



## Servizio Officina Educativa

Via Guido da Castello, 12 - 42121 Reggio Emilia -  
tel. +39 0522 456265 - fax +39 0522 456029



## **ALLEGATO B**

### **Avviso pubblico di Selezione per candidature ad incarico professionale esterno per**

### **Attività Tecnica 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 della Determinazione Dirigenziale n. .... del .....

#### **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 PER ATTIVITA' TECNICA SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE alle seguenti condizioni:**

#### **OGGETTO DELL'INCARICO**

#### **Attività di supporto tecnico per la verifica del servizio di ristorazione scolastica:**

- Verifiche nei centri cottura: dalla verifica dei prodotti utilizzati all'inizio della produzione e confezionamento dei pasti per il trasporto alle scuole (almeno 2 nell'anno scolastico per ogni centro pasti);
- Verifiche presso i terminali di distribuzione pasti nelle scuole durante l'intera erogazione del servizio: dall'arrivo dei pasti, diete comprese, al rigoverno degli ambienti per la parte di competenza della ditta

appaltatrice (almeno **68** controlli complessivi nell'anno scolastico, da svolgere nelle 17 scuole con con diversa frequenza e periodicità);

- Reportistica, corredata di supporti in immagine, di tutti i suddetti periodici controlli da inviare al servizio Officina Educativa entro un massimo di 5 giorni lavorativi rispetto la data di effettuazione del sopralluogo;
- Segnalazioni di eventuali scostamenti dal servizio previsto da capitolato e/o difformità;
- Raccolta dettagliata dei dati relativi ai pasti consumati;
- Verifica del gradimento dei nuovi piatti proposti;
- 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;
- Partecipazione / collaborazione nella definizione dei contenuti e della struttura del capitolato di gara per la ristorazione scolastica nelle scuole primarie, ai fini della predisposizione dei documenti opportuni per l'affidamento del servizio da garantire alle scuole a partire da settembre 2019;
- Partecipazione agli incontri di definizione degli 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 **6** nel corso dell'anno scolastico;
- Produzione dei documenti e strumenti di comunicazione web per il sito comunale, le scuole e le informazioni ai genitori (power point, documenti, video, ecc.).

**Si chiederà inoltre, nell'ambito del medesimo compenso onnicomprensivo, la disponibilità del professionista nella:**

- Partecipazione, a scopo informativo/formativo, ad almeno due sessioni di lavoro nella:
- 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;
- Collaborazione nelle attività didattiche sull'alimentazione, in merito a:
- informazione e promozione del menù scolastico;
- partecipazione, quale percorso di formazione, nelle attività di sensibilizzazione nelle classi con il coinvolgimento di bambini e insegnanti (club del gusto o altre iniziative) per almeno 1 percorso didattico all'anno, composto da un minimo di 5 incontri, presso la sede scolastica individuata dal Servizio;
- altre attività di informazione ed educazione in materia di sani stili di vita.
- Partecipazione ad altre attività educative aggiuntive inerenti al servizio da tenersi nelle classi e/o con i genitori (cui il professionista parteciperà quale percorso formativo).

**Durata e Sede:**

L'incarico dovrà iniziare non oltre il **03 settembre 2018** e proseguire sino a tutto il **30 giugno 2020**.

Dovrà originare dalla sede del professionista, la quale, coordinandosi indispensabilmente con il Servizio Officina Educativa supervisione dell'intera attività, si recherà con autonomia organizzativa, strumentale ed esecutiva, nei luoghi di verifica e di percorso didattico, con consegna degli elaborati, nelle modalità e tempi-

stiche 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 **€ 20.600,00 (ritenute ed IVA incluse, se dovute)**.

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 equiparato 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.

### **Altre conoscenze:**

- buona conoscenza degli strumenti informatici del pacchetto Libre Office (Writer, Calc, Impress);
- richiesta esperienza specifica di controllo sulla ristorazione scolastica per almeno 1 anno, il possesso di eventuali esperienze nel settore potrà essere considerato in sede di valutazione;

### 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
<b>Totale curriculum</b>	<b>70</b>	<b>34</b>
Votazione conseguita in sede di laurea	19	16
buona conoscenza degli strumenti informatici del pacchetto Libre Office (Writher, Calc, Impress)	18	10
Eventuale esperienza nelle verifiche sui servizi di ristorazione scolastica collettiva ed analisi delle esigenze ed organizzazioni	18	0
<b>Offerta economica migliorativa o attività aggiuntive alle richieste</b>	<b>15</b>	<b>8</b>

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.

**Il colloquio selettivo sarà effettuato nella giornata di mercoledì 1° agosto 2018, a partire dalle ore 14,00 pertanto tutti i candidati sono convocati presso gli uffici del Servizio Officina Educativa di Via Guido da Castello n. 12 – 42121 Reggio Emilia, affinché possano sostenerlo nel caso siano ritenuti idonei.**

**Chi non si presenterà per sostenere il suddetto colloquio selettivo sarà considerato rinunciatario alla procedura.**

Il colloquio selettivo sarà effettuato dalla Dirigente del Servizio Officina Educativa o suo delegato, con le modalità descritte in seguito, e potrà avvalersi del contributo di altri Dirigenti o Funzionari o costituire un'apposita commissione.

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 30 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 18 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 34 punti nella valutazione del curriculum e non inferiore a 18 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 02 luglio 2018 al 24 luglio 2018**, 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 martedì 24 luglio 2018, ore 17,00 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](mailto: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 per attività tecnica in dietistica**" 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 (come da modello di domanda allegato al presente Bando).

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 al 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 consegnata personalmente).
- 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)**.
- 4) Eventuale ulteriore documento o progetto a supporto della proposta professionale (facoltativo);

### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento 679/2016 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 Paola Cagliari.

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 02/07/2018

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
*(Dott.ssa Paola Cagliari)*