatamente eseguibile è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione dell'esercizio 2017;

Visti:

- ☐ il nuovo T.U. delle leggi sull'ordinamento degli EE.LL approvato con D.Lgs. 18.8.2000 n. 267 ed in particolare gli artt. 107 (funzioni e responsabilità della dirigenza) e 183 comma 9 (impegni di spesa) e 151 comma 4 (principi in materia di contabilità);
- ☐ il Decreto legislativo n. 165/2001, ed in particolare l'art. 4 – 2° comma e l'art. 7 comma 6;
- ☐ la Circolare Ministero dell'Interno 22.06.1993, n. 6;
- ☐ l'art. 56 e 57 dello Statuto Comunale;
- ☐ In termini generali il vigente Regolamento sull'Ordinamento Generale degli Uffici e dei Servizi;
- ☐ il Regolamento comunale per il conferimento di incarichi esterni;
- ☐ l'art. 32 del vigente Regolamento di Contabilità del Comune;

Visto il provvedimento P.G. n. 21359 del 19.05.2015, il Sindaco ha attribuito alla Dott.ssa Annamaria Fabbi, le funzioni di Dirigente del Servizio Officina Educativa, a far data dal 1° Giugno 2015 e sino alla scadenza del mandato del Sindaco stesso;

DETERMINA

1. di indire una procedura selettiva per candidature ad incarichi professionali esterni per attività specialistica in materia dietistica nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva nelle scuole primarie secondo quanto descritto in narrativa;
2. di approvare gli avvisi di selezione allegati A) e B) e la relativa modulistica: domanda di partecipazione (Allegato C) e Dichiarazione relativa agli incarichi e cariche (Allegato D), tutti parti integranti della presente determinazione;

3. di pubblicare il relativo avviso di selezione all'Albo Pretorio, sul sito internet istituzionale del Comune di R.E., negli spazi dell'Ente sui social network, sul Portale Giovani e presso gli URP cittadini oltre ai portali di informazione che si riterranno opportuni, **dal 16 giugno 2017 al 19 luglio 2017 compresi**;
4. di attestare che non esistono situazioni di conflitto di interesse in capo al Dirigente firmatario

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
(Dott.ssa Annamaria Fabbi)