

PRECISAZIONI SULLE MODALITÀ DI COMPILAZIONE DEGLI ALLEGATI 25-26-27

Premesso che i rapporti minimi da utilizzare per la definizione del personale sono quelli indicati nell'art. 40 del CSA (1/100 nella fase di preparazione pasti e di 1/45 in fase di distribuzione e sanificazione, salvo casi particolari) e che tali rapporti potranno essere migliorati dalla concorrente, si precisano le modalità di compilazione degli allegati 25, 26, 27 per ogni plesso scolastico.

CUCINA IN LOCO

Per ciascuna delle seguenti strutture:

Infanzia S. Rocco

Rubinowicz

Infanzia Andersen

Puecher

Buonarroti

Manzoni

Centro Estivo Andersen,

deve essere compilato l'**ALLEGATO 25**, nel quale devono essere indicati numero e monte ore complessivo del personale necessario allo svolgimento di tutte le attività effettuate nella cucina e nel refettorio quali: rilevazione e prenotazione dei pasti, produzione e fasi di lavoro connesse, distribuzione, sanificazione, preparazione e distribuzione di merende e colazioni ove presenti.

Inoltre, per le stesse strutture deve essere predisposto il relativo timing operativo.

Per ciascuna delle seguenti strutture:

Raiberti

Masih

Zara

Omero

Munari

Alfieri

Citterio,

devono essere compilati:

- l'**ALLEGATO 25**, nel quale devono essere indicati numero e monte ore complessivo del personale necessario allo svolgimento di tutte le attività effettuate nella cucina e nel refettorio quali: rilevazione e prenotazione dei pasti, produzione e fasi di lavoro connesse, distribuzione e sanificazione.

Il relativo timing operativo.

- l'**ALLEGATO 26** nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti e per le fasi di lavoro ad essa connesse.

Il relativo timing operativo.

- l'**ALLEGATO 27** - un modulo per ogni turno di distribuzione - nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e per la sanificazione.

CUCINA IN LOCO SENZA DISTRIBUZIONE

Per ciascuna delle seguenti strutture:

Nido S. Rocco

Nido Chicco di Sole

Centro via Silva,

deve essere compilato l'**ALLEGATO 26** nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti e delle attività ad essa connesse, delle colazioni e delle merende ove previste, per la rilevazione e prenotazione dei pasti, per la sanificazione. Inoltre, per le stesse strutture deve essere predisposto il relativo timing operativo.

SERVIZIO VEICOLATO - PRODUZIONE

Per la produzione dei pasti destinati alle seguenti strutture:

Leonardo Da Vinci
Pertini
Zucchi
Sabin
E.Sala
Confalonieri
Poliziano
Ardigò
Bellani,

deve essere compilato un unico modello - **ALLEGATO 26** - con riferimento al CENTRO COTTURA AZIENDALE; in tale allegato devono essere indicati numero e monte ore del personale che sarà dedicato a:

- produzione e confezionamento dei pasti per il Comune di Monza e alle attività connesse a tali operazioni;
- trasporto (autisti) dei pasti nelle suddette sedi scolastiche.

Inoltre, per le stesse strutture deve essere predisposto anche il relativo timing operativo.

SERVIZIO VEICOLATO - DISTRIBUZIONE

Per ciascuna delle seguenti strutture:

Don Milani **
Rodari **
Volta **
Confalonieri **
Ardigò **
Bellani **
Salvo D'Acquisto
L. Da Vinci
Pertini
Zucchi
Sabin
E.Sala
Poliziano

Centro estivo S. Fedele (un modulo per ogni periodo di funzionamento)

deve essere compilato l'**ALLEGATO 27**, un modulo per ogni turno di distribuzione; pertanto per i plessi contrassegnati con l'**asterisco** devono essere compilati due moduli.

Nell'allegato devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e per la sanificazione.

Inoltre, per le stesse strutture deve essere predisposto il relativo timing operativo.

Per la produzione dei pasti delle seguenti strutture deve essere compilato l'ALLEGATO indicato nella tabella sotto riportata

Don Milani	Compilare il modulo ALLEGATO 26 - PLESSO TACOLI aggiungendo i pasti della Don Milani a quelli della scuola Tacoli
Rodari Volta	Compilare il modulo ALLEGATO 26 - PLESSO MODIGLIANI PAPINI aggiungendo i pasti di Rodari e Volta a quelli dell'infanzia Modigliani Papini
Salvo D'Acquisto	Compilare il modulo ALLEGATO 26 - PLESSO BACHELET aggiungendo i pasti della Salvo d'Acquisto a quelli del plesso Bachelet
S. Fedele	Compilare un modulo - ALLEGATO 26 per ogni periodo di funzionamento

MICRO CENTRI COTTURA

Per la produzione dei pasti delle seguenti strutture devono essere compilati gli ALLEGATI indicati nella tabella sotto riportata. Resta inteso che in caso di discordanza tra i moduli, ai fini della valutazione dell'offerta tecnica, sarà considerato l'allegato 25 e relativo timing operativo.

Tacoli	<p>ALLEGATO 25 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per le scuole Tacoli e Don Milani e attività ad essa connesse, - distribuzione dei pasti presso la scuola Tacoli, - confezionamento dei pasti veicolati, - sanificazione, - trasporto dei pasti (autisti) presso la scuola Don Milani. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti per le scuole Tacoli e Don Milani e per le fasi di lavoro ad essa connesse; relativo timing operativo</p> <p>ALLEGATO 27 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e la sanificazione; relativo timing operativo.</p>
S. Alessandro (infanzia e primaria)	<p>ALLEGATO 25 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e primaria e attività ad essa connesse, - distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e per i due turni della scuola primaria, - preparazione e distribuzione delle colazioni e merende (qualora previste) - sanificazione.

	<p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria e per le fasi di lavoro ad essa connesse; relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 27 un modulo per ogni turno di distribuzione (n° 1 modulo per scuola dell'infanzia, n° 2 moduli per scuola primaria) nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e la sanificazione; relativo timing operativo.</p> <p>nb resta inteso che, nel periodo di funzionamento della sola scuola dell'infanzia, personale e relativo monte saranno ridefiniti proporzionalmente al numero di pasti prodotti in base al rapporto di 1/100 in produzione e di 1/45 in distribuzione/sanificazione e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara</p>
<p>Il Cartoccino - Nido Cederna</p>	<p>ALLEGATO 25 per Infanzia Il Cartoccino, nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia, - distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia, - preparazione e distribuzione delle colazioni e merende (qualora previste) - sanificazione, <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 per Nido Cederna, nel quale deve essere indicato il numero e monte ore del personale impiegato per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione dei pasti per il nido ed attività connesse, - preparazione delle colazioni e merende, - sanificazione, <p>relativo timing operativo</p>
<p>Infanzia Cazzaniga - Nido Cazzaniga</p>	<p>ALLEGATO 25 per Infanzia Cazzaniga, nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia ed attività connesse, - distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia, - preparazione e distribuzione delle colazioni e merende (qualora previste) - sanificazione. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 per Nido Cazzaniga,</p>

	<p>nel quale deve essere indicato il numero e monte ore del personale impiegato per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione dei pasti per il nido ed attività connesse, - preparazione delle colazioni e merende, - sanificazione, <p>relativo timing operativo</p>
Mirò - Nido Triante	<p>ALLEGATO 25 per Infanzia Mirò, nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia ed attività connesse, - distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia, - preparazione e distribuzione delle colazioni e merende (qualora previste) - sanificazione. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 per Nido Triante, nel quale deve essere indicato il numero e monte ore del personale impiegato per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione dei pasti per il nido ed attività connesse, - preparazione delle colazioni e merende, - sanificazione, <p>relativo timing operativo.</p>
De Amicis - Nido Centro	<p>ALLEGATO 25 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola primaria e attività ad essa connesse, - distribuzione dei pasti per la scuola per i due turni della scuola primaria, - sanificazione. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 27 un modulo per ogni turno di distribuzione (n° 2 moduli per scuola primaria), nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e la sanificazione; relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 per Nido Centro, nel quale deve essere indicato il numero e monte ore del personale impiegato per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione dei pasti per il nido ed attività connesse, - preparazione delle colazioni e merende, - sanificazione, <p>relativo timing operativo</p>

Dante - Giotto	<p>ALLEGATO 25 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e primaria e attività ad essa connesse, - distribuzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e per i due turni della scuola primaria, - preparazione e distribuzione delle colazioni e merende (qualora previste) - sanificazione. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria e per le fasi di lavoro ad essa connesse; relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 27 un modulo per ogni turno di distribuzione (n° 1 modulo per scuola dell'infanzia. n° 2 moduli per scuola primaria) nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e la sanificazione; relativo timing operativo.</p> <p>nb resta inteso che, nel periodo di funzionamento della sola scuola dell'infanzia, personale e relativo monte saranno ridefiniti proporzionalmente al numero di pasti prodotti in base al rapporto di 1/100 in produzione e di 1/45 in distribuzione/sanificazione e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara</p>
Primaria Bachelet - infanzia Bachelet	<p>ALLEGATO 25 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per l'infanzia Bachelet, la primaria Bachelet, la primaria Salvo d'Acquisto e le attività ad essa connesse, - distribuzione dei pasti presso la scuola dell'infanzia Bachelet e i due turni della primaria Bachelet - confezionamento dei pasti veicolati, - trasporto dei pasti (autisti) presso la scuola Salvo d'Acquisto, - preparazione e distribuzione delle colazioni e merende (qualora previste), - sanificazione. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti per la scuola</p>

	<p>dell'infanzia Bachelet, la scuola primaria Bachelet e Salvo d'Acquisto e per le fasi di lavoro ad essa connesse; relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 27 un modulo per ogni turno di distribuzione (n° 1 modulo per scuola dell'infanzia Bachelet, n° 2 moduli per scuola primaria Bachelet), nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e la sanificazione; relativo timing operativo.</p> <p>nb resta inteso che, nel periodo di funzionamento della sola scuola dell'infanzia, personale e relativo monte saranno ridefiniti proporzionalmente al numero di pasti prodotti in base al rapporto di 1/100 in produzione e di 1/45 in distribuzione/sanificazione e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara</p>
Anzani - Gallarana	<p>ALLEGATO 25 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevazione e prenotazione dei pasti, - produzione dei pasti per la scuola primaria Anzani e Centro Gallarana e attività ad essa connesse, - distribuzione dei pasti per la scuola per i due turni della scuola primaria, - sanificazione. <p>Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 26 nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti per la scuola primaria e per il Centro Gallarana e per le fasi di lavoro ad essa connesse; relativo timing operativo.</p> <p>ALLEGATO 27 un modulo per ogni turno di distribuzione (n° 2 moduli per scuola primaria Anzani) nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la distribuzione dei pasti e la sanificazione; relativo timing operativo.</p> <p>nb resta inteso che, nel periodo di funzionamento del solo Centro Gallarana, personale e relativo monte saranno ridefiniti proporzionalmente al numero di pasti prodotti in base al rapporto di 1/100 in produzione e di 1/45 in distribuzione/sanificazione e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara</p>

CENTRO COTTURA COMUNALE

Per la produzione dei pasti nella seguente struttura devono essere compilati gli ALLEGATI indicati nella sotto riportata tabella

Infanzia Modigliani Papini
- Nido Modigliani Papini

ALLEGATO 25

nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale necessario per tutte le attività effettuate nel micro centro cottura e nel refettorio annesso, quali:

- rilevazione e prenotazione dei pasti,
- produzione dei pasti per l'infanzia Modigliani, le scuole Volta e Rodari, per il Centro Ergoterapico e attività ad essa connesse,
- distribuzione dei pasti presso la scuola dell'infanzia Modigliani,
- confezionamento dei pasti veicolati,
- sanificazione,
- trasporto dei pasti (autisti) presso il centro Ergoterapico e presso le scuole Volta e Rodari,
- preparazione e distribuzione delle colazioni e merende per la scuola dell'infanzia (qualora previste)
- sanificazione.

Inoltre deve essere predisposto il relativo timing operativo.

ALLEGATO 26

nel quale devono essere indicati numero e monte ore del personale impiegato per la produzione dei pasti per l'infanzia Modigliani, le scuole Volta e Rodari, per il Centro Ergoterapico e per le fasi di lavoro ad essa connesse; relativo timing operativo.

nb resta inteso che, nel periodo di funzionamento della sola scuola dell'infanzia e del Centro ergoterapico personale e relativo monte saranno ridefiniti proporzionalmente al numero di pasti prodotti in base al rapporto di 1/100 in produzione e di 1/45 in distribuzione/sanificazione e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara

ALLEGATO 26 per Nido Modigliani Papini,

nel quale deve essere indicato il numero e monte ore del personale impiegato per:

- produzione dei pasti per il nido ed attività connesse,
- preparazione delle colazioni e merende,
- sanificazione,

relativo timing operativo

ALLEGATO 26 per i pasti destinati al Centro Estivo San Fedele - uno per ogni turno di funzionamento - nel quale deve essere indicato il numero e monte ore del personale impiegato per:

- produzione dei pasti il Centro estivo,
- confezionamento dei pasti veicolati,
- trasporto dei pasti (autisti)
- sanificazione,

relativo timing operativo.