

Proponente: 72.A
Proposta: 2024/395
del 02/07/2024



**COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**

R.U.D. 771
del 02/07/2024

OFFICINA EDUCATIVA

Dirigente: MONTAGNANI Dr. Roberto

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

OGGETTO: APPROVAZIONE AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DEL SOGGETTO A CUI AFFIDARE "L'ATTIVITA' TECNICA SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE"

Oggetto: APPROVAZIONE AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DEL SOGGETTO A CUI AFFIDARE “L’ATTIVITA’ TECNICA SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL’AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE”

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 188 del 19/12/2023, esecutiva ai sensi di legge, è stata approvata la nota di aggiornamento al D.U.P. (Documento Unico di Programmazione);
- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 189 del 19/12/2023, anch’essa legalmente esecutiva, sono stati approvati il Bilancio di Previsione 2024 – 2026 ed i relativi allegati;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 3 adottata nella seduta dell’11.01.2024, esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2024-2026 – Assegnazione risorse finanziarie per Macro obiettivi, ai sensi dell’art. 169 commi 1 e 2 del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 12 del 30.01.2024, anch’essa legalmente esecutiva, è stato approvato il Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) 2024/2026 ed è stato contestualmente aggiornato il Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G.) 2024 precedentemente approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 3 dell’11.01.2024;
- con provvedimento PG. n. 171204 del 21.06.2024, il Sindaco ha disposto il conferimento delle funzioni di Dirigente ad interim del Servizio Officina Educativa al Dott. Roberto Montagnani, a far data dal 21 Giugno 2024 e così fino al 18 ottobre 2024, salvo revoca anticipata e/o diversa scadenza del contratto di lavoro;

Dato atto 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 comune di Reggio Emilia garantisce, per quanto di propria competenza, l’orario scolastico a 40 ore settimanali nelle scuole primarie a tempo pieno della città attraverso la fornitura del pasto da asporto fin dalla ripresa dell’attività didattica in presenza;
- il pasto sarà servito, come di consueto, nelle scuole primarie a tempo pieno per cinque giorni la settimana, in multi-porzione, fatto salvo rare eccezioni dovute a contingenze di carattere logistico, per le quali sarà garantito il pasto in monoporzione termosaldato;
- 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, anche a fronte delle norme di contenimento, 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 come indicato di seguito:

a) 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 reports 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;
8. supporto, 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.

Rilevato pertanto che:

- si intende procedere all'individuazione del soggetto cui affidare, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) della Legge 120/2020 e s.m.i., **“l'attività Tecnica Specialistica in materia dietistica nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva nelle scuole primarie – periodo 20/08/2024 - 30/06/2026 .”**, tramite procedura di avviso pubblico, che si allega al presente atto quale parte integrante (Allegato A);
- la gara verrà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.e.i., per quanto applicabile. Sono inoltre applicabili le vigenti disposizioni del “Regolamento comunale per la disciplina dei contratti – Parte prima – Appalti di servizi, forniture, lavori e concessioni del Comune di Reggio Emilia”;
- alla presente procedura possono partecipare i soggetti in possesso dei requisiti di cui agli artt. 99 e 100 co. 1 lett. a) e co. 3 del D.Lgs 36/2023 da dichiararsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28/12/2000, n. 445.

I soggetti proponenti devono inoltre essere iscritti entro la data di scadenza dell'avviso, al Mercato elettronico della pubblica amministrazione CONSIP – Acquistinrete.it nella categoria di iniziative Servizi – Servizi di supporto specialistico.

- l'importo onnicomprensivo stimato per l'affidamento del servizio in oggetto posto a base d'asta è di complessivi **€ 19.500,00 (Iva esclusa)**. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso a partire da un minimo di **€ 100,00 o multipli di € 100,00**. Nel caso di offerte difformi il prezzo offerto s'intende quello più prossimo al multiplo stabilito;

Dato atto che:

- l'avviso pubblico Allegato A contiene: il progetto cui fare riferimento per la proposta di cui in oggetto, i criteri di valutazione della stessa, oltre che le condizioni e le modalità di partecipazione che qui si intendono integralmente approvati, così come il modello di domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto notorio (Allegato 1) e il modello dell'offerta economica (Allegato 2);
- **la proposta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nella suddetta valutazione sarà oggetto di invito tramite trattativa diretta, ai sensi dell'art. 1 comma 130 della L. 30/12/2018, n. 145, sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione Consip-Acquistinrete.it;**
- il CIG (Codice Identificativo di Gara), verrà assunto successivamente all'individuazione dell'operatore economico e richiamato nell'apposito successivo atto di affidamento del servizio;

Tutto ciò premesso e considerato, si ritiene opportuno approvare l'avviso pubblico per la selezione del soggetto a cui affidare, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) della Legge 120/2020 e s.m.i., **“L' ATTIVITA' TECNICA SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE” – periodo 20/08/2024 - 30/06/2026 .**

Di dare atto che l'avviso ed i relativi allegati saranno pubblicati all'Albo pretorio on line del Comune di Reggio Emilia, sul sito istituzionale del Comune di Reggio Emilia e sul profilo informatico del committente: www.comune.re.it/gare, per un minimo di 15 giorni naturali e consecutivi, escluso il giorno di pubblicazione;

Di dare atto che ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023 il responsabile del procedimento (RUP) è individuato nella persona del Dirigente ad interim del Servizio Officina Educativa Dott. Roberto Montagnani;

Atteso che sul presente provvedimento si esprime, con la sottoscrizione dello stesso, parere favorevole in ordine alla regolarità e correttezza dell'azione amministrativa, come prescritto dall'art. 147 bis del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000;

Visti:

- il vigente Statuto Comunale;
- il D.Lgs. n. 267/2000 ed in particolare l'art. 107;
- il D.Lgs. n. 36/2023;
- il vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti;
- l'art. 14 del vigente Regolamento Comunale sull'Ordinamento generale degli Uffici e dei Servizi del Comune;

DETERMINA

1. di approvare l'avviso pubblico per la selezione del soggetto a cui affidare, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) della Legge 120/2020 e s.m.i., la **“L'ATTIVITA' TECNICA SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE – periodo 20/08/2024 - 30/06/2026”**, come dettagliato nel testo allegato A e relativi allegati 1 e 2 parti integranti del presente atto, approvandone contestualmente contenuti, criteri, patti e condizioni in essi indicati;
2. di dare atto che la proposta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nella suddetta valutazione sarà oggetto di invito tramite trattativa diretta, ai sensi dell'art. 1 comma 130 della L. 30/12/2018, n. 145, sul mercato elettronico della pubblica amministrazione Consip – Acquistinrete.it;
3. di dare atto che l'avviso ed i relativi allegati saranno pubblicati all'Albo pretorio on line del Comune di Reggio Emilia, sul sito istituzionale del Comune di Reggio Emilia e sul profilo informatico del committente: www.comune.re.it/gare, per un minimo di 15 giorni naturali e consecutivi, escluso il giorno di pubblicazione;
4. di assumere la conseguente prenotazione di spesa complessiva di **€ 23.790,00 (iva inclusa)**, così suddivisa:
 - **€ 4.000,00** impegnandola con imputazione alla Missione 04 Programma 06 Titolo 1 codice del piano dei conti integrato 1.03.02.11.999 del Bilancio 2024-2026, annualità 2024, al capitolo **19180** del Peg 2024 denominato “prestazioni servizio diritto studio, iniziative promozionali e di solidarietà con il territorio, interventi educativi e ludici per ragazzi ”, codice progetto 7231, centro di costo 0175, codice Modalità di gestione Conto annuale 02;
 - **€ 11.790,00** impegnandola con imputazione alla Missione 04 Programma 06 Titolo 1 codice del piano dei conti integrato 1.03.02.11.999 del Bilancio 2024-2026, annualità 2025, al capitolo che nel PEG 2025 sarà iscritto in sede corrispondente al capitolo **19180** del Peg 2024 denominato “prestazioni servizio diritto studio, iniziative promozionali e di solidarietà con il territorio, interventi educativi e ludici per ragazzi ”, codice progetto 7231, centro di costo 0175, codice Modalità di gestione Conto annuale 02;
 - **€ 8.000,00** impegnandola con imputazione alla Missione 04 Programma 06 Titolo 1 codice del piano dei conti integrato 1.03.02.11.999 del Bilancio 2024-2026, annualità 2026, al capitolo che nel PEG 2026 sarà iscritto in sede corrispondente al capitolo **19180** del Peg 2024 denominato “prestazioni servizio diritto studio, iniziative promozionali e di solidarietà con il territorio, interventi educativi e ludici per ragazzi ”, codice progetto 7231, centro di costo 0175, codice Modalità di gestione Conto annuale 02;
5. di dare atto che il CIG (Codice Identificativo di Gara), verrà assunto successivamente all'individuazione dell'operatore economico e richiamato nell'apposito successivo atto;
6. di adempiere agli obblighi di pubblicità di cui agli art. 23 e 37 di cui al D.Lgs. 33/2013 (Decreto trasparenza), all'art. 1 co. 32 della L. 190/2012, all'art. 29 del D.Lgs.50/2016;
7. di inviare alla Ragioneria il presente atto per le procedure all'art. 183 comma 7 D. Lgs. 267/2000;
8. di attestare che non sussistono situazioni di conflitto di interesse in capo alla Dirigente firmataria e Responsabile del procedimento.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Roberto Montagnani

