

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI
Organizzazione del Servizio di Refezione scolastica

Indice generale

1. Informazioni generali.....	1
2. Elenco dei nidi e delle scuole attualmente servite dal Servizio Refezione Scolastica.....	2
3. Produzione e consegna pasti.....	2
3.1 Approvvigionamento ed immagazzinamento delle derrate alimentari	2
3.2 Modalità di erogazione del servizio:	3
3.3 Le eccezioni	4
3.4 Terminali di Cottura e scuole di pertinenza dei tre attuali terminali di cottura.....	4
Elenco delle scuole che sono attualmente servite dai tre terminali di cottura:.....	4
3.5 consegna del pranzo ai nidi ed alle scuole.....	5
4. Servizio di sporzionamento.....	6
4.1 organizzazione del servizio di sporzionamento.....	7
4.2 Servizio con sporzionamento al tavolo.....	8
4.3 Servizio con sporzionamento tramite banco self-service.....	8
4.4 Articolazione del servizio nei diversi plessi scolastici.....	9
4.5 - schema riassuntivo esplicativo della situazione relativa all'anno sc. 2009/10.....	12
4.6 fornitura di detersivi, sanificanti ecc. per la pulizia degli ambienti di sporzionamento, tavoli, accessori, apparecchi.....	12
4.7 fornitura stoviglie e materiale d'uso.....	13
5. Servizio per anziani.....	15

1. Informazioni generali

Il Servizio Refezione del Comune di Bagno a Ripoli segue il calendario scolastico regionale con avvio indicativamente nel mese di settembre per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e asili nido; il termine del servizio sarà comunque coerente con il calendario scolastico, ordinariamente entro il mese di giugno; per gli asili nido il termine potrà essere prorogato nel mese di luglio.

Il calendario definitivo del servizio di refezione scolastica verrà comunicato dal Comune al Soggetto appaltatore, entro la fine del mese di agosto sentite le scuola del territorio. Ogni variazione nel calendario sarà comunicata dal Comune con almeno 5 giorni di anticipo.

Il Servizio viene erogato agli utenti della scuola dell'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria e delle sezioni di nido dei nidi comunali, compresi gli adulti autorizzati dal Comune in base a specifici accordi con le Direzioni degli Istituti scolastici. Previa convenzione il servizio può essere erogato anche a scuole ed asili privati, facenti parte della rete territoriale dei servizi per la prima infanzia.

I pasti erogati dal Servizio Refezione sono quantificati indicativamente in 280.000 suddivisi per le varie tipologie di scuola nel modo seguente:

n. pasti nido	n. pasti dell'infanzia	n. pasti sc. Elem.	n. pasti sc.media
ISCRITTI 110+ 30 adulti	ISCRITTI 630 + 25	ISCRITTI 930 + 50	
tra 400 e 500 settimanali per un tot. annuo di 16.000	tra 2400 e 2600 settimanali per un tot. annuo di 91.000	tra 4200 e 4500 settimanali per un tot. annuo di 150.000	800 pasti alla settimana , divisi su tre giorni per un tot. annuo di 23.000

Il quantitativo dei pasti espresso è relativo a dati di previsione ma potrà variare nel corso del periodo di appalto in funzione delle esigenze dei committenti nei limiti previsti dalla normativa.

2. Elenco dei nidi e delle scuole attualmente servite dal Servizio Refezione Scolastica

Scuola e indirizzo
Croce, scuola dell'infanzia via di Pian d'albero, Bagno a Ripoli
Croce scuola elementare via di Pian d'albero, Bagno a Ripoli
Padule scuola dell'infanzia, Via Don Perosi, Bagno a Ripoli
Padule scuola elementare Via Don Perosi, Bagno a Ripoli
Rimaggio scuola dell'infanzia, Via di Rimaggio, Bagno a Ripoli
Rimaggio scuola elementare, Via di Rimaggio, Bagno a Ripoli
Bubè scuola dell'infanzia, Via Pian di Grassina, Grassina
Balatro scuola dell'infanzia, Via di Balatro, Antella
Capannuccia scuola dell'infanzia, Via di Tizzano, Capannuccia, Antella
Tegolaia scuola dell'infanzia, Piazza di Tegolaia, Grassina
Marconi scuola elementare, Piazza di Tegolaia, Grassina
Marconi scuola elementare, Via di Lilliano, Grassina
Michelet scuola elementare, Via di Pulicciano, Antella
S.Maria all'Antella, scuola dell'infanzia ed elementare, Via Peruzzi, Antella
nido Arabam, P.zza F.lli Rosselli, Osteria Nuova, Bagno a Ripoli
nido Coriandolo nido, Via di Balatro, Antella
nido Chicco di Grano P.zza Tegolaia 99 Grassina
nido Filo d'erba Via Vecchia Aretina, San Donato , Bagno a Ripoli
Scuola media Redi, Via di Belmonte, Ponte a Niccheri
Scuola media Granacci, Via Plessis Robinson, Bagno a Ripoli

3. Produzione e consegna pasti

3.1 Approvvigionamento ed immagazzinamento delle derrate alimentari

La Ditta dovrà provvedere all'acquisto, trasporto e stoccaggio presso il Centro di Cottura Principale, presso i terminali di cottura nelle scuole e presso i locali di sporzionamento, di tutto il materiale necessario per lo svolgimento del servizio, compreso il materiale di consumo ed il materiale di pulizia. Le forniture dovranno essere fatte tenendo conto degli spazi dei magazzini, dei frigoriferi, dei freezer esistenti, rispettando il seguente piano di approvvigionamento:

- pane fresco	- giornalmente
- frutta e verdure fresca	- due volte la settimana
- carni fresche, pollame ecc. (come previsto dal capitolato relativo)	- il giorno precedente l'utilizzo
- derrate deperibili tipo latticini, uova in break, yogourt ecc.	- due volte la settimana,
- surgelati e derrate non deperibili	- una volta la settimana
- acqua minerale da distribuire nel caso di sospensione dell'erogazione del servizio dell'acquedotto, per la modifica di	- una riserva settimanale

consumo del pranzo a scuola, per gite scolastiche ecc.	
- detersivi e materiale monouso	- una volta la settimana .

I magazzini dovranno essere ordinati con criteri espliciti, suddivisi in base a derrate alimentari ecc. , e facilmente ispezionabili.

Tutte le materie prime dovranno riportare le etichette previste dalla normativa vigente.

Tutti i detersivi dovranno riportare le etichette previste dalla normativa vigente.

La Ditta sarà tenuta a comunicare all'Amministrazione Comunale i giorni in cui saranno effettuate le consegne in base al menù e al suddetto piano di approvvigionamento, in modo che si possano eseguire controlli sulla qualità e tipologia di merce, sulle scadenze, etichette, e quanto altro ritenuto utile. I controlli saranno estesi anche ai mezzi utilizzati per la consegna di tutte le merci.

3.2 Modalità di erogazione del servizio:

Le seguenti preparazioni devono essere eseguite presso il CCP tranne eccezioni concordate o regolamentate in seguito:

- a) preparazione merende, frutta, condimenti,
- b) preparazione di alimenti che dovranno essere consumati freddi
- c) preparazione di alimenti che dovranno essere cucinati previo lavaggio e porzionatura nella cucina centralizzata,

Preparazioni giornaliere

- a) dovranno essere consegnati in ogni scuola e nido in contenitori idonei per il trasporto di alimenti:
 - la frutta lavata (il lavaggio della frutta riguarda tutta la frutta ad eccezione delle banane, es: arance, mele, ecc.)
 - il pane affettato e suddiviso in pane "bianco" e "nero" biologico (come previsto dal capitolato) e, ove previsto, di panini biologici;
 - la merenda del giorno, biologica, del tipo previsto nel capitolato pertinente (una merenda diversa per i cinque giorni della settimana)
 - il sale, l'olio extravergine di oliva per condire le pietanze a crudo, l'aceto, con consegna una volta la settimana nelle quantità prevista dal capitolato e secondo la richiesta della scuola.

Si precisa che frutta, merenda e pane devono essere suddivisi per classi/sezioni e inseriti in sacchetti o contenitori con scritto la classe/sezione a cui sono destinati.

Per tutti gli alimenti sopra elencati è prevista la consegna entro **le ore 10,00** di tutti i giorni di scuola:

- b) preparazione di alimenti che dovranno essere consumati freddi

La preparazione di contorni freddi (tipo insalate, pomodori, carote, insalate miste ecc.) e di secondi freddi (prosciutto crudo di Parma affettato, mozzarelle, formaggio ecc.), dovrà avvenire la

mattina stessa del consumo, nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie, e dovrà essere consegnata in tempo utile per il pranzo.

c) preparazione di alimenti che saranno cucinati nei tre terminali di cottura presenti nelle scuole

E' ammessa la preparazione presso il CCP, entro e non oltre il giorno precedente il consumo nel piatto, dei seguenti alimenti che saranno poi cotti nei terminali di cottura:

- verdure per contorni, per basi di condimenti, secondi piatti e similari;
- secondi piatti che prevedono utilizzo di carne macinata (polpettoni, hamburger, polpette); la carne acquistata nei pezzi indicati nel capitolato, dovrà essere macinata con apposito tritacarne refrigerato che mantenga la temperatura del prodotto, in ambiente a temperatura controllata. Il polpettone una volta preparato in ambiente refrigerato dovrà essere mantenuto a temperatura idonea. Idem per la preparazione di polpette di pesce.
- preparazioni come brasato, arista, petto di tacchino arrotolato e similari che necessitano di essere preparati con sale ed aromi tritati dovranno essere preparati a partire dagli "odori" freschi (es. rosmarino, alloro) senza l'utilizzo di prodotti già preparati acquistabili in commercio.
- preparazione di polpettoni e polpette a base di verdure, parmigiano, uova e similari.

Tutti gli alimenti sopra elencati dovranno essere inviati nei tre terminali in tempo utile per la cottura e successiva distribuzione del piatto nella giornata. La conservazione dopo la preparazione ed il trasporto ai terminali di cottura dovranno avvenire come previsto dalla normativa vigente.

3.3 Le eccezioni

Tutti gli alimenti non compresi nell'elenco precedente dovranno essere preparati in giornata presso i terminali di cottura.

Possono essere concordate eventuali eccezioni solo se motivate da un'organizzazione di lavoro non realizzabile il giorno stesso del consumo del piatto ma dovranno essere programmate ed autorizzate anticipatamente dall'ufficio scuola del Comune. Tali preparazioni potranno essere anticipate al solo giorno precedente il consumo ed "abbattute di temperatura" con tecnologia adeguata.

3.4 Terminali di Cottura e scuole di pertinenza dei tre attuali terminali di cottura

Tutte le preparazioni di piatti, ad eccezione di quanto riportato sopra, dovranno essere preparati giornalmente nei terminali di cottura. L'organizzazione di questi terminali dovrà tenere conto degli orari del pranzo nelle scuole e nei nidi.

Elenco delle scuole che sono attualmente servite dai tre terminali di cottura:

Terminale di cottura di *Rimaggio* : autorizzazione attuale 480 pasti complessivi

- scuola dell'infanzia e primaria di Rimaggio, Via di Rimaggio,
- scuola dell'infanzia e primaria del Padule, Via Don Perosi,
- scuola media Granacci, Via Plessis Robinson.

Terminale di cottura di *Croce a Varliano*: autorizzazione attuale 280 pasti complessivi

- scuola dell'infanzia e primaria di Croce a Varliano, Via di Pian d'albero,
- nido Arabam, Piazza f.lli Rosselli, Osteria Nuova,
- nido Coriandolo, Via di Balatro, Balatro,
- nido Chicco di Grano, Piazza di Tegolaia, Grassina
- nido domiciliare Filo d'erba, Via Aretina Vecchia, San Donato.

Terminale di cottura di *Grassina*, Via Lilliano e Meoli: autorizzazione attuale per 1060 pasti complessivi

- Scuola primaria Marconi di Via Lilliano e Meoli, Grassina,
- Scuola dell'infanzia Milani e primaria Marconi di Piazza Tegolaia, Grassina,
- Scuola primaria di Antella, Via Pulicciano, Antella,
- Scuola dell'infanzia e primaria S.Maria all'Antella, Piazza dell'Antella,
- Scuola dell'infanzia di Bube', Via Pian di Grassina, Grassina,
- Scuola dell'infanzia di Balatro, Via di Balatro, Balatro,
- Scuola dell'infanzia di Capannuccia, Via di Tizzano, Capannuccia,
- Scuola media Redi, Via di Belmonte, Ponte a Niccheri.

3.5 consegna del pranzo ai nidi ed alle scuole

Le pietanze dovranno essere consegnate alle scuole e ai nidi in contenitori gastronomici multirazione di acciaio inox con coperchio con guarnizione a tenuta termica. Ogni contenitore dovrà contenere non più delle porzioni di un nucleo classe/sezione. Nei casi dei self-service delle scuole medie o di raggruppamenti di classi come la scuola privata potranno essere utilizzati contenitori gastronomici multiporzioni con le caratteristiche di cui sopra, per numeri superiori al numero di una classe.

Nel caso di diete speciali, sanitarie, religiose, scelte etiche, i pasti saranno posti in contenitori termici monoporzioni con l'indicazione esatta del tipo di dieta, nome del destinatario, classe, scuola.

La Ditta dovrà provvedere, con mezzi propri od in appalto, a trasportare tutti i contenitori termici e non (merende ecc.) alle scuole sopra riportate negli orari comunicati; tali mezzi dovranno essere autorizzati e rispondere ai requisiti previsti dalla normativa di legge per il trasporto di alimenti.

Prima dell'inizio del servizio dovranno essere comunicati per scritto tutti i dati relativi all'identificazione del mezzo, e del conducente. Ugualmente nel caso si debba procedere alla sostituzione del mezzo o del conducente. Su richiesta del Comune dovranno essere altresì comunicati i percorsi e gli orari di ciascun mezzo.

Di seguito viene riportato un elenco dei terminali da raggiungere con i pasti, comprensivo del numero di pasti da consegnare e degli orari di consegna. Il numero dei pasti giornalieri indicato è puramente indicativo. Il Comune consegnerà all'appaltatore gli elenchi degli iscritti al servizio refezione entro la prima settimana di settembre, e comunque entro l'avvio dell'anno scolastico.

L'orario del pranzo è quello in vigore nell'anno scolastico 2009/2010 ed è pertanto puramente indicativo in quanto può variare anno per anno (ed eccezionalmente anche nel corso dell'anno scolastico) in funzione degli accordi intercorsi tra scuole del territorio e Comune, sentito il soggetto appaltatore che ha comunque l'obbligo di adeguarsi agli orari concordati salvo oggettivi impedimenti non sanabili.

Scuola e indirizzo	n. di pasti giornalieri	Orari di inizio del pranzo
NIDI		

nido Arabam Nido, P.zza F.lli Rosselli	n. 40	Ore 11.45
nido Coriandolo, Via di Balatro	n. 40	Ore 11.45
nido Chicco di Grano, P.zza Tegolaia Grassina	n. 20	Ore 11.45
nido domiciliare Filo d'erba, Via Aretina	n. 5	Ore 11.45
Istituto comprensivo n. 1		
Croce infanzia via di Pian d'albero	n. 90	Ore 12,00
Croce primaria via di Pian d'albero	n. 140	Ore 12.30
Padule infanzia, Via Don Perosi	n. 90	Ore 12.00
Padule primaria Via Don Perosi	n. 150	Ore 12.30
Rimaggio infanzia, Via di Rimaggio	n. 100	Ore 12,00
Rimaggio primaria, Via di Rimaggio	n. 100	Ore 12.30
Scuola media Granacci, Via Plessis Robinson	n. 80 martedì, venerdì	Ore 13.20
Istituto comprensivo n. 2		
Bubè infanzia, Via Pian di Grassina	n. 90	Ore 12.00
Balatro infanzia, Via di Balatro	n. 90	Ore 12.00 1° turno
Capannuccia infanzia, Via di Tizzano	n. 90	Ore 12.00 1° turno Ore 12.50 2° turno
Tegolaia infanzia, Piazza di Tegolaia	n. 90	Ore 12.00 1° turno Ore 12.45 2° turno
Marconi primaria, Piazza di Tegolaia	n. 75	Ore 12.30
Scuola Marconi primaria, Via di Lilliano	n. 240	Ore 12,30 1° turno Ore 13.20 2° turno
Scuola Michelet primaria, Via di Pulicciano	n. 190	Ore 12.20 1° turno Ore 13.20 2° turno
Scuola Privata S.Maria infanzia e primaria, Via Peruzzi	n. 120	Ore 12.00 materna Ore 12,45 elementare
Scuola media Redi, Via di Belmonte	n. 80 martedì, giovedì	Ore 13.15

4. Servizio di sporzionamento

L'Amministrazione del Comune di Bagno a Ripoli attribuisce un importante valore educativo a tutti i momenti della vita scolastica, compreso quelli del pranzo, pertanto l'appaltatore dovrà assumere le seguenti azioni costituenti l'intero servizio:

1. servizio di sporzionamento così di seguito specificato: predisposizione dei locali, scodellamento, pulizia degli ambienti, lavaggio stoviglie là dove previsto, gestione rifiuti;
2. coordinamento e controllo di tutto il servizio sporzionamento della mensa scolastica ai bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Bagno a Ripoli, compreso le scuole dove tale funzione è svolta dal personale ATA (custodi) in funzione di specifiche convenzioni tra Scuola e Comune;
3. aggiornamento di tutto il personale addetto a questo servizio, compreso il personale ATA (custodi) delle scuole coinvolte nelle sopracitate convenzioni, nei modi e nei tempi previsti dalla Legge regionale 12 maggio 2003, n. 24 e delibera di Giunta Regionale n. 1388 del 27.12.2004;
4. presa in carico delle "Autorizzazioni Sanitarie" in tutte le scuole comprese quelle dove la ditta svolge funzioni di coordinamento, controllo e aggiornamento del personale ATA

- (custodi), assumendosi gli eventuali oneri di spesa, da effettuarsi tramite l'Ufficio SUAP del Comune;
5. predisposizione dei piani di autocontrollo e dei piani di controllo di derattizzazione e disinfezione dei locali di sporzionamento (D.Leg. 155/97 e Reg. Ce 852/04) e attuazione di tutte le eventuali azioni correttive necessarie, in tutte le scuole comprese quelle nelle quali la ditta svolge funzioni di coordinamento, controllo e di aggiornamento del personale ATA (custodi);
 6. effettuazione di n. 1 controllo analitico annuale dell'acqua dell'acquedotto per ciascun punto di sporzionamento, comprese quelle scuole dove la ditta svolge una funzione di coordinamento, controllo e di aggiornamento del personale ATA (custodi);
 7. presa in carico del "Protocollo delle anomalie" del servizio mensa, da seguire nel caso si verificano dei ritrovamenti anomali durante la distribuzione della mensa;
 8. fornitura di attrezzature e materiale necessario allo svolgimento di quanto sopra.

4.1 organizzazione del servizio di sporzionamento

La programmazione, il controllo ed il coordinamento del proprio personale addetto ai servizi saranno effettuati dalla ditta tramite un proprio rappresentante od incaricato che, oltre ad organizzare e dirigere i servizi sia nella parte generale che nel dettaglio secondo quanto previsto dal presente articolo, dovrà avere le competenze e le risorse generali per tutte le provvidenze che riguardino gli adempimenti degli oneri contrattuali. Il coordinamento e controllo sugli aspetti prettamente legati alle modalità di sporzionamento sarà esteso anche al personale ATA (custodi). Questo incaricato dovrà essere facilmente rintracciabile dai responsabili dell'Ufficio Scuola tramite cellulare. Per ogni plesso scolastico dovrà essere individuato fra gli addetti al servizio sporzionamento un referente al quale i responsabili dell'Ufficio Scuola potranno rivolgersi per qualsiasi criticità che si possa verificare.

La ditta dovrà rispondere di eventuali contestazioni e inadempienze del proprio personale e del personale ATA (custodi).

Il personale addetto allo sporzionamento, dipendente della ditta, dovrà essere dotato di adeguato vestiario da lavoro, camice e copricapo bianco, guanti usa e getta e di tesserini di riconoscimento.

All'interno delle Scuole verranno messi a disposizione armadietti per il vestiario e armadi e/o locali per la custodia di materiale di fornitura per la distribuzione della mensa. L'eventuale sostituzione degli armadietti è a carico della Ditta vincitrice dell'appalto.

La ditta aggiudicataria è responsabile per il proprio personale di tutti gli adempimenti di cui al D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della scuola delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio e dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs 196 del 30.6.2003.

Il personale della ditta dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dei servizi e dovrà essere consapevole delle caratteristiche dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, pertanto dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli alunni, del personale docente e delle famiglie.

Per ciascun plesso scolastico si riportano:

gli orari indicativi di svolgimento del servizio, il numero di ore necessarie, l'entità del personale e la tipologia di servizio attualmente richiesto.

Lo schema riportato potrà essere modificato in conseguenza:

- dell'emergere di diverse esigenze organizzative;

- di variazioni nel calendario scolastico
- di variazioni nel numero di alunni iscritti al servizio
- di modifiche alle sedi di erogazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva quindi il diritto di stabilire una diversa articolazione per l'espletamento dei servizi qui specificati, qualora ciò ne comporti un miglioramento o una razionalizzazione, senza che la ditta possa opporsi o richiedere indennizzi.

La ditta ha l'obbligo di provvedere a quanto descritto in questo documento, nei giorni e nelle ore fissate dall'Amministrazione.

La ditta ha l'obbligo di sottoscrivere e mettere in pratica il "Protocollo delle anomalie", parte integrante del presente documento.

4.2 Servizio con sporzionamento al tavolo

I servizi dovranno essere così effettuati:

- preparazione e scodellamento . La preparazione comporta la predisposizione dei carrelli mensa con tutte le stoviglie e le brocche per l'acqua da portare nei locali mensa, una prima pulizia rapida con un prodotto igienizzante dei tavoli dove verrà consumato il pranzo, apparecchiatura con tovaglie, stoviglie e brocche dell'acqua che l'addetto dovrà riempire. Scodellamento delle diverse portate pranzo: primo, secondo, contorno e frutta. Nel caso sia necessario, il personale dovrà rendersi disponibile ad aiutare i bambini durante il pranzo.
- pulizia degli ambienti. La pulizia del locale di sporzionamento e del locale dove viene consumato il pranzo dai bambini dovrà essere effettuata giornalmente, e prevede il riordino degli ambienti, la pulizia delle attrezzature (lavelli, macchina lavastoviglie ecc.) e pulizia e sanificazione dei tavoli mensa. Nelle scuole dove è previsto un secondo turno, al termine del primo il personale dovrà rimuovere tovaglie, stoviglie e tutto il resto, eseguire una pulizia rapida dei tavoli con un prodotto igienizzante e riapparecchiare per il secondo turno.
- lavaggio. Nelle scuole dove è presente la lavastoviglie si dovrà procedere mettendo a bagno piatti, e posateria con detergente appropriato e successivamente saranno lavati in lavastoviglie insieme alle brocche dell'acqua, i bicchieri, i cestini del pane e qualsiasi altro materiale utilizzato che successivamente andrà riposto negli appositi armadi. I detersivi utilizzati per la lavastoviglie dovranno essere forniti dalla ditta nei tempi e nei modi per evitare disservizi e problemi alla scuola. Nelle scuole dove è presente il terminale di cottura (Croce, Rimaggio, Grassina lilliano) il lavaggio delle stoviglie è compreso nel prezzo pasto offerto.
- gestione dei rifiuti. Al termine del servizio dovranno essere eliminati gli avanzi di cibo dai piatti e dai contenitori. I rifiuti dovranno essere raccolti in sacchetti idonei e differenziati e portati ai cassonetti. L'appaltatore dovrà fornire tutta la collaborazione necessaria alla realizzazione di progetti volti a monitorare e differenziare i rifiuti prodotti al momento del pranzo.
- Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, salvo diverse disposizioni da parte dell'Ente.

4.3 Servizio con sporzionamento tramite banco self-service

I servizi dovranno essere così effettuati:

- preparazione del banco self-service . La preparazione comporta una prima pulizia rapida con un prodotto igienizzante, accensione del banco e riempimento delle vasche.
- distribuzione del pranzo. Saranno utilizzate stoviglie a perdere nei plessi dove non sia presente la lavastoviglie (piatto piano o scodella per il primo, piatto piano per il secondo e per il

contorno).

c) pulizia del locale self-service. Il servizio giornaliero di pulizia prevede il riordino, la pulizia e sanificazione quotidiana del banco. Il banco self-service dovrà essere trattato con anticalcare tutte le volte che questo si renderà necessario. Inoltre è prevista la pulizia e sanificazione dei tavoli mensa.

d) gestione dei rifiuti. Al termine del servizio dovranno essere eliminati gli avanzi di cibo dai piatti e dai contenitori che dovranno essere raccolti in sacchetti idonei e differenziati e portati ai cassonetti.

e) Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, salvo diverse disposizioni da parte dell'Ente.

4.4 Articolazione del servizio nei diversi plessi scolastici

La distribuzione del pranzo si svolgerà nell'arco della settimana dal lunedì al venerdì, nell'orario che ogni scuola, in base alla propria organizzazione, concorderà con il Comune. L'orario di inizio riportato è quindi indicativo.

a) Scuola primaria Frizzi di Rimaggio – Via di Rimaggio – Bagno a Ripoli:

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
100 + 4	4	1	12,30

In questa scuola il lavaggio delle stoviglie è effettuato dal personale che opera nella cucina all'interno del plesso scolastico. Il personale addetto allo sporzionamento dovrà eliminare i rifiuti dai piatti e dai contenitori, impilare i piatti, i bicchieri, le brocche e portare i carrelli con le stoviglie sporche nella zona lavaggio stoviglie della cucina.

Il lavaggio viene effettuato nel terminale di cottura di Rimaggio .

b) Scuola primaria Caduti in guerra di Croce - Via di Pian d'albero :

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
140 + 7	7	2	12,30

In questa scuola il lavaggio delle stoviglie è effettuato dal personale che opera nella cucina all'interno del plesso scolastico. Il personale addetto allo sporzionamento dovrà eliminare i rifiuti dai piatti e dai contenitori, impilare i piatti, i bicchieri, le brocche e portare i carrelli con le stoviglie sporche nella zona lavaggio stoviglie della cucina.

Il lavaggio viene effettuato nel terminale di cottura di Croce.

c) Scuola primaria Agnoletti di Padule -Via Don Perosi:

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
150 + 7	7	2	12,30

Presente lavastoviglie- Il personale assegnato a questa scuola dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti della scuola dell'infanzia del Padule. Tutte queste operazioni avvengono negli appositi ambienti della scuola dell'infanzia del Padule che si trova nel medesimo edificio.

Ove sia presente una convenzione del Comune con il personale ATA di un istituto comprensivo, la ditta che gestirà il servizio dovrà provvedere al coordinamento e controllo del personale suddetto (custodi).

d) Scuola dell'infanzia Frizzi di Rimaggio – Via di Rimaggio – Bagno a Ripoli

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
100 + 8	5	2	12,00

Il pranzo attualmente viene sporzionato dal personale ATA (custodi). La ditta dovrà provvedere al coordinamento e controllo del personale, alla predisposizione dei piani di autocontrollo e piani di controllo di derattizzazione e disinfezione, all'aggiornamento del personale e alla fornitura del materiale come previsto al punto 3 e 4.

Il lavaggio viene effettuato nel terminale di cottura di Rimaggio.

e) Scuola dell'infanzia F.lli Manzi di Croce – Via di Pian d'albero – Bagno a Ripoli

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
90 + 6	3	2	12,00

Il pranzo attualmente viene sporzionato dal personale ATA (custodi). La ditta dovrà provvedere al coordinamento e controllo del personale, alla predisposizione dei piani di autocontrollo e piani di controllo di derattizzazione e disinfezione, all'aggiornamento del personale e alla fornitura del materiale come previsto al punto 3 e 4.

Il lavaggio viene effettuato nel terminale di cottura di Croce.

f) Scuola dell'infanzia Agnoletti del Padule – Via Don Perosi – Bagno a Ripoli

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
90 + 6	3	2	12,00

Il pranzo attualmente viene sporzionato dal personale ATA (custodi). La ditta dovrà provvedere al coordinamento e controllo del personale, alla predisposizione dei piani di autocontrollo e piani di controllo di derattizzazione e disinfezione, all'aggiornamento del personale e alla fornitura del materiale come previsto al punto 3 e 4.

In questa sede vengono lavati anche i piatti della scuola primaria che si trova nel medesimo edificio.

g) Scuola dell'infanzia Cocchi di Balatro, Via di Balatro :

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
90 + 3	3	2	12,00

E' presente lavastoviglie.

h) Scuola dell'infanzia Masi di Bubè, Via Pian di Grassina :

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
90 + 3	1	1	12,00 p.t 12,50 s.t.

E' presente lavastoviglie. I bambini consumano il pranzo in due turni

i) Scuola dell'infanzia Franci di Capannuccia, Via di Tizzano :

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
90 + 3	2	2	12,00 p.t 12,50 s.t.

E' presente lavastoviglie. I bambini consumano il pranzo in due turni

l) Scuola dell'infanzia Milani di Tegolaia, Piazza di Tegolaia:

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
90 + 3	2	2	12,00 p.t 12,30 s.t.

E' presente lavastoviglie. I bambini consumano il pranzo in due turni.

m) Scuola primaria Marconi di Tegolaia:

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
75 + 3	2	2	12,25 p.t 13,10 s.t.

Le stoviglie della scuola elementare verranno lavate insieme a quelle della scuola dell'infanzia nella zona lavaggio che si trova nel medesimo edificio al piano terra. I bambini consumano il pranzo in due turni

n) Scuola primaria Marconi di Via Lilliano e Meoli :

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
240 + 12	6	6	12,30 p.t 13,30 s.t.

In questa scuola il lavaggio delle stoviglie è effettuato dal personale che opera nella cucina all'interno del plesso scolastico. Il personale addetto allo sporzionamento dovrà eliminare i rifiuti dai piatti e dai contenitori, impilare i piatti e i bicchieri e portare i carrelli con le stoviglie sporche nella zona lavaggio stoviglie della cucina. I bambini consumano il pranzo in due turni
Il lavaggio viene effettuato nel terminale di cottura di Grassina (Via Lilliano e Meoli).

o) Scuola primaria di Antella, Michelet – Via Pulicciano:

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
190 + 9	3	4	12,30 p.t 13,20 s.t.

E' presente lavastoviglie. I bambini consumano il pranzo in due turni

p) Scuola Media Redi – Via di Belmonte - Antella

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
80	2	2	13,15

La distribuzione del pranzo sarà legato allo svolgimento delle attività didattiche pomeridiane della scuola media, attualmente si svolge nei giorni di martedì e giovedì

q) Scuola Media Granacci – Via Plessis Robinson – Bagno a Ripoli

n. persone	n. locali	n. addetti	Orario inizio
------------	-----------	------------	---------------

80	2	2	13,15
----	---	---	-------

La distribuzione del pranzo sarà legato allo svolgimento delle attività didattiche pomeridiane della scuola media, attualmente si svolge nei giorni di martedì e venerdì

4.5 - schema riassuntivo esplicativo della situazione relativa all'anno sc. 2009/10

Scuola	Entità personale	Quantitativo orario giornaliero <u>complessivo</u> compreso di lavaggio piatti nelle scuole dove previsto
Scuola primaria. Rimaggio	1	2,30
Scuola dell'infanzia Rimaggio	-	Coordinamento e controllo del personale ATA
Scuola primaria Croce	2	5,00
Scuola dell'infanzia Croce	-	Coordinamento e controllo del personale ATA
Scuola primaria Padule	2	6,30 (con lavaggio piatti scuole infanzia ed elementari)
Scuola dell'infanzia Padule	-	Coordinamento e controllo del personale ATA
Scuola dell'infanzia Capannuccia	2	5,00 (con lavaggio piatti)
Scuola dell'infanzia Bubè	1	3,30 (con lavaggio piatti)
Scuola dell'infanzia Balatro	2	4,30 (con lavaggio piatti)
Scuola dell'infanzia Tegolaia	2	4,00
Scuola primaria Marconi, (Lilliano)	6	16/14,30 diversificato sui diversi giorni della settimana
Scuola primaria Michelet, (Antella)	4	10,00 (con lavaggio piatti)
Scuola primaria Marconi (Tegolaia)	2	5,00 (con lavaggio piatti scuole infanzia ed elementari)
Scuola Redi, Via di Belmonte	2 martedì, giovedì	3,50
Media Granacci, Via Plessis Robinson	1 martedì, giovedì	2,00

Il servizio sporzionamento non è di pertinenza dell'Amministrazione Comunale nelle scuole dell'infanzia privata ed elementare parificata di Santa Maria all'Antella.

Il servizio sporzionamento nei nidi del Comune viene svolto dal personale educativo dei nidi.

4.6 fornitura di detersivi, sanificanti ecc. per la pulizia degli ambienti di sporzionamento, tavoli, accessori, apparecchi

I materiali di pulizia per gli ambienti dello sporzionamento, accessori, apparecchi e tavoli dove i bambini consumano il pasto, dovranno essere forniti dalla ditta, la quale provvederà alla distribuzione degli stessi nei diversi plessi scolastici.

I materiali dovranno essere del tipo qui sotto indicato e dovranno essere di primaria e nota marca di detersivi, certificata secondo la normativa ISO 9000.

A tutte le scuole indicate al punto sopra, compreso le scuole dove la ditta dovrà svolgere compiti di coordinamento e controllo, dovranno essere forniti i seguenti detersivi per la pulizia di tutti i

piani, carrelli, frigoriferi ecc. presenti nei locali di sporzionamento e nei locali dove i bambini consumano la mensa:

Prodotto	Superfici o attrezzature su cui utilizzare il prodotto
Detergente sgrassante moderatamente alcalino sequestrante, con caratteristiche specifiche per il trattamento di superfici che vengono a contatto con gli alimenti	Pulizia e detersione di pavimenti, rivestimenti, porte, servizi, spogliatoi, piani di lavoro, attrezzature
Detergente neutro	Lavaggi manuali all'interno del lavello e per ammollo delle stoviglie prima del lavaggio in lavastoviglie
Disinfettante a base di quaternari di ammonio con potere detergente. (Presidio medico chirurgico). con caratteristiche specifiche per il trattamento di superfici che vengono a contatto con gli alimenti	Disinfezione di piani di lavoro, utensili, frigoriferi ecc.
Disinfettante a base alcolica, con caratteristiche specifiche per il trattamento di superfici che vengono a contatto con gli alimenti	Sanificazione rapida senza risciacquo di tavoli, banchi, superfici non direttamente a contatto con gli alimenti.
Prodotto anticalcare	Superfici su cui siano presenti tracce di calcare. Prodotto da utilizzare quando necessario
Detergente disinfettante liquido neutro emolliente.	Mani

Le caratteristiche qui sopra indicate dovranno essere chiaramente riportate nelle schede tecniche.

Gli addetti, compreso il personale ATA (custodi), dovranno avere adeguata formazione per l'uso dei prodotti, al fine di ottenere una pulizia ineccepibile dal punto di vista igienico.

Per le necessarie verifiche saranno previsti dei controlli a cura dell'Amministrazione sia di carattere ispettivo che analitico. Per questi l'Amministrazione incaricherà laboratori di fiducia.

Tutti i prodotti per la pulizia, utilizzati dall'impresa dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso. La ditta sarà responsabile dei prodotti utilizzati e della relativa modalità d'uso.

L'Amministrazione appaltante non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti dei prodotti.

4.7 fornitura stoviglie e materiale d'uso

In tutte le scuole verranno fornite tutte le stoviglie permanenti. Le stoviglie permanenti saranno consegnate inizialmente dal Comune per asili nido, scuole infanzia e primaria; la ditta dovrà sottoscrivere un apposito verbale che ne attesti le tipologie e le quantità. I piatti e le scodelle saranno di melamina o porcellana a seconda di quanto concordato tra Comune e scuole del territorio, le posate di acciaio inox, i bicchieri di vetro infrangibile o in melamina trasparente. Le brocche per l'acqua saranno in materiale idoneo e le posate di sporzionamento saranno di acciaio inox. (vedi: Scuole servizio di sporzionamento).

Il reintegro delle stoviglie mancanti verrà effettuato dall'appaltatore con materiale di qualità e caratteristiche almeno equivalenti a quanto consegnato e in tempi adeguati a contenere ogni ripercussione sul servizio.

Le richieste di eccezioni per un uso di stoviglie a perdere dovranno essere motivate e autorizzate anticipatamente dall'ufficio scuola del Comune.

La ditta dovrà fornire il materiale qui sotto in elenco direttamente alle diverse scuole, e sarà responsabile della sua gestione.

Materiale da fornire alle diverse scuole	Caratteristiche tecniche	Scuole dove il materiale dovrà essere fornito
Rotoloni di carta monouso	Asciugamani a due veli di ovatta nazionale	Per tutti i punti di sporzionamento
Piatti e scodelle di plastica	Peso minimo gr. 11 ciascuno	Scuole medie Redi e Granacci
Bicchieri di plastica	Contenuto cc. 170	Scuole medie Redi e Granacci
n. 2 tovaglioli di carta per utente	Ognuno deve essere costituito da n. 2 veli cm. 30x cm. 40	Scuole medie Redi e Granacci
Tovagline di carta usa e getta	cm. 30 x cm 40	Per tutti i punti di sporzionamento
Sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti	I sacchetti dovranno essere di dimensione adeguata ai diversi contenitori dei rifiuti e adeguatamente resistenti	Per tutti i punti di sporzionamento
Posate, piatti, bicchieri di plastica	Caratteristiche riportate sopra	Nelle scuole dove è presente la lavastoviglie nei casi di guasto di tale apparecchio

Tutti i materiali utilizzati dall'impresa dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda la biodegradabilità. La ditta sarà responsabile dei materiali utilizzati. L'Amministrazione non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti dei materiali.

L'Amministrazione si riserva per ogni anno scolastico la facoltà di incrementare o diminuire il volume delle attività relative al servizio di distribuzione della mensa scolastica, nel caso in cui gli Istituti Comprensivi del territorio stipulino convenzioni con l'Amministrazione Comunale di Bagno a Ripoli per affidare la distribuzione della mensa al personale ATA (custodi).

4.8 macchine lavastoviglie e detersivi

In ogni plesso scolastico dovrà essere presente, con costi a carico dell'appaltatore, una macchina lavastoviglie di tipo professionale. Attualmente il Servizio è organizzato con macchine lavastoviglie di tipo industriale, con contratto di affitto e manutenzione con l'Amministrazione Comunale, collocate nelle seguenti scuole:

Padule scuola dell'infanzia, Via Don Perosi, Bagno a Ripoli – serve anche la scuola elementare attigua
Bubè scuola dell'infanzia, Via Pian di Grassina, Grassina
Balatro scuola dell'infanzia, Via di Balatro, Antella
Capannuccia scuola dell'infanzia, Via di Tizzano, Capannuccia, Antella
Tegolaia scuola dell'infanzia, Piazza di Tegolaia, Grassina - serve anche la scuola elementare posta al primo piano dell'edificio

Michelet scuola elementare, Via di Pulicciano, Antella

Scuola media Granacci, Via Plessis Robinson, Bagno a Ripoli (di prossima installazione ad ottobre)

Nei tre plessi di:

- Rimaggio, scuola dell'infanzia ed elementare,
- Croce, scuola dell'infanzia ed elementare,
- Marconi di Via Lilliano e Meoli, scuola elementare

dove sono presenti i terminale di cottura il lavaggio è di pertinenza del terminale stesso e dunque compreso nel prezzo/pasto offerto.

Nel plesso della scuola Privata di Santa Maria all'Antella il lavaggio stoviglie non è di pertinenza del Comune e dunque non è compreso nel presente appalto.

Nei nidi il lavaggio stoviglie è compreso nelle mansioni del personale addetto a mansioni di pulizia dei nidi e dunque non è compreso nel presente appalto .

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere alla fornitura, alla posa in opera compresi eventuali adeguamenti necessari ed alla manutenzione della macchina lavastoviglie, al fine di garantire un servizio efficiente e sicuro, anche dal punto di vista igienico sanitario. Il mancato funzionamento della macchina obbligherà la Ditta a provvedere alle stoviglie usa e getta per un tempo non superiore ai due giorni consecutivi.

Elenco detersivi per lavastoviglie

Prodotto	
Detergente per macchina lavastoviglie sgrassante alcalino sequestrante. Non deve contenere cloro.	Dosato automaticamente
Brillantante con additivo di risciacquo neutro	Dosatore diretto inserito sulla macchina lavastoglie
Disincrostante liquido anticalcare per lavastoviglie	Una o due volte alla settimana a seconda dell'uso della macchina

Tutti i detersivi e apparecchi qui sopra in elenco e quanto altro potrà servire per il buon funzionamento della macchina lavastoviglie dovrà essere fornito dalla ditta che si aggiudicherà l'appalto, nelle quantità necessarie al buon risultato dal punto di vista igienico e della sicurezza degli utenti, per tutto il periodo previsto dell'appalto.

Tutti i prodotti chimici e non, utilizzati dall'impresa dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso. La ditta aggiudicataria sarà responsabile dei prodotti forniti.

5. Servizio per anziani

Il Servizio Refezione fornisce pasti anche ad alcuni anziani indicati dal Servizio Assistenza del Comune di Bagno a Ripoli. Per l'anno scolastico 2009/2010 i pasti previsti per gli anziani di cui

sopra è in numero di 20.

Per il periodo scolastico il menù previsto per questo servizio è quello scolastico, con le stesse pietanze (tranne alcune modifiche determinate da certificazioni mediche), e le stesse quantità previste per gli adulti. La preparazione dei piatti avviene presso le cucine scolastiche per i piatti caldi, presso la cucina centralizzata per frutta, pane, piatti freddi ecc..

Il primo piatto, il secondo e il contorno vengono sigillati separatamente in monoporzioni, che dovranno riportare il nome della persona a cui sono destinati.

Inoltre dovranno essere mantenuti alla temperatura necessaria e trasportati con appositi contenitori isotermitici che verranno consegnati ai referenti del volontariato indicati dall'Ufficio Assistenza del Comune che sarà incaricato del recapito al domicilio della persona.

Nel periodo di chiusura del Servizio Refezione Scolastica i pasti per gli anziani saranno confezionati presso la cucina centralizzata con il menù previsto per servizi analoghi a questo e comunque concordato con la dietista comunale.