



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche
E.Q. Mense e refezione scolastica-Trasporti

Note al menù per l' a.s. 2025/2026

Ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato d'appalto vigente ed ai relativi allegati, per l'a.s. 2025/2026 si dispone quanto segue.

- a) Ogni singola variazione, inerente agli ingredienti previsti nel menù a.s.2025/2026, deve essere preventivamente comunicata, concordata e autorizzata dalla E.Q. Mense e Refezione Scolastica-Trasporti prima della realizzazione della pietanza; le richieste di variazione devono pervenire almeno 24 ore prima rispetto alla data per cui è richiesta la modifica. La richiesta deve essere trasmessa al seguente indirizzo di posta elettronica:
refezione.controlliquality@comune.fi.it;
- b) Sarà cura della ditta aggiudicataria l'esposizione, in tutti i refettori di pertinenza, del menù in vigore e della tabella degli allergeni, come previsto dalle attuali norme in materia;
- c) Tutte le grammature previste nei menù a.s. 2025/2026 sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile, salvo diversa indicazione. Si ricorda che deve essere inviata alla E.Q. Mense e refezione Scolastica-Trasporti la tabella dei rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze entro l'inizio della somministrazione;
- d) Si richiede la massima attenzione al rispetto delle grammature previste dal menù validato dall'Azienda USL Centro Toscana, sia in fase di cottura che in quella di preparazione dei contenitori e/o delle vaschette che devono essere poi veicolate ai refettori;
- e) I pasti devono essere inoltrati ai refettori, suddividendo i contenitori fra adulti e bambini; ogni contenitore deve riportare l'indicazione del numero delle porzioni ivi contenute;
- f) Ogni contenitore termico deve riportare una etichetta ben visibile riportante tutte le indicazioni richieste dal Capitolato d'appalto vigente;
- g) Si richiede la massima attenzione alla pulizia dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei cibi;
- h) Qualsiasi contenitore utilizzato per la veicolazione del cibo che risulti usurato, rotto, deteriorato, non più funzionale dovrà essere sostituito;
- i) Si richiama la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei vari alimenti, in ottemperanza alla normativa vigente in materia;
- j) La pasta formato "spaghetti", quando previsto nel menù, deve essere sostituita con pasta corta per le scuole dell'infanzia comunali e statali;
- k) Il Parmigiano Reggiano, come condimento del primo piatto, deve essere consegnato già grattugiato, in vaschette separate, a temperatura controllata. Le vaschette devono essere tenute rigorosamente coperte fino al momento della somministrazione;
- l) I primi piatti asciutti devono arrivare nei refettori conditi solo con olio evo; i condimenti previsti dal menù devono essere consegnati in vaschetta separata e aggiunti al momento della distribuzione;
- m) Integrare i condimenti per i primi piatti con brodo vegetale (se necessario), da aggiungere al momento della distribuzione;
- n) Per i primi piatti al burro, oltre al condimento previsto nel menù, si richiede l'invio dal centro Cottura ai vari refettori di una vaschetta di acqua di cottura, da aggiungere al momento della distribuzione;
- o) Con la pasta o riso all'olio si richiede l'invio di una vaschetta di acqua di cottura;
- p) Per i panini previsti nei cestini il pane deve essere del tipo previsto nel menù del giorno;
- q) Tutte le verdure crude devono essere lavate come previsto da Capitolato vigente;
- r) Le foglie di insalata e in genere tutte le verdure crude (es. carote, finocchi, in particolare quelli previsti per i bastoncini di verdura) devono essere tagliate finemente, i pomodori devono essere tagliati in spicchi sottili;

- s) Per i formaggi serviti privi della confezione originale, la data di scadenza dovrà essere comunicata ad ogni singolo refettorio;
- t) Per la varietà della frutta si richiede di alternare almeno tre (3) tipologie (mela, arance, mandarini, banane, pere, ecc.) diverse all'interno della settimana;
- u) La frutta deve essere lavata presso il Centro Cottura;
- v) Riguardo al progetto "Frutta a merenda", si fa riferimento al Capitolato di appalto vigente;
- w) Per le classi a moduli, con progetto "Frutta a merenda", la frutta sarà servita nelle classi solo nei giorni di rientro. Negli altri giorni, sempre per le classi a moduli, la frutta sarà servita nel refettorio solo agli alunni con "post- scuola";
- x) In caso di sciopero o assemblea la frutta prevista per il progetto "Frutta a merenda" sarà servita a pranzo;
- y) Quando nel menù ordinario è prevista cioccolata 50% o biscotto di frolla alle classi che aderiscono al progetto frutta a merenda dovrà essere inviata la frutta nelle classi come previsto dal progetto, oltre al cioccolato/biscotto a pranzo.
- z) Devono essere garantiti i tempi di somministrazione e distribuzione previsti nel Capitolato di appalto, e dovranno essere rispettati gli orari dei turni previsti nei refettori;
- aa) I tavoli devono essere sanificati con appositi prodotti virucidi prima di procedere all'apparecchiatura, soprattutto in caso di più turni nel refettorio;
- bb) Il formaggio, le brocche dell'acqua e il pane devono essere adeguatamente coperti fino all'arrivo dei bambini nei refettori;
- cc) Le pietanze devono essere distribuite solo quando i bambini sono presenti in refettorio;
- dd) I secondi devono essere porzionati solo quando i bambini hanno terminato il primo piatto;
- ee) Tutte le vaschette delle diete speciali - sia per i bambini/e che per gli adulti - devono essere aperte, porzionate nei piatti e servite prima del pasto convenzionale;
- jj) Nel refettorio devono essere sempre presenti: il sale fino (in contenitore spargisale di plastica), l'olio evo e l'aceto per l'integrazione dei condimenti;
- kk) Nei refettori deve essere sempre presente una bottiglia di olio evo di scorta;
- ll) Nelle Scuole dell'Infanzia Comunale le pietanze devono essere consegnate in polibox di polistirolo contenenti contenitori inox di dimensioni minori della seguente: 26x32xh10/6,5.
- mm) Per il condimento delle verdure crude/all'olio, ciascun refettorio deve essere dotato di misurini/dosatori graduati e deve essere comunicata a ciascun addetto la quantità di olio prevista per ciascun piatto;
- nn) La cotoletta di pollo prevista nel menù speciale del 5 giugno dovrà essere servita alle scuole dell'infanzia pretagliata a bocconcini;
- oo) Il menù per problematiche gastrointestinali può essere richiesto per un massimo di 3 giorni al mese, consecutivi e non, senza la necessità di presentare certificato medico. Il menù gastro per la refezione scolastica è costituito da:
 - Primo piatto: riso/pasta all'olio
 - Secondo piatto: pesce lesso con olio e limone
 - Contorno: patate/carote lesse
 - Frutta: mela
- pp) Ogni alimento per le diete "no glutine" dovrà essere confezionato in vaschette monodose termosaldate singolarmente. Il formato della pasta dovrà essere uguale a quello del menù convenzionale privo di glutine.