

**Settore: SP**  
**Proponente: 72.A**  
**Proposta: 2016/970**

**del 15/07/2016**



**COMUNE DI  
REGGIO NELL'EMILIA**

**R.U.A.D. 1011**

**del 15/07/2016**

**SERVIZI ALLA PERSONA  
OFFICINA EDUCATIVA**

**Dirigente: FABBI Dr.ssa Annamaria**

**PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE**

**OGGETTO:** INDIZ. MANIF. INTERESSE CON AVVISO PUBBLICO SELEZ. PER INCARICHI PROFESSIONALI DI ATTIVITA' IN DIETISTICA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA SC. PRIMARIE, PER: 1) VALUTA-ZIONE SERVIZIO, COMUNICAZIONE E PERCORSI DIDATTICI ED. ALIMENTARE; 2) VERIFICA E CONTROLLO ESECUZIONE DEL SERVIZIO, 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 svolgerà dall'a.s. 2016-17, 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 almeno 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 da 6 a 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 sui seguenti fronti:

**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 2016/17 e per le richieste dell'a.s. 2017/18, 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 2016/17 turnato su 4 settimane con 1 giornata speciale mensile stagionale, secondo le linee nutrizionali del SIAN e le esigenze di produzione collettiva.

**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 assicurarsi 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 come indicato negli allegati Avvisi A) e B), e relativa modulistica: domanda di partecipazione (Allegato C) nonché la Dichiarazione relativa agli incarichi e cariche (Allegato D), tutti parti integranti della presente determinazione;

Tutto ciò premesso e considerato

Dato atto che:

- con deliberazione di Consiglio Comunale del 26/04/2016 n. 69, dichiarata immediata eseguibile, è stato approvato il bilancio di previsione 2016, il bilancio pluriennale 2016-2018 ed i relativi allegati;
- con deliberazione di Giunta Comunale del 14/06/2016, n. 121, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione dell'esercizio 2016, nel quale sono stati fissati i requisiti ex art. 169 del D.Lgs. 267/00;

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 15 luglio 2016 al 03 agosto 2016 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)