

COMUNE DI REGGELLO
(Provincia di Firenze)

**APPALTO DEI SERVIZI ASILI NIDO COMUNALI “ARCOBALENO” E
“PIETRAPIANA” PERIODO 1 SETTEMBRE 2020 – 31 LUGLIO 2025**

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE TECNICO SERVIZIO REFEZIONE

Il servizio prevede la preparazione dei pasti con fornitura delle relative derrate alimentari per gli asili nido comunali nei modi e tempi previsti dalla vigente normativa.

1. MODALITA' DELLA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

1. Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per i pasti da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente il concessionario a sua cura e spese, assumendosi per il pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione comunale.
2. La cadenza degli approvvigionamenti dei generi alimentari dovrà giornaliera e compatibile con le attrezzature disponibili in loco, per assicurare la corretta conservazione.
3. Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.
4. Le derrate alimentari biologiche, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi della vigente normativa
5. L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali e si riserva di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali".
Con il termine "prodotti tipici" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18.07.2000.
6. I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.
7. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:
 - da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
 - nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

2. VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

1. Il concessionario deve fornire al personale impiegato nelle cucine indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione;
3. Il concessionario deve fornire per ciascun nido apposito armadietto con chiusura a chiave, nel quale il personale deve riporre gli abiti civili e da lavoro.

3. ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

4. GARANZIE DI QUALITÀ

1. Il concessionario dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.
2. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'I.A. dovrà reperire prioritariamente quelle inserite nella "filiera corta Toscana".

5. IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
2. Il concessionario ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo per le cucine degli asili nido e refettori.
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
4. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..
5. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.
6. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
7. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

6. RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
2. Tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata.

7. CONSERVAZIONE CAMPIONI

1. Il Concessionario si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di + 4°C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico - sanitari.
2. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

8. MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

9. PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

10. CONDIMENTI

1. Per i condimenti a crudo di ogni alimento e pietanze e per la preparazione di pietanze cotte, quali verdure, sughi e salse deve essere utilizzato unicamente olio extra vergine di oliva, proveniente dalla produzione olivicola di Reggello;
2. Per le restanti preparazioni l'olio da utilizzare è quello extravergine di oliva proveniente dalla produzione olivicola I.G.P. della Toscana.
3. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

11. STRUTTURA DEI MENÙ

1. Pranzo: un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta
Acqua minerale
2. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

12. VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù potranno essere effettuate nel rispetto dei valori nutrizionali e con alimenti comunque presenti nel menù.

13. DIETE SPECIALI

1. La ditta deve essere in grado di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze degli utenti.
2. Dovranno essere previste diete personalizzate per lo svezzamento dei singoli bambini
2. Per la dieta speciale potranno essere reperite sul mercato analoghe derrate sostitutive, (es. alimenti senza glutine per celiaci, ecc.).
3. E' a cura del concessionario la predisposizione di menù relativi a diete "speciali" relative a richieste degli utenti certificate dal medico e per motivi religiosi ed etici;
9. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente;
10. La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata al fornitore delle derrate alimentari esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

14. DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

1. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù 'in bianco' così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine);
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, pesce al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone, frutta.

15. INFORMAZIONI

1. Il Concessionario è tenuto ad affiggere nei locali dei nidi il menù stabilito o del giorno con le eventuali modifiche.

16. RIFIUTI

1. Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti per la raccolta differenziata;
2. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).