

Proponente: 72.A
Proposta: 2026/1446

del 21/07/2026



**COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**

R.U.A.D. 1330

del 21/07/2026

OFFICINA EDUCATIVA

Dirigente: LEVI Dott.ssa Nicoletta

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

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

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

**LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
OFFICINA EDUCATIVA**

Premesso che:

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 12 del 19/01/2026, esecutiva ai sensi di legge, è stata approvata la Nota di aggiornamento al D.U.P. (Documento Unico di Programmazione) 2026-2028;
- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 13 del 19/01/2026, anch'essa legalmente esecutiva, sono stati approvati il Bilancio di Previsione 2026 – 2028 ed i relativi allegati;
- con delibera di Giunta Comunale n. 14 del 29/01/2026, esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2026-2028 – Assegnazione risorse finanziarie per Macro obiettivi, ai sensi dell'art. 169 co 1 e 2.;
- con delibera di Giunta Comunale n. 46 del 26/3/2026, esecutiva ai sensi di legge, è stato provato il Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) 2026/2028 e contestuale aggiornamento del Piano Esecutivo di Gestione e relativi allegati, approvato con GC 14 del 29/1/2026 e successivi aggiornamenti;
- con provvedimento PG. n. 233988 del 30.09.2025, il Sindaco ha conferito alla Dott.ssa Nicoletta Levi, le funzioni dirigenziali integrate afferenti il Servizio Officina Educativa a far data dal 1° Ottobre 2025 fino alla copertura della posizione, salvo revoca anticipata e comunque non oltre la scadenza del contratto individuale di lavoro e/o il termine di mandato del Sindaco stesso;

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 viene 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 viene e 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, 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 educarli ad una sana alimentazione e sani stili di vita e contestualmente per contrastare nei bambini dai 6 ai 10 anni situazioni di sovrappeso ed obesità che negli ultimi anni in tutto il paese, stanno incrementando;
- recentemente 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:

1. 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:

- controllo della fornitura degli alimenti e preparazione dei piatti presso il centro di cottura;
- controllo del trasporto e distribuzione degli stessi a scuola, oltre che rigoverno e sistemazione delle sale pranzo;
- raccolta delle informazioni e dei dati del servizio offerto;
- riscontro o apertura delle eventuali non-conformità dei cibi;
- stesura di reports dei sopralluoghi di servizio corredati di immagini;
- verifica del gradimento dei nuovi piatti proposti;
- supporto in materia di organizzazione del servizio, analisi di eventuali razionalizzazioni, tabelle merceologiche e aspetti migliorativi;
- supporto, informazione e promozione del menù scolastico;
- collaborazione nella definizione degli standard di qualità;
- individuazione degli strumenti che ne verifichino il rispetto, nonché raccolta dei dati utili per indagini di gradimento del servizio offerto;
- 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 – con decorrenza presumibilmente dal 1° Settembre 2026 a tutto il 30 Giugno 2028”**, 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;
- 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:

- lo schema di 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 affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. B del Decreto Legislativo n. 36/2023, su SATER IntercentER;

Tutto ciò premesso e considerato, si ritiene opportuno approvare lo schema di 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”**;

Di dare atto che l'avviso ed i relativi allegati saranno pubblicati all'Albo pretorio on line del Comune di Reggio Emilia e sul sito istituzionale del Comune di Reggio Emilia 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 della Dirigente ad interim del Servizio Officina Educativa Dott.ssa Nicoletta Levi;

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 lo schema di avviso pubblico per la selezione del soggetto a cui affidare, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. B del Decreto Legislativo n. 36/2023, la gestione del servizio inerente l'”**ATTIVITA' TECNICA SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE**” presumibilmente dal 1° Settembre 2026 a tutto il 30 Giugno 2028”, come meglio 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 affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. B del Decreto Legislativo n. 36/2023, su SATER IntercenterER;
3. di dare atto che l'avviso ed i relativi allegati saranno pubblicati all'Albo pretorio on line del Comune di Reggio Emilia e sul sito istituzionale del Comune di Reggio Emilia, per un minimo di 15 giorni naturali e consecutivi, escluso il giorno di pubblicazione;
4. di dare atto che il CIG (Codice Identificativo di Gara), verrà assunto contestualmente alla fase di affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. B del Decreto Legislativo n. 36/2023, su SATER IntercenterER;
5. di attestare che non esistono situazioni di conflitto di interesse in capo al Dirigente firmatario
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.

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
OFFICINA EDUCATIVA
DOTT.SSA NICOLETTA LEVI