



PROCEDURA DIETE SPECIALI

1. Le richieste di Dieta Speciale pervenute all'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Monza verranno inoltrate all'I. A. prima dell'inizio dell'anno scolastico per l'elaborazione delle tabelle dietetiche.
2. Le richieste di Dieta Speciale, siano esse di natura etico - religiosa o inerenti a patologie, dovranno essere presentate dalle famiglie esclusivamente all'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Monza che avrà cura di inoltrarle all'I. A. per l'elaborazione delle tabelle dietetiche. Le richieste per patologia dovranno essere accompagnate da un certificato medico, al quale saranno allegati:
 - nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, fenilchetonuria, etc., le ricette e le grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale;
 - nel caso di allergie/intolleranze, gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica o, in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici, certificazione specialistica allergologica.
3. L'I. A. attraverso le proprie dietiste, elaborerà le diete speciali degli utenti richiedenti entro 3 giorni dal ricevimento della certificazione, anche in caso di aggiornamento e/o variazione: le tabelle, predisposte sui menù invernale, estivo e per ricorrenze particolari, dovranno essere personalizzate con l'indicazione del nominativo, del codice utente comunicato dall'A. C., della scuola frequentata e della patologia nel dettaglio.
4. Sarà cura delle stesse dietiste trasmettere le relative tabelle, per una corretta somministrazione, ad ogni cucina/centro di cottura, alle Istituzioni Scolastiche di competenza, ed alle famiglie degli alunni. Copia di tutte le tabelle e degli elenchi nominativi di coloro che usufruiscono di dieta speciale dovranno essere trasmessi per conoscenza all'Ufficio Ristorazione scolastica del Comune, anche in caso di successivi aggiornamenti.
5. Delle tabelle dietetiche predisposte e della loro corretta applicazione, la Ditta Appaltatrice si assume ogni responsabilità.
6. Qualora le dietiste dell'I.A. lo ritengano opportuno possono richiedere chiarimenti agli organi competenti al rilascio delle certificazioni mediche (Ente Ospedaliero, Medico Specialista, Pediatra).
7. Al fine di garantire la corretta gestione di quanto sopra esposto ed il trattamento dei dati sensibili, come previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 196/03) le certificazioni che perverranno alla Ditta Appaltatrice dovranno essere conservate in luogo chiuso a cura dell'I.A. All'interno della I.A. i dati sensibili potranno essere conosciuti solo da personale dipendente o incaricato; in qualsiasi caso, i dati raccolti non dovranno essere divulgati o venduti a terzi.
8. Coloro che usufruiscono di dieta speciale verranno riconfermati automaticamente per gli anni scolastici successivi (salvo revoca). Nessuna modifica sarà effettuata a seguito di richieste verbali.
9. Quanto sopra è valido anche per gli insegnanti/adulti aventi diritto al pasto.
10. Qualora le insegnanti, autonomamente o in base ad accordi presi con i genitori, somministrino agli utenti alimenti non permessi in funzione della documentazione medica presentata, la Ditta Appaltatrice e l'Amministrazione Comunale si ritengono sollevate da ogni responsabilità in caso di contestazione.
11. Il personale di cucina è autorizzato ad erogare solo diete, di qualsiasi natura queste siano, pervenute loro attraverso le elaborazioni delle Dietiste della Ditta Appaltatrice; pertanto nessun dipendente è autorizzato ad accettare e conseguentemente confezionare "alternative" che non pervengano attraverso i canali e le procedure precedentemente



descritte. Fa eccezione solo la somministrazione di diete "in bianco" limitatamente ad un numero massimo di 5 giorni, su esplicita richiesta dei genitori.

12. L'A.C., attraverso propri incaricati, si riserva la facoltà di effettuare periodici controlli, anche a campione, al fine di poter verificare la regolarità della preparazione e somministrazione delle diete speciali. Presso ogni cucina/centro di cottura la documentazione dovrà essere esibita, in caso di sopralluoghi, ai rappresentanti delle A. S. L. e degli organismi preposti ai controlli igienico – sanitari.

Le Dietiste della I. A. dovranno essere contattabili telefonicamente in giorni ed orari prestabiliti per fornire informazioni ai genitori che necessitino di chiarimenti riguardanti le Diete Speciali.



ALLEGATO N. 24

TABLET IN DOTAZIONE

SCUOLE

1 MODIGLIANI
2 VOLTA
3 RODARI
4 CARTOCCINO + MEDIA VIA POLIZIANO
5 CAZZANIGA
6 DEAMICIS
7 MIRO'
8 DANTE
9 SAN ROCCO
10 SANT'ALESSANDRO
11 ANDERSEN + SABIN
12 BACHELET
13 SALVO D'ACQUISTO + SALA
14 TACOLI + AMIATA
15 DON MILANI
16 RAIBERTI
17 RUBINOWICZ + ARDIGO'
18 ANZANI
19 MASIH
20 ZARA
21 Omero + PERTINI
22 PUECHER
23 MUNARI + ZUCCHI
24 ALFIERI
25 CITTERIO + BELLANI
26 BUONARROTI
27 MANZONI
28 PIANETA AZZURRO
29 CONFALONIERI SEDE
30 DIREZIONE CONTROLLO CON TUTTE LE SCUOLE

TOT: 30

ALLEGATO N. 28

Ditta:

TABELLA PRODOTTI MIGLIORATIVI OFFERTI

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO	Origine italiana	Prodotto BIO
Pane (comune e integrale)		
Pane grattugiato		
Crostini		
Fette biscottate e crackers		
Base per pizza		
Pizza pronta o pasta fresca lievitata		
Focaccia (dolce e salata)		
Piadina		
GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Cereali minori (orzo e farro)		
Farina di frumento e di mais		
Riso		
Fiocchi di mais		
Pasta (semola di grano duro, integrale e all'uovo)		
Gnocchi di patate		
Paste ripiene		
GRUPPO 3: SALUMI		
Bresaola della Valtellina IGP		
Pancetta dolce (fesa e a cubetti)		
Prosciutto cotto di alta qualità		
Prosciutto crudo di Parma DOP		
Salsiccia		
Wurstel		
GRUPPO 4:		

CARNI	Origine italiana	Prodotto BIO
Carni avicole fresche		
Carni avicole surgelate (per diete)		
Carni bovine fresche		
Carni suine fresche		
GRUPPO 5:		
LATTE E DERIVATI DEL LATTE	Origine italiana	Prodotto BIO
Latte UHT		
Burro di centrifuga		
Grana padano DOP		
Taleggio DOP, Asiago DOP e Montasio DOP		
Provola dolce Val Padana DOP		
Crescenza		
Mozzarella		
Mozzarella per pizza		
Robiola, primo sale		
Formaggio spalmabile e ricotta di latte vaccino		
Panna UHT		
Yogurt naturale e alla frutta		
GRUPPO 6:		
PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI	Origine Comunitaria	
Anelli di calamaro e anelli di totano		
Filetti di Platessa, merluzzo, palombo		
Filetti di branzino, di orata,		
Bastoncini di merluzzo e bastoncini di totano impanati		
Bocconcini di merluzzo impanati		
GRUPPO 7:		
ORTAGGI SURGELATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Asparagi		
Broccoletti		
Carote Baby		
Cavolfiori		
Cuori di carciofo		
Coste, erbe e spinaci		
Fagiolini nei calibri richiesti		
Finocchi a picchi		

Patate novelle o a cubetti da utilizzare in caso di emergenza		
Piselli nei calibri richiesti		
Macedonia di verdure		
Mais		
Minestrone di verdure		
Zucchine		
GRUPPO 8:		
VERDURE E FRUTTA FRESCA -	Origine italiana	Prodotto BIO
Carote		
Aglio, cipolle , sedano		
Finocchi		
Insalate		
Zucchine		
Melanzane		
Patate		
Peperoni		
Pomodori		
Verze		
Albicocche		
Angurie		
Arance		
Banane provenienti dal Commercio Equo e Solidale		
Ciliegie		
Fragole		
Mandarini, mandaranci e clementini		
Mele		
Meloni		
Pesche		
Pere		
Uva bianca e nera		
Kiwi		
Noci		
Legumi secchi o surgelati (fagioli, ceci , lenticchie, legumi misti)		
GRUPPO 9:		
UOVA	Origine italiana	Prodotto BIO
Uova fresche e uova fresche pastorizzate		

GRUPPO 10:			
OLI ALIMENTARI	Origine italiana		Prodotto BIO
olio extra-vergine d'oliva			
GRUPPO 11:			
ALIMENTI CONSERVATI	Origine italiana		Prodotto BIO
Pomodori pelati			
Tonno in conserva			
GRUPPO 12:			
PRODOTTI DOLCIARI	Origine italiana		Prodotto BIO
Budini freschi e budini UHT			
Biscotti secchi e frollini			
Chiacchiere			
Cioccolato al latte			
Prodotti dolciari confezionati			
Prodotti dolciari non confezionati			
Confetture di frutta			
Gelati e ghiaccioli			
Miele			
Purea di frutta			
GRUPPO 13:			
ALTRI PRODOTTI	Origine italiana		Prodotto BIO
Aceto			
Preparato solubile per il latte a case di cacao magro e orzo solubile			
Camomilla			
Capperi sotto sale			
Maionese			
Olive verdi e nere denocciolate			
Pesto			
Preparati per brodo			
Preparato per budino			
Sale grosso e fino			
Erbe aromatiche			
Succhi di frutta freschi ed UHT			
Acqua minerale naturale (solo per emergenze)			
GRUPPO 14:			
PRODOTTI SPECIFICI PRIMA INFANZIA	Origine italiana		Prodotto BIO

Biscotti primi mesi e prima infanzia	
Crema di riso, crema di mais e tapioca	
Estratti solubili di camomilla e tè deteinato	
Farine latte	
Latti adattati	
Liofilizzati ed omogeneizzati	
Pastina dietetica con e senza glutine	
Semolino con e senza integratori proteici	
parziale punti origine prodotti	0
parziale punteggio origine biologica	0
Punti complessivi	0

ALLEGATO N. 29

Ditta:

TABELLA PUNTEGGIO PRODOTTI MIGLIORATIVI

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1:	Origine italiana	Prodotto BIO
PANE E PRODOTTI DA FORNO		
Pane (comune e integrale)		0,1
Pane grattugiato	0,05	0,05
Crostini	0,05	0,05
Fette biscottate e crackers	0,05	0,1
Base per pizza	0,05	0,05
Pizza pronta o pasta fresca lievitata		0,05
Focaccia (dolce e salata)		0,1
Piadina		0,1
GRUPPO 2:		
CEREALI E DERIVATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Cereali minori (orzo e farro)	0,05	
Farina di frumento e di mais	0,05	0,1
Riso	0,05	
Fiocchi di mais	0,05	0,1
Pasta (semola di grano duro, integrale e all'uovo)	0,1	
Gnocchi di patate	0,05	0,2
Paste ripiene	0,05	0,2
GRUPPO 3:		
SALUMI		
Bresaola della Valtellina IGP		0,1
Pancetta dolce (tesa e a cubetti)	0,05	0,1
Prosciutto cotto di alta qualità		0,1
Prosciutto crudo di Parma DOP		0,1
Salsiccia	0,05	0,1
Wursterl	0,05	0,1
GRUPPO 4:		
CARNI	Origine italiana	Prodotto BIO
Carni avicole fresche	0,1	0,4

Carni avicole surgelate (per diete)	0,05	0,3
Carni bovine fresche	0,05	0,4
Carni suine fresche	0,05	0,4
GRUPPO 5:		
LATTE E DERIVATI DEL LATTE	Origine italiana	Prodotto BIO
Latte UHT	0,05	0,2
Burro di centrifuga	0,05	0,2
Grana padano DOP		0,2
Taleggio DOP, Asiago DOP e Montasio DOP		0,1
Provoolone dolce Val Padana DOP		0,1
Crescenza	0,05	0,1
Mozzarella	0,05	
Mozzarella per pizza	0,05	0,1
Robiola, primo sale	0,05	0,2
Formaggio spalmabile e ricotta di latte vaccino	0,05	0,1
Panna UHT	0,05	0,1
Yogurt naturale e alla frutta	0,05	
GRUPPO 6:		
PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI	Origine Comunitaria	
Anelli di calamaro e anelli di totano	0,05	
Filetti di Platessa, merluzzo, palombo	0,05	
F filetti di branzino, di orata,	0,05	
Bastoncini di merluzzo e bastoncini di totano impanati	0,05	
Bocconcini di merluzzo impanati	0,05	
GRUPPO 7:		
ORTAGGI SURGELATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Asparagi	0,05	0,1
Broccoletti	0,05	0,1
Carote Baby	0,05	0,2
Cavolfiori	0,05	0,1
Cuori di carciofo	0,05	0,1
Coste, erbette e spinaci	0,05	0,2
Fagiolini nei calibri richiesti	0,05	0,2
Finocchi a spicchi	0,05	0,1
Patate novelle o a cubetti da utilizzare in caso di emergenza	0,05	
Piselli nei calibri richiesti	0,05	0,1
Macedonia di verdure	0,05	0,1

Mais		0,05	0,1
Minestrone di verdure		0,05	0,2
Zucchine		0,05	0,1
GRUPPO 8:			
VERDURE E FRUTTA FRESCA -		Origine italiana	Prodotto BIO
Carote		0,05	0,1
Aglione, cipolle, sedano		0,05	0,1
Finocchi		0,05	0,2
Insalate		0,05	0,2
Zucchine		0,05	0,2
Melanzane		0,05	0,2
Patate		0,05	
Peperoni		0,05	0,1
Pomodori		0,05	0,2
Verze		0,05	0,1
Albicocche		0,05	0,2
Angurie		0,05	0,1
Arance		0,05	0,2
Banane provenienti dal Commercio Equo e Solidale			0,2
Ciliegie		0,05	0,1
Fragole		0,05	0,1
Mandarini, mandaranci e clementini		0,05	0,1
Mele		0,05	0,2
Meloni		0,05	0,1
Pesche		0,05	0,2
Pere		0,05	0,2
Uva bianca e nera		0,05	0,1
Kiwi		0,05	0,1
Noci		0,05	0,1
Legumi secchi o surgelati (fagioli, ceci, lenticchie, legumi misti)		0,05	0,2
GRUPPO 9:			
UOVA		Origine italiana	Prodotto BIO
Uova fresche e uova fresche pastorizzate			
GRUPPO 10:			
OLI ALIMENTARI		Origine italiana	Prodotto BIO
Olio extra-vergine d'oliva		0,1	0,4

Farine latte	0,05	0,3
Latti adattati	0,05	0,3
Liofilizzati ed omogeneizzati	0,05	0,3
Pastina dietetica con e senza glutine	0,05	0,3
Semolino con e senza integratori proteici	0,05	0,3
parziale punti origine prodotti	5,25	
parziale punteggio origine biologica		14,75

Punti complessivi		20
-------------------	--	----



Allegato n. 30

ATTIVITA' connesse al servizio di pulizia dei Centri ricreativi estivi organizzati dal Settore Istruzione di cui all'art. 3 lettera d) del Capitolato Speciale d'Oneri

Le attività di cui al presente allegato riguardano interventi giornalieri di pulizia e sanificazione degli ambienti, interni ed esterni, degli arredi e delle attrezzature, presso i seguenti Centri:

- Cascina San Fedele,
- scuole infanzia Andersen e Pianeta Azzurro.

In particolare riguardano l'espletamento dei compiti seguenti:

CENTRO RICREATIVO ESTIVO S.FEDELE

esecuzione delle seguenti operazioni giornalmente:

- pulizia spazi esterni compreso il capannone ed il refettorio esterno
- apertura e chiusura quotidiana del tendone esterno
- rimozione/sostituzione sacchetto dai cestini posti negli spazi esterni
- predisposizione spazi per la colazione e loro pulitura al termine, compreso il lavaggio dei pavimenti

esecuzione delle seguenti operazioni durante la mattinata:

- pulizia bagni (n. 8 al 1° piano, 13 al piano terreno, 3 per disabili, 4 del personale, 3 esterni)
- pulizia salone del piano terreno
- pulizia di tutte le aule utilizzate
- pulizia refettorio interno
- pulizia corridoi
- pulizia ambulatorio
- pulizia cortile
- pulizia tendone esterno
- rimozione delle foglie dal cortile
- pulizia tavoli utilizzati per i laboratori

esecuzione delle seguenti operazioni per il pranzo:

- predisposizione refettori per il pranzo, loro pulitura al termine, compreso il lavaggio dei pavimenti
- al termine, sparcchiatura, pulizia dei tavoli e dei pavimenti, riassetto generale dei refettori

esecuzione delle seguenti operazioni durante il pomeriggio:

- pulizia bagni
- rimozione e posizionamento sacchi rifiuti
- pulizia salone del piano terreno
- pulizia locali utilizzati per le attività
- rimozione/sostituzione sacchetti dei cestini
- pulizia scale e corridoi sottostanti
- ulteriore pulizia dei bagni e dei pavimenti



CENTRO ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA c/o ANDERSEN e PIANETA AZZURRO

- pulizia spazi esterni compresa la rimozione delle foglie
- pulizia bagni interni
- predisposizione spazi per la colazione, loro pulitura al termine, compreso il lavaggio dei pavimenti
- riassetto delle aule dopo la colazione
- pulizia dell'interno: seconda pulizia dei bagni, corridoi, atrio aule
- sistemazione dei cestini
- predisposizione spazi per il pranzo, loro pulitura al termine, compreso il lavaggio dei pavimenti
- terza pulizia dei bagni, pulitura del salone
- preparazione delle aule per la merenda, distribuzione della stessa in collaborazione con il personale di cucina, riassetto delle aule
- ultima pulizia dei bagni e rimozione dei sacchi della spazzatura

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E MONTE ORE

Il servizio dovrà essere fornito nei giorni di funzionamento dei centri estivi, secondo il relativo calendario, tenendo conto che le strutture sono aperte per 5 giorni settimanali, da lunedì a venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 17.00 ininterrottamente.

Di seguito si sono riepilogate l'entità delle prestazioni da garantire per tutte le settimane di apertura del servizio e il numero minimo di operatori necessario:

SAN FEDELE mese di Giugno - TRE turni settimanali

SERVIZI ESTERNI	
n. 1 ausiliaria h. 7.30 - 14.30	
n. 2 ausiliarie H. 9.30 - 17.00	
Totale monte ore giornaliero	h. 22.00

SAN FEDELE mese di Luglio - DUE turni bisettimanali

SERVIZI ESTERNI	
n. 1 ausiliaria h. 7.30 - 14.30	
n. 2 ausiliarie H. 9.30 - 17.00	
Totale monte ore giornaliero	h. 22.00

SAN FEDELE mese di Agosto- DUE turni bisettimanali

SERVIZI ESTERNI	
n. 1 ausiliaria h. 7.30 - 14.30	
n. 2 ausiliarie H. 9.30 - 17.00	
Totale monte ore giornaliero	h. 22.00



SAN FEDELE mese di settembre - UN turno settimanale

SERVIZI ESTERNI
n. 1 ausiliaria h. 7.30 - 14.30
n. 2 ausiliarie H. 9.30 - 17.00
Totale monte ore giornaliero h. 22.00



CRES Materna Andersen mese di Luglio - DUE TURNI BISETTIMANALI - secondo il calendario dei centri estivi

SERVIZI ESTERNI	
n. 2 ausiliarie	h. 7.30 - 14.30
n. 2 ausiliarie	h. 10.00 - 17.30
n. 1 ausiliarie	h. 11.00 - 17.30
Totale monte ore giornaliero	
	h. 35,30

CRES Materna Pianeta Azzurro mese di Luglio - - DUE TURNI BISETTIMANALI - secondo il calendario dei centri estivi

SERVIZI ESTERNI	
n. 2 ausiliarie	h. 7.30 - 14.30
n. 2 ausiliarie	h. 10.00 - 17.30
n. 1 ausiliarie	h. 11.00 - 17.30
Totale monte ore giornaliero	
	h. 35,30

L'I.A. deve inoltre assicurare la presenza degli operatori in occasione delle pulizie iniziali e finali dei centri estivi. Il relativo monte-ore sarà definito per un massimo complessivo di h 55 annue.

Gli operatori dovranno svolgere i loro compiti operando con attenzione e prudenza, evitando tassativamente condotte che possano provocare rischi all'incolumità dei bambini e mantenendo costantemente un comportamento adeguato al contesto, oltre che serio, rispettoso e pienamente collaborativo.

Tale comportamento deve necessariamente includere l'abbigliamento da tradursi in una divisa uguale per tutti e la cura della persona.

Nel rapporto con i genitori che accedono alla struttura è in particolare richiesto agli operatori di tenere un comportamento professionale caratterizzato da massima discrezione e riservatezza.

PRODOTTI E MATERIALI PER L'IGIENE, LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI, VESTIARIO

L'I.A. deve provvedere alla fornitura, a proprie spese e cura, per l'intera durata dei Centri estivi, degli attrezzi e dei materiali di consumo per pulizia e sanificazione degli ambienti e degli arredi, nonché alla fornitura dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti e alla fornitura del vestiario/calzature antinfortunistiche per gli operatori.

Dovrà inoltre provvedere alla fornitura necessaria di CARTA IGIENICA e SAPONE ed il loro posizionamento nei servizi igienici delle strutture sedi dei Centri estivi (San Fedele, Infanzia Andersen, Pianeta Azzurro)



ATTREZZI DA LAVORO

Per attrezzi si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come:

- carrelli multiuso composti da secchi - cesti porta prodotto - reggi sacco - porta scope, scope in nylon, saggina, scope cattura polvere, spazzoloni lava pavimento
- panni antistatici impregnati (per spolveratura pavimenti)
- palette alza sporco con manico, attrezzo antistatico cm. 60 con manico, tergi vetro, vello
- panni multiuso in microfibra, stracci per pavimento in cotone
- sacchi immondizia di dimensione adeguata ai bidoni e ai cestini presenti, sacchi biodegradabili, guanti felpati uso casalingo, guanti mono-uso in lattice e/o nitrile non impolverato idonei anche per utilizzo in campo alimentare, spugne grandi morbide ed abrasive, panni spugna spontex, rotolo monouso di carta ripiegati
- carta igienica, fazzoletti di carta per le classi, set mocio completo, ricambi mocio di cotone, pinze ferma sacco.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - i prodotti devono rispettare i criteri ecologici previsti dalla vigente normativa.

PRODOTTI

Per prodotti da fornire si intendono i detergenti liquidi e/o in crema per la pulizia di tutte le superfici lavabili, detergenti concentrati adatti per pavimenti sia in linoleum che in parquet e in ceramica, detergenti multiuso per vetri, detergenti sgrassatori universali, candeggina profumata, candeggina gel, prodotti ad azione anticalcare per i bagni, crema ammoniacale, sgrassatore al sapone di marsiglia, ammoniaca profumata, alcol denaturato, segatura.

I prodotti detergenti forniti dall'I.A. devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Tutti i prodotti devono essere forniti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente e corredati delle relative schede tecniche e di sicurezza.

L'I.A. dovrà aver cura di mantenere in ordine materiale e scorta e dovrà garantire la sostituzione di attrezzi consumati o rotti preoccupandosi di non rimanere mai sprovvisti di alcun tipo di materiale e di attrezzo.

I detersivi e i sanificanti, inoltre, devono essere conservati sempre in luogo sicuro e nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.

VESTIARIO

Agli operatori dovranno essere fornite minimo due divise per la dotazione estiva, due camicie per la dispensa degli alimenti e relative cuffie per i capelli, idonee calzature antinfortunistiche. Detta dotazione dovrà essere opportunamente adeguata in corso di vigenza dell'appalto secondo necessità.

**ALLEGATO N. 31****PERSONALE ALLE DIPENDENZE DELL'ATTUALE AGGIUDICATARIO**

N.	QUALIFICA	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	TOTALE ORE SETTIMANALI
1	RESPONSABILE AREA	1	40	40
1	DIRETTORE MENSA	2	40	40
1	VICE DIRETTORE MENSA	3	40	40
1	TECNOLOGA	4	40	40
2	DIETISTA	4	40	80
1	DIETISTA	4	30	30
1	IMPIEGATO D'UFFICIO	4	30	30
1	DIETISTA	5	30	30
2	CUOCO UNICO	3	40	80
1	CUOCO	4	37,5	37,5
13	CUOCO	4	35	455
15	CUOCO	4	30	450
1	CUOCO	4	25	25
1	SECONDO CUOCO	4	30	30
1	SECONDO CUOCO	5	36	36
1	SECONDO CUOCO	5	35	35
4	SECONDO CUOCO	5	30	120
17	SECONDO CUOCO	5	25	425
1	SECONDO CUOCO	5	24	24
1	SECONDO CUOCO	5	21	21

3	SECONDO CUOCO	5	20	60
1	AUTISTA/MAGAZZINIERE	3	22,5	22,5
2	AUTISTA	5	25	50
4	AUTISTA	5	20	80
1	AUTISTA	5	15	15
1	ASM	5	25	25
1	ASM	5	20	20
1	ASM	6s	30	30
13	ASM	6s	25	325
1	ASM	6s	21	21
19	ASM	6s	20	380
6	ASM	6s	18	108
2	ASM	6s	17,5	35
4	ASM	6s	16	64
45	ASM	6s	15	675
3	ASM	6	15	45