

Comune di Riomaggiore

***Provincia della Spezia***

*Via Signorini n. 118, 19017 Riomaggiore (SP) tel. 0187 760219 – fax 0187 920866*

*email:* [*urp@comune.riomaggiore.sp.it*](mailto:urp@comune.riomaggiore.sp.it) */ pec:* [*segreteria@pec-comunediriomaggiore.it*](mailto:segreteria@pec-comunediriomaggiore.it)

*Allegato 2*

Il servizio di refezione scolastica è improntato a criteri di qualità, che viene assicurata attraverso un’ adeguata formazione degli addetti, l’ utilizzazione di materie prime di qualità, la tenuta e manutenzione delle procedure di autocontrollo previste dalla normativa vigente, il supporto di una dietista per la formazione dei menù e la verifica del rispetto degli standard igienico-sanitari, l’ affidamento dei servizi e delle forniture anche sulla base di parametri qualitativi, con esclusione quindi del metodo del prezzo più basso nelle gare indette allo scopo.

Al fine di favorire la qualità del servizio, nonché atteggiamenti di consumo responsabile e logiche di sostenibilità ambientale, il servizio di refezione garantisce:

La qualificazione del personale addetto alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione della refezione scolastica,

Il controllo e la verifica della qualità e quantità degli alimenti;

Il rispetto delle norme igienico-sanitarie degli ambienti, delle attrezzature e degli operatori secondo le disposizioni di legge vigenti;

La predisposizione di menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all’ età e alle esigenze alimentari degli utenti, approvati dall’A.S.L. competente;

Il rispetto della programmazione alimentare (menù), salvo casi eccezionali legati a situazioni occasionali e contingenti;

Una dieta variata plurisettimanale e stagionale;

L’ impiego di menù personalizzati a fronte di allergie alimentari idoneamente certificate;

Il divieto di somministrazione e/o uso di prodotti O.G.M;

L’ impiego, parziale o totale, di prodotti biologici, del commercio equo e solidale e/o provenienti da

Esperienze di agricoltura sociale;

Una dieta che valorizzi i prodotti tipici liguri e le tradizioni locali, nel rispetto delle diverse culture e religioni.

I menù e le tabelle dietetiche sono affisse nei refettori dei singoli plessi scolastici e messi a disposizione degli utenti interessati.