

RICHIESTA INSERIMENTO INCARICO PROFESSIONALE DI DIETISTA PER LA REFEZIONE SCOLASTICA:

Il Comune di Empoli ha da sempre fra i propri obiettivi principali il mantenimento dell'alta qualità della propria refezione scolastica.

I pasti sono preparati direttamente dai cuochi dell'Amministrazione Comunale con il supporto di servizi elementari resi da appaltatori esterni (quali la pulizia delle cucine e dei refettori, lo sporzionamento, la distribuzione dei pasti nei refettori periferici e le elementari attività di ausilio ai cuochi).

Il Centro Cottura del Comune è situato in Empoli in via Bonistallo n. 75/A.

A fianco del Centro Cottura è allestita la mensa centrale dove vengono somministrati i pasti:

- per gli alunni della scuola secondaria di primo grado "Busoni";
- per i dipendenti del Comune.

Il Centro cottura prepara in media 2.500 pasti giornalieri.

Il Comune organizza inoltre la somministrazione dei pasti nei refettori scolastici periferici, ai quali viene fornito il condimento per il primo piatto, il secondo ed i contorni, nonché il pane e la frutta/dolce.

È lo stesso Centro Cottura che si occupa di tali preparazioni e tali rifornimenti; la cottura del primo piatto (pasta, riso, farro, ecc...) viene invece effettuata nelle cucine periferiche situate nelle singole scuole.

I refettori periferici nel 2020 sono stati riorganizzati per ragioni legate alla gestione dell'emergenza sanitaria, al fine di salvaguardare la salute collettiva di alunni, docenti, personale ATA e personale dell'appaltatore.

In alcuni casi si è continuato ad utilizzare i refettori, in altri invece si è preferito organizzare la somministrazione pasti direttamente nelle aule, sempre per ragioni legate all'emergenza sanitaria.

Quanto sopra narrato intende rappresentare brevemente la complessità dell'organizzazione comunale che ruota intorno alla preparazione e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica del Comune di Empoli.

Complessità accentuata dal fatto che:

- all'inizio del 2021, a seguito di procedure ad evidenza pubblica, sono cambiati i fornitori delle derrate alimentari;
- nel 2021 (e precisamente relativamente al menù invernale) e poi successivamente nel 2022 (relativamente al menù estivo) verrà rivisto completamente il piano nutrizionale della refezione scolastica Comune.

Il Comune di Empoli pertanto, in questa fase ed in attesa di una riorganizzazione del servizio mensa (nel 2022 verrà infatti espletato un concorso pubblico per l'individuazione di un coordinatore del Centro Cottura), ravvede la necessità di avvalersi del supporto di un consulente con specifica professionalità per adempiere a compiti di legge prescritti in materia di "Qualità della refezione scolastica" in base alla normativa vigente ed alle linee guida della ristorazione scolastica collettiva, nonché per predisporre interventi mirati al fine di prevenire le eventuali situazioni di rischio per la salute degli alunni e del personale comunale addetto ai servizi.

L'incarico decorrerà dal 01/11/2021 e si concluderà il 31/12/2022.

Il professionista si dovrà occupare della:

- Predisposizione e/o aggiornamento del menù secondo le linee guida nutrizionali della competente ASL;
- Predisposizione delle diete speciali personalizzate per utenti affetti da patologie o intolleranze (documentate attraverso la presentazione di idonea certificazione medica) o per motivi etico-religiosi o culturali;
- Armonizzazione delle diete speciali con il menù della mensa scolastica;
- Consulenza nella stesura degli allegati tecnici ai capitolati d'appalto in materia di refezione scolastica (menù e tabelle merceologiche per quanto di competenza);
- Monitoraggio del gradimento dei menù e predisposizione di eventuali variazioni che si ritengano necessarie;
- Predisposizione ed analisi di questionari di gradimento per l'utenza;
- Ispezioni di routine ai refettori periferici per verificare il rispetto delle norme igieniche di preparazione, la rispondenza della quantità e qualità del pasto somministrato ed il grado di accettazione dello stesso, le dinamiche di sperimentazione di nuovi alimenti e il riscontro di eventuali criticità o necessità specifiche;
- Raccordo con il Servizio di Igiene e Sanità pubblica della ASL nel mettere in atto le sinergie occorrenti affinché il servizio mensa risponda a criteri di igienicità, salubrità e qualità con particolare attenzione alle diete speciali;
- Partecipazione alle Commissioni Mensa;
- Partecipazione agli incontri con la ASL;
- Conduzione di corsi di formazione e informazione rivolti al personale comunale (ovvero cuochi e personale cuciniere) nonché a studenti, docenti e genitori della scuola primaria e secondaria in tema di corretta alimentazione;
- Controllo rispetto norme HACCP;
- Controllo sul rispetto delle quantità distribuite mediante pesatura;
- Controllo sulla qualità per verificare le tecnologie di preparazione durante tutte le fasi della filiera;
- Fattiva collaborazione con il Servizio Scuola per tutto quanto attiene alla ristorazione scolastica;
- Verifica e controllo giornaliero presso la mensa centrale sugli approvvigionamenti delle derrate (conformità merceologica delle materie prime in relazione alle specifiche tecniche statuite negli appalti). L'attività è finalizzata all'effettuazione delle contestazioni, applicazione penali e resi;
- Effettuazione di controlli e monitoraggi con cadenza mensile sui refettori periferici relativamente all'igiene del personale addetto alla distribuzione, al controllo sul processo di distribuzione (verifica temperature, rispetto tempistica e modalità di somministrazione delle pietanze). Il professionista dovrà dotarsi degli strumenti necessari ad effettuare tali controlli;
- Collaborazione con l'appaltatore aggiudicatario dei "Servizi scolastici vari" per una buona organizzazione dei servizi di refezione;
- Supporto professionale e ausilio ai cuochi comunali per l'organizzazione dei servizi;
- Incontri settimanali (in presenza o su piattaforme social) con funzionari ed operatori del Comune (Servizio Scuola);
- Verifica della corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico sanitario (D. Lgs. 155/97) nel Centro Cottura e nei locali scolastici (cucine periferiche e refettori);
- Su richiesta dell'Amministrazione, elaborazione dei documenti e strumenti di comunicazione web per il sito comunale, le scuole e le informazioni ai genitori (power point, documenti, video, ecc.);

Pertanto si richiede l'inserimento dell'incarico di dietista in premessa generalizzato nel programma degli incarichi professionali 2021 e 2022.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA
Dott.ssa Sandra Bertini