



Comune di Lastra a Signa
(Città Metropolitana di Firenze)

**AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER ATTUAZIONE DELLA PROCEDURA SELETTIVA E
COMPARATIVA PER INCARICHI DI CONSULENZA E COLLABORAZIONE PROFESSIONALE**

LA RESPONSABILE DEL SETTORE N. 2
SERVIZI DI FORMAZIONE DELLA PERSONA

RENDE NOTO

che, in esecuzione della propria determinazione n. 575 del 20/07/2023 del Settore n. 2 – Servizi di formazione della persona del Comune di Lastra a Signa, procederà all'affidamento di un incarico di collaborazione professionale e consulenza in materia dietistica all'interno dei servizi di ristorazione scolastica.

**OGGETTO DELL'INCARICO: COLLABORAZIONE PROFESSIONALE ESTERNA E CONSULENZA
PER DIETISTA**

L'oggetto del conferimento dell'incarico riguarda, oltre alla collaborazione e consulenza professionale in materia dietistica, l'attività di controllo qualità e conformità della ristorazione scolastica ed in particolare:

- a)** controllo della qualità degli alimenti e prodotti alimentari usati presso il centro cottura secondo i criteri e le modalità previsti nel capitolato di appalto. Almeno una volta alla settimana dovrà essere redatto apposito verbale del controllo eseguito
- b)** controllo delle modalità di preparazione dei pasti e degli alimenti da effettuarsi presso il centro cottura situato in Via P. Togliatti n. 37 – Lastra a Signa. Almeno una volta alla settimana dovrà essere redatto apposito verbale del controllo eseguito
- c)** controllo della qualità degli alimenti e prodotti alimentari usati presso i nidi d'infanzia comunali oltre al controllo e monitoraggio delle modalità di preparazione dei pasti e degli alimenti. Almeno una volta alla settimana dovrà essere redatto apposito verbale del controllo eseguito
- d)** verifica costante, controllo e monitoraggio della qualità del servizio di refezione presso il centro cottura, i refettori presenti nelle scuole ed i nidi d'infanzia comunali.
- e)** visita costante alle scuole o strutture educative comunali, contestualmente alla erogazione dei pasti, e controllo delle reazioni dei bambini rispetto ai vari alimenti proposti con redazione di una tabella da cui si rilevino le preferenze dei piccoli utenti. Almeno una volta alla settimana dovrà essere redatto apposito verbale del controllo eseguito.
- f)** predisposizione e/o variazione del menu periodico e degli eventuali menu personalizzati in base ad esigenze specifiche nelle scuole o nelle strutture educative comunali in collaborazione con idoneo personale della ditta appaltatrice e con idoneo personale del Comune
- g)** supervisione, controllo ed aggiornamento anche in modo informatizzato delle diete speciali
- h)** monitoraggio, verifica e controllo sistema del piano di autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP in tutti i centri di produzione pasti (Centro cottura e cucina Asilo Nido) che nei singoli refettori
- i)** elaborazione del ricettario



Comune di Lastra a Signa
(Città Metropolitana di Firenze)

- j) eventuali incontri con gli alunni per il miglioramento del gradimento del servizio ed elaborazione menu speciali
- k) partecipazione alle riunioni della commissione mensa
- l) collaborazione professionale e relazioni funzionali con la direzione del servizio
- m) collaborazione professionale e relazioni funzionali con gli operatori assegnati ai servizi di refezione scolastica
- n) formulazione di contestazioni di irregolarità o di non conformità presso i centri cottura ove la Ditta o il personale assegnato alle cucine non si attenga alle disposizioni di legge o disattenda precise linee di indirizzo operative
- o) predisposizione di una relazione mensile sull'andamento complessivo del servizio nelle scuole o strutture educative comunali
- p) consulenze specifiche e controllo delle modalità di preparazione dei pasti e degli alimenti usati da effettuarsi presso l'asilo nido comunale
- q) consulenze ed informazioni mirate ai cittadini in tema di alimentazione riferita ai minori

PROFESSIONALITÀ RICHIESTA

- Dietista

REQUISITI GENERALI PER LA PARTECIPAZIONE

1. Maggiore età
2. Cittadinanza italiana o di uno stato membro UE
3. Patente di guida (almeno tipo B)
4. Assenza di condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale
5. Insussistenza di condizioni di incompatibilità previste dalle normative vigenti per l'espletamento dell'incarico
6. Insussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023
7. Non essere sottoposto a procedimenti penali

REQUISITI CULTURALI E PROFESSIONALI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE

1. Diploma di laurea in dietistica o possesso di titolo di studio equipollente ai sensi delle vigenti disposizioni ai fini dell'esercizio dell'attività professionale
2. Avere svolto con buon esito incarichi, consulenze o collaborazioni professionali per il controllo della qualità e conformità della refezione scolastica dei comuni negli ultimi cinque anni di cui almeno n. 1 incarico e/o collaborazioni professionali per tre anni consecutivi

TIPO DI RAPPORTO

Incarico di lavoro autonomo – collaborazione professionale occasionale



Comune di Lastra a Signa
(Città Metropolitana di Firenze)

PERIODO DI SVOLGIMENTO – DURATA DELL'INCARICO

1 Settembre 2023 – 31 Luglio 2025

LUOGO SVOLGIMENTO INCARICO

- Centro cottura comunale, refettori plessi scolastici, cucina e refettori nidi d'infanzia
- Servizi Educativi e strutture comunali per l'infanzia
- Comune di Lastra a Signa - Settore n. 2 – Servizi di formazione della persona

COORDINAMENTO ATTIVITÀ E STRUTTURA ORGANIZZATIVA DI RIFERIMENTO

Direzione Settore n. 2 – Servizi di formazione della persona

COMPENSO PER LA PRESTAZIONE PROFESSIONALE

- Importo: € 12.500,00 (dodicimilacinquecento) per annualità comprensivo di ogni onere di legge
- Modalità pagamento: mensile
- Documentazione: relazione mensile e monitoraggio attività svolte

PROCEDURA SELETTIVA E COMPARATIVA

1. In base ai titoli culturali e professionali, alle esperienze e conoscenze possedute riportate nel curriculum presentato, ed in riferimento alla qualità della metodologia operativa proposta per lo svolgimento dell'incarico.
2. L'Amministrazione si riserva di verificare l'effettivo possesso dei requisiti e delle esperienze e/o conoscenze dichiarate da parte del candidato e di poter dichiarare risolto l'affidamento dell'incarico ove tale possesso non sia riscontrato.

CRITERI DI SELEZIONE

La graduatoria dei richiedenti sarà formata in base ai seguenti criteri :

A) QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE:	PUNTI ATTRIBUIBILI 5
Diploma di laurea Dietista	punti 2
Ulteriori diploma di laurea (attinenti)	punti 1
Master (attinenti) durata superiore 6 mesi	punti 0,50
Iscrizione Albo Dietisti	punti 0,50
Formazione ed aggiornamento professionale (max)	punti 1



Comune di Lastra a Signa
(Città Metropolitana di Firenze)

B) ESPERIENZA DI LAVORO PROFESSIONALE:	PUNTI ATTRIBUIBILI 5
---	-----------------------------

I punteggi relativi all'esperienza in campo lavorativo saranno assegnati con l'attribuzione di:

- punti 0,50 per ogni incarico consulenza e/o collaborazione professionale, svolto presso pubbliche amministrazioni, in materie e ambiti professionali attinenti all'ambito progettuale posto in selezione (durata annuale)
- punti 0,10 per ogni incarico di consulenza e/o collaborazione professionale, svolto presso aziende private, in materie e ambiti professionali attinenti all'ambito progettuale posto in selezione (durata annuale)
- punti 0,05 per ogni incarico di consulenza e/o collaborazione professionale, svolto presso aziende private, in materie e ambiti professionali non attinenti, ma compatibile all'ambito progettuale posto in selezione (durata annuale)

C) QUALITÀ DELLA METODOLOGIA OPERATIVA	PUNTI ATTRIBUIBILI 3
---	-----------------------------

Verrà valutata la proposta del progetto di intervento professionale e la qualità della metodologia operativa utilizzata in riferimento alle caratteristiche degli ambiti di intervento e alle specificità del territorio.

D) CURRICULUM VITAE:	PUNTI ATTRIBUIBILI 2
-----------------------------	-----------------------------

Ulteriori conoscenze e/o esperienze professionali risultanti dal curriculum attinenti all'ambito progettuale con particolare riferimento a :

- a) Esperienze specifiche in progetti e/o azioni nello stesso ambito di intervento
- b) Grado di conoscenza della normativa del settore di riferimento e/o abilitazioni o certificazioni tecniche attinenti all'incarico
- c) Studi, pubblicazioni e attestati di specializzazione professionale, oltre ai requisiti previsti per l'accesso

VALIDITÀ DELLA GRADUATORIA

La graduatoria degli idonei conseguente alle risultanze della procedura selettiva e comparativa resta valida fino al termine dell'anno educativo 2024/2025.

RESPONSABILE PROCEDIMENTO

Elena Falleni – Responsabile Settore n. 2 – Servizi di formazione della persona

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Domanda da inviare al protocollo del Comune, o per posta elettronica certificata (comune.lastra-a-signa@pec.it), entro il termine fissato con allegata la seguente documentazione:



Comune di Lastra a Signa
(Città Metropolitana di Firenze)

- 1.** dichiarazione relativa al possesso dei requisiti generali e di quelli culturali e professionali necessari allo svolgimento dell'incarico
- 2.** proposta progettuale degli interventi con l'individuazione della metodologia e delle azioni operative
- 3.** curriculum vitae e/o professionale

In assenza della documentazione esplicitamente richiesta di cui ai precedenti punti **1)** e **2)** la domanda non sarà presa in considerazione

TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il termine per la presentazione delle domande scade improrogabilmente alle ore 12 del giorno 03/08/2023.

INFORMAZIONI

- Elena Falleni, Settore n. 2 – Servizi di formazione della persona – tel. 055 3270110 – **E-MAIL:** elena.falleni@comune.lastra-a-signa.fi.it

Lastra a Signa, 20/07/ 2023

LA RESPONSABILE SETTORE N. 2
SERVIZI DI FORMAZIONE DELLA PERSONA
(Dott.ssa Elena Falleni)