



COMUNE DI FIRENZE

DIREZIONE ISTRUZIONE

Servizio Supporto alla Scuola

P.O. Refezione Scolastica

SPECIFICHE TECNICHE

**PER IL SERVIZIO DISTRIBUZIONE PASTI
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIE
PER GLI ANNI SCOLASTICI
2007/2008 E 2008/2009**



Il servizio di distribuzione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico degli anni 2007/2008 e 2008/2009, escluso il sabato, per un totale di circa 175 giorni/anno. Per le classi di scuola primaria dove sono attuati i moduli il servizio avverrà per due o più giorni la settimana, secondo le indicazioni delle rispettive Direzioni Didattiche.

La data di inizio coinciderà con quello dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola; il termine coinciderà in linea di massima con quello dell'anno scolastico previsto per le scuole primarie, riservandosi il Comune di anticipare il termine del servizio secondo le esigenze delle singole scuole o di posticiparlo per la scuola dell'infanzia fino al 30 giugno.

Il numero presunto dei pasti da distribuire giornalmente alle scuole dell'infanzia, primarie e medie è quello indicato nell'elenco allegato. Il numero preciso verrà comunicato giornalmente da parte del centro di produzione.

Il numero dei pasti da distribuire potrà variare entro il limite del 50% in più o in meno.

E' garantito in ogni caso un numero minimo di 15 distribuzioni.

Il servizio distribuzione è previsto ai tavoli, che saranno precedentemente sanificati e apparecchiati da parte del personale della Ditta.

Il servizio può svolgersi in più turni. In questo caso il personale dell'impresa distribuirà i pasti secondo i turni e con le modalità indicate dalla committente.

Il servizio, nei casi in cui la struttura sia dotata di zona lavaggio, sarà erogato con piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro infrangibile, tovagliette e tovaglioli monouso. Le tovagliette che devono riportare la scritta "Comune di Firenze" realizzata con i colori comunali e i tovaglioli sono a carico dell'I.A.

La stoviglieria, i carrelli e gli utensili necessari per la distribuzione dei pasti saranno forniti dall'A.C in prima dotazione.

Qualora per qualsiasi motivo il materiale fornito non fosse in numero sufficiente a garantire il corretto e rapido svolgimento del servizio dovrà essere integrato a cura dell'I.A. In questo caso al termine dell'appalto l'I.A. tornerà in possesso del materiale fornito.

Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice dovrà inviare un elenco completo del materiale presente presso ciascun refettorio (piatti, posate, bicchieri e brocche).

La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un recapito telefonico e fax nella rete urbana di Firenze al quale inoltrare le comunicazioni.

In caso di sciopero o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e la Ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni. Le modalità di adesione nonché l'eventuale sospensione del

servizio saranno comunicate da entrambe con 48 ore di anticipo.

L'elenco delle scuole nelle quali effettuare il servizio è da ritenersi puramente indicativo, riservandosi il Comune di modificarlo, anche durante l'anno scolastico, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 10 giorni.

I dati giornalieri indicati nell'allegato sono calcolati dividendo il numero dei pasti previsti settimanalmente per i cinque giorni della settimana e mentre quindi per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo a "tempo pieno" i dati giornalieri rimarranno pressoché invariati, per le altre scuole invece potranno verificarsi variazioni in più o in meno in relazione al proseguimento dell'attività didattica nel pomeriggio.

ART. 2

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole indicate in allegato dovrà svolgersi con le seguenti modalità:

1. I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
2. Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate " a terra " e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
3. Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e dovrà usare guanti monouso.
4. I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta, devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
5. L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza.

Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.

Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti.

6. Sopra i tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che all'occorrenza dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione.

In particolare, per quanto concerne la somministrazione dell'acqua del rubinetto mediante le brocche dovranno essere osservate le seguenti disposizioni:

- Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature;
 - Pulire e sanificare opportunamente il/i rubinetto/i e i lavelli utilizzati per riempire le brocche;
 - Risciacquare accuratamente le brocche prima di riempirle;
 - Riempire le brocche poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, venissero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, si rende necessario che le stesse vengano ricoperte con tovaglioli o tovagliette di carta o altro materiale che comunque impedisca una contaminazione da polveri del contenuto;
 - Dopo l'uso le brocche dovranno essere lavate e sanificate con appositi prodotti e, ove possibile, lavate periodicamente in lavastoviglie.
 - Qualora l'acqua del rubinetto, dopo lo scorrimento di cui sopra, risultasse comunque non idonea, occorre che sia tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento e con il pasto sarà pertanto fornita l'acqua minerale necessaria.
 - Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, occorre che sia avvisato tempestivamente l'Ufficio Refezione Scolastica che provvederà ad effettuare le indagini del caso per individuare e risolvere le cause che hanno determinato il problema.
7. Il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori.
 8. Al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, che ogni volta dovranno essere immediatamente richiusi ed essere prontamente somministrate agli alunni.
 9. Le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo.
 10. La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
 11. Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati.
 12. Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni. Dovrà altresì verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali ("diete") da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico.

In caso di mancata fornitura della/e dieta/e il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina di riferimento in modo che la

stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.

13. Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto all'Ufficio Refezione Scolastica.
14. La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte delle direzioni di mensa.
15. I tempi di attesa fra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
16. Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali degli alunni.
17. Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi [salvo il prelievo da parte di gattaie regolarmente autorizzate dall'A.C.], ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
18. Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.
19. Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti; gli eventuali avanzi andranno gettati salvo quanto sopra previsto per le gattaie.
20. Il personale addetto dovrà inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dall'A.C.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati [carta, multimateriale, organico, compostiera] ubicati in prossimità delle scuole medesime.
La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare i refettori di appositi trespolti con relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti.
21. In presenza di rappresentanti delle Commissioni mensa agli stessi dovranno essere forniti in sede separata semplici assaggi delle pietanze del

- giorno, successivamente alla distribuzione dei pasti ai bambini.
22. Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi etc), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, zona office, eventuali corridoi di collegamento, scale e ogni altra zona attigua anche esterna e servizi igienici annessi. Con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere anche al lavaggio dei vetri sia interni che esterni, delle porte e delle superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura delle pareti e dei soffitti; tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico dell'I.A..
23. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'inizio dell'anno scolastico alla pulizia ordinaria e straordinaria dei refettori qualora gli stessi fossero stati oggetto di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo anche alla pulizia dei vetri (interni ed esterni).
24. **Nelle scuole dotate di lavastoviglie** la Ditta dovrà provvedere anche al lavaggio dei piatti, stoviglie, bicchieri, ecc. attraverso l'utilizzo della medesima. La lavastoviglie, di proprietà comunale, dovrà essere usata a complete spese della ditta stessa, compresi gli oneri per la manutenzione ordinaria e l'eventuale sostituzione di pezzi di ricambio.

Per ogni lavastoviglie dovrà essere inoltre assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura di ditta specializzata incaricata dalla ditta appaltatrice i cui oneri sono a carico della medesima; la ditta appaltatrice resta obbligata a presentare con la stessa frequenza la scheda degli interventi manutentivi effettuati nel trimestre sulle lavastoviglie in dotazione.

Solo la sostituzione della macchina, previo giudizio dei tecnici incaricati dall'A.C., è a carico del Comune. Sono altresì a carico della ditta appaltatrice i lavori manutentivi ad impianti idraulici dovuti all'uso non corretto delle apparecchiature di lavaggio, nonché le operazioni ordinarie di vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche inerenti le attrezzature di lavaggio. Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la ditta dovrà informare tempestivamente l'Ufficio Refezione Scolastica e concordare con lo stesso idonee soluzioni, i

cui oneri sono in ogni caso a carico della ditta appaltatrice.

25. **Nelle scuole non dotate di lavastoviglie** la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a fornire materiale monouso idoneo, nelle quantità e con le caratteristiche da concordare con l'Ufficio Refezione Scolastica prima dell'inizio dell'appalto. In particolare dovranno essere forniti piatti monouso del peso min. di gr. 9,00, diametro cm. 21 e ciotole con manici di peso min. gr. 8,00, entrambi di polistirolo atossico, colore bianco.
26. All'inizio del servizio di distribuzione l'A.C. fornirà i materiali occorrenti per lo stesso (piatti, bicchieri, posate, brocche, mestolate, ecc.) in numero sufficiente. Qualora nel corso del servizio, per qualsiasi motivo, tali materiali venissero a mancare o risultassero non più idonei all'uso sarà cura dell'I.A. provvedere al loro reintegro e/o sostituzione a propria cura e spese, salvo quanto previsto al precedente art. 2.
27. L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti. L'impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, così come dettagliato nel precedente punto 20.
28. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire all'Ufficio Refezione Scolastica un piano di autocontrollo, ai sensi del decreto legislativo 155/97, specificatamente finalizzato a monitorare le operazioni di somministrazione, nonché di pulizia e sanificazione dei locali affidati in gestione.
29. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla redazione di un elenco, suddiviso per refettori, dei materiali che risultano presenti negli stessi [piatti, posate, bicchieri, mestolame, etc.] da inviare all'Ufficio Refezione.

ART. 3 PERSONALE

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso le scuole e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'A.C., all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato con l'indicazione dell'orario di lavoro. La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia del pagamento dei contributivi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che dovrà risultare iscritto nei libri paga della Ditta appaltatrice. Per brevi sostituzioni potrà

essere impiegato anche personale di società di lavoro interinale, nel rispetto delle norme legislative e contrattuali previste in materia di somministrazione di lavoro.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale, economica e normativa del lavoro previste nei CCNL di settore [Turismo – Comparto ristorazione collettiva] e a tutti gli accordi collettivi integrativi, territoriali e provinciali, vigenti nella Provincia di Firenze; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del proprio personale, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi Ente o autorità competente.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione, per le operazioni di distribuzione, personale in numero tale da assicurare modo e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno un'unità per ogni refettorio ed un rapporto di massimo 50 pasti per addetto nelle scuole primarie e 40 pasti/addetto nelle scuole dell'infanzia. Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati, il Comune potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

L'impresa dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante il servizio (D.P.R. 327/80 art. 42). Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nominativo del dipendente e saranno distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

In sostituzione del Libretto di Idoneità SANitaria [L.I.SA.] dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla distribuzione con le modalità e i tempi previsti dalla Delibera della Regione Toscana n. 1388 del 21/12/2004 Allegato "A" in attuazione della Legge Regione Toscana del 12/05/2003, n. 24.

Per assicurare il buon andamento del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune all'inizio del servizio stesso.

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia [D.Lgs. 626/94, D.Lgs. 242/06, D.Lgs. 493/96].

In particolare l'Impresa deve redigere, per i refettori nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 626/94). Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la committente e l'Impresa.

Resta a carico dell'Impresa organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa che quelli della Committente, come pure il Legale rappresentante dell'I.A. ed il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'impresa che dell'A.C.

Resta inoltre a carico dell'impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Committente.



**ELENCO DELLE SCUOLE CHE NECESSITANO DI SERVIZIO DISTRIBUZIONE DEI
PASTI
n. 3.345 pasti complessivi/gg.**

<i>Scuole con Stoviglie monouso</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Nr. Pasti Giornalieri</i>
ACCIAIUOLI <i>Infanzia e Primaria</i>	Via Senese, 109	200
BENEDETTO DA ROVEZZANO <i>Infanzia e Primaria</i>	Via del Guarlone, 68	185
COLOMBO <i>Infanzia e Primaria</i>	Via Corelli, 11	465
DESIDERIO DA SETTIGNANO <i>Infanzia</i>	Via D. da Settignano, 28 d	60
DIAZ <i>Infanzia e Primaria</i>	Viale G. D'Annunzio, 172	120
LEONCAVALLO <i>Infanzia</i>	Via Leoncavallo, 5	70
XIMENES <i>Infanzia</i>	Via Ximenes, 68	115
TOTALI Nr.		1.215

<i>Scuole dotate di Lavastoviglie</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Nr. Pasti Giornalieri</i>
CADORNA <i>Primaria</i>	Via del Pontormo, 92	140
DAMIANO CHIESA <i>Infanzia e Primaria</i>	Via delle 5 Vie, 71	125
DESIDERIO DA SETTIGNANO <i>Primaria</i>	Via D.da Settignano, 28/d	70
DON MINZONI <i>Infanzia e Primaria</i>	Via R. Giuliani, 180	550
GALILEI <i>Infanzia e Primaria</i>	Via S.M. in Arcetri, 3	100
GUICCIARDINI <i>Media</i>	Via delle Montalve, 1	15
BARGELLINI <i>Infanzia e Primaria</i>	Via di Novoli, 12	90
MARCONI <i>Primaria</i>	Via Mayer, 5	340
MATTEOTTI <i>Infanzia e Primaria</i>	Viale Morgagni, 22	620

VILLA RAMBERG	<i>Infanzia</i>	Via V. Emanuele, 259	80
TOTALI Nr.			2.130

N.B. La suddivisione fra scuole che utilizzano stoviglie monouso e scuole con lavastoviglie è puramente indicativa e potrà subire variazioni nel corso dell'appalto, in considerazione della realizzazione di nuove zone di lavaggio.
