



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. 2026/2027**

Ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato d'appalto vigente ed ai relativi allegati, per l'a.s. 2026/2027 si dispone quanto segue.

- a) Ogni singola variazione, inerente gli ingredienti previsti nel menù a.s. 2026/2027, 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 richiesta al seguente indirizzo di posta elettronica: [refezione.controlliquality@comune.fi.it](mailto: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. 2026/2027 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 sia 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, suddivisi i contenitori fra adulti e bambini; ogni contenitore deve riportare l'indicazione del numero delle porzioni ivi contenute;
- f) Ogni contenitore termico deve riportare un'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 onde evitare contestazioni;
- 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 prevista 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) Per i panini previsti nei cestini il pane deve essere del tipo previsto nel menù del giorno;
- n) Tutte le verdure crude devono essere lavate come previsto da Capitolato d'appalto vigente;
- o) 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;

- p) Per i formaggi serviti privi della confezione originale, la data di scadenza dovrà essere comunicata ad ogni singolo refettorio;
- q) Per la varietà della frutta si richiede di alternare almeno tre (3) tipologie (mela, arance, mandarini, banane, pere, ecc.) diverse all'interno della settimana;
- r) La frutta deve essere lavata presso il Centro Cottura;
- s) 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";
- t) Riguardo al progetto "Frutta a merenda", si fa riferimento al Capitolato di appalto vigente;
- u) In caso di sciopero o assemblea la frutta prevista per il progetto "Frutta a merenda" sarà servita a pranzo;
- v) 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;
- w) 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;
- x) I tavoli devono essere sanificati con appositi prodotti virucidi prima di procedere all'apparecchiatura, soprattutto in caso di più turni nel refettorio;
- y) Il formaggio, le brocche dell'acqua e il pane devono essere adeguatamente coperti fino all'arrivo dei bambini nei refettori;
- z) 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;
- ii) 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;
- jj) Nei refettori deve essere sempre presente una bottiglia di olio evo di scorta;
- kk) 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.
- ll) Per il condimento con olio delle verdure crude deve essere dotato ciascun refettorio di misurini/dosatori graduati e deve essere comunicata a ciascun addetto la quantità di olio prevista;
- mm) Le insalate ed in generale tutti i contorni che prevedono verdure crude devono essere conditi nei refettori con le grammature di olio previste dal menù.