

Proponente: 72.A
Proposta: 2026/1447

del 21/07/2026



**COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**

R.U.A.D. 1331

del 21/07/2026

OFFICINA EDUCATIVA

Dirigente: LEVI Dott.ssa Nicoletta

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

OGGETTO: INDIZIONE MANIFESTAZIONE D'INTERESSE CON AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI CANDIDATURE PER AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE PER ATTIVITA' SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE, PER LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E PERCORSI DIDATTICI IN EDUCAZIONE ALIMENTARE E SANI STILI DI VITA, 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 PER AFFIDAMENTO INCARICO PROFESSIONALE PER ATTIVITA' SPECIALISTICA IN MATERIA DIETISTICA NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE PRIMARIE, PER LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E PERCORSI DIDATTICI IN EDUCAZIONE ALIMENTARE E SANI STILI DI VITA, 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 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:

- 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 degli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028 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 dei menù annuali 2026/2027 e 2027/2028 turnati su 4 settimane con 1 giornata speciale mensile stagionale, secondo le linee nutrizionali del SIAN e le esigenze di produzione collettiva.
11. Progettazione di incontri frontali con i genitori a scuola, in modalità assembleare o a piccoli gruppi direttamente in mensa;
12. Collaborazione alla revisione annuale dell'aggiornamento della APP NUBI-RE in supporto della ristorazione scolastica.

Dato atto che:

- la suddetta attività richiede 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 della Dirigente del Servizio Officina Educativa, nelle modalità descritte nell'Avviso allegato che potrà avvalersi del contributo di altri Dirigenti o Funzionari o costituire un'apposita commissione;

Valutato che, considerata la complessità del servizio da valutare, sia in riferimento al servizio da erogare che ai percorsi educativi che si ipotizzeranno e andranno valutati in prima realizzazione, risulta particolarmente efficiente ed efficace prevedere una durata biennale per il presente incarico, vale a dire per i due anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028;

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, così come risultanti da documenti allegati al presente provvedimento quali parti integrante e sostanziali:

- alle condizioni e secondo quanto indicato nell'avviso allegato A) ed approvando la relativa modulistica:

- 1) domanda di partecipazione di cui all'allegato B)
- 2) dichiarazione relativa agli incarichi e cariche (Allegato C), rispetto agli incarichi sia in riferimento all'Ente che alla ditta appaltatrice del servizio in oggetto;

Dato atto 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;

Tutto ciò premesso e considerato;

Visto il nuovo Regolamento incarichi di consulenza, collaborazione, ed incarichi professionali (art. 2222 CC ed art. 7, comma 6 del D.Lgs. 165/2011) – Allegato 4 al Regolamento sull'Ordinamento generale degli uffici e dei servizi, approvato con deliberazione G.C. n. 9 del 25/01/2024;

Dato atto che l'incarico in argomento rientra nel Programma triennale degli incarichi approvato dal Consiglio comunale con delibera consiliare n. 13 del 19.01.2026;

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;
- lo 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;
- il vigente Regolamento di Contabilità;

DETERMINA

1. di indire una procedura selettiva per la raccolta di candidature per l'affidamento di un incarico professionale esterno per la gestione dell'attività specialistica in materia dietistica nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva nelle scuole primarie secondo quanto descritto in narrativa;
2. di approvare lo schema di avviso di selezione allegato A) e la relativa modulistica: domanda di partecipazione (Allegato B) e Dichiarazione relativa agli incarichi e cariche (Allegato C), tutti parti integranti della presente determinazione;
3. di dare atto che l'avviso di selezione e relativa modulistica oggetto del presente provvedimento, sarà pubblicato 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, per un periodo di 15 giorni naturali e consecutivi, escluso quello di pubblicazione;
4. di attestare che non esistono situazioni di conflitto di interesse in capo al Dirigente firmatario

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
OFFICINA EDUCATIVA
DOTT.SSA NICOLETTA LEVI