

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

a) Scuola Infanzia Girasole – Palomar, via della Costituzione, 18 - Castelnuovo di Sotto

Fornitura di pasti a crudo (art. 5 lett.a)

175 pasti .bb + 20 p.adulto 200 gg/anno 39.000 pasti/anno

Il servizio prevede:

1. fornitura delle derrate per la preparazione del pasto e delle merende

Ordini e consegne: calendario, orari e modalità

Gli ordini, ad eccezione del pane, verranno trasmessi settimanalmente da un addetto del servizio entro le ore 13,00 del lunedì precedente (o di altro giorno da concordare, via posta elettronica o a mezzo fax, sulla base di un quaderno ordini inviato dalla ditta aggiudicataria che riporta chiaramente descrizione delle materie prime, eventuali quantitativi minimi o pezzature disponibili.

Le consegne dovranno essere effettuate presso le singole strutture con il seguente calendario:

ogni 15 gg

- Materia prima non deperibile
- 2 volte a settimana (negli stessi giorni)
- Ittici
- Verdure surgelate
- Ortofrutta
- Generi vari

1 volta a settimana (in un unico giorno)

- Latticini
- Pasta e riso
- Carni
- Salumi

tutti i giorni:

- Pane

La consegna dei prodotti deve essere effettuata in orari compatibili con gli orari di servizio del Responsabile della cucina, quindi entro le ore 10.00, salvo diversi accordi formali che dovessero intercorrere tra ASP e la ditta aggiudicataria.

La consegna del pane deve avvenire tutti i giorni entro le ore 8,30 a seguito di ordine diretto effettuato giornalmente dal Responsabile della cucina.

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

b) Scuola Infanzia “P. Varini” – via Martiri di Cervarolo, 14 Cadelbosco di Sopra

Produzione pasti presso cucina interna alla scuola resa disponibile alla ditta

servizio di refettorio con lavaggio stoviglie in ceramica

125 p.bb + 12 p.adulto 200 gg/anno 27.400 pasti/anno

Il servizio prevede:

1. fornitura delle derrate per la preparazione del pasto e delle merende;
2. preparazione della merenda di metà mattina sui carrelli (1 x sezione);
3. preparazione del pranzo e predisposizione dei carrelli per la distribuzione (alla distribuzione provvede il personale della scuola);
4. apparecchiatura, sbarazzo dei tavoli dei bimbi di 2 sezioni e pulitura degli spazi pranzo occupati da queste sezioni (normalmente delle sezioni che pranzano nella zona antistante la cucina, qualora per esigenze organizzative la scuola decidesse di far pranzare tutti i bimbi all'interno della loro sezione, il personale della ditta aggiudicataria provvede allo sbarazzo dei tavoli e della pulitura degli spazi all'interno di queste sezioni);
5. lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione ed il consumo del pranzo;
6. pulizia e sanificazione della cucina ecc.;
7. predisposizione dei carrelli per la merenda pomeridiana.

Orari:

- merenda di metà mattina: distribuzione ore 9,00 – 9,15 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- pranzo 11,15-11,45 (la preparazione dei carrelli deve essere fatta contemporaneamente al pranzo, non prima delle 11,15 e non dopo le 11,45);
- merenda pomeridiana 15,00 – 15,15 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- Pasto per pausa pranzo adulti: non prima delle 13 e non più tardi delle 13,15.

I pasti sono preparati all'interno della cucina presente nella struttura (vedi planimetria all'allegato 4) con l'utilizzo delle attrezzature di cui all'inventario (allegato 3).

Le stoviglie sono messe a disposizione da ASP secondo le modalità di cui all'art. 30 del capitolato di gara.

In relazione ad esigenze organizzative della scuola, il responsabile del dipartimento educativo di ASP potrà richiedere alla ditta aggiudicataria variazioni nell'orario di consegna del pranzo e delle merende (non superiore ai 30 minuti). In tali casi la richiesta deve pervenire alla ditta in forma scritta almeno 3 giorni prima.

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

c) Scuola Infanzia Comunale “Ai Caduti” – via Marconi, 37 Cadelbosco di Sopra

Produzione pasti presso cucina interna alla scuola resa disponibile alla ditta

Produzione e trasporto pasti veicolati da cucina resa disponibile alla ditta (scuola Varini) e servizio di refettorio con lavaggio stoviglie in ceramica.

75 p.bb + 7 p.adulto 200 gg/anno 16.400 pasti/anno

1. fornitura delle derrate per la preparazione del pasto e delle merende;
2. preparazione del pranzo e predisposizione dei carrelli per la distribuzione (alla distribuzione provvede il personale della scuola):
 - i primi piatti vengono preparati utilizzando la cucinetta presente all'interno della struttura (vedi planimetria all'allegato 6 con l'utilizzo delle attrezzature di cui all'inventario (allegato 5));
 - le altre portate sono preparate all'interno della cucina presente presso la Scuola Varini e disposte in contenitori termici secondo quanto previsto all'art.5 lett. D del capitolato di gara;
3. apparecchiatura, sbarazzo dei tavoli dei bimbi di 1 sezione e pulitura degli spazi pranzo occupati da questa sezione;
4. lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione ed il consumo del pranzo;
5. pulizia e sanificazione della cucina ecc.;
6. predisposizione dei carrelli per la merenda pomeridiana.

Orari:

- pranzo 11,30 (la preparazione dei carrelli deve essere fatta contemporaneamente al pranzo, non prima delle 11,45 e non dopo le 12,00);
- merenda pomeridiana 15,00 – 15,15 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- Pasto per pausa pranzo adulti: non prima delle 13 e non più tardi delle 13,15;

In relazione ad esigenze organizzative della scuola il responsabile del dipartimento educativo di ASP potrà richiedere alla ditta aggiudicataria variazioni nell'orario di consegna del pranzo e delle merende (non superiore ai 30 minuti). In tali casi la richiesta deve pervenire alla ditta in forma scritta almeno 3 giorni prima.

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

Scuola Primaria di Cadelbosco di Sotto – via Marconi,24 Cadelbosco di Sopra
Produzione pasti presso cucina interna alla scuola d'infanzia Varini resa disponibile alla ditta

servizio di refettorio con materiale a perdere

125 p.bb + 5 p.adulto 170 gg/anno 21.250 pasti/anno

Il servizio prevede:

- 1.** preparazione del pranzo, trasporto e distribuzione;
- 2.** apparecchiatura e sbarazzo dei tavoli delle sale da pranzo utilizzate;
- 3.** lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la distribuzione del pranzo;
- 4.** smaltimento (negli appositi contenitori, vedi art.5 lett. D del capitolato) del materiale utilizzato per il consumo del pasto.

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo
- pranzo alle 12,15 e alle 13,15 con doppio turno

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

CEP (Centro Pomeridiano Castelnovo di Sotto)

Produzione pasti presso cucina della Casa Protetta

servizio di refettorio con materiale a perdere

15 p.bb per 170 gg/anno 2.550 pasti/anno

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo e trasporto;
2. fornitura del materiale (a perdere) per l'apparecchiatura.

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 10 minuti prima del consumo
- pranzo 13,10

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

Centro Diurno per anziani di Castelnovo di Sotto

Produzione pasti presso cucina di Castelnovo di Sotto

servizio di refettorio con materiale in vetro e ceramica apparecchiatura e sparecchiatura così come il lavaggio di piatti, posate eseguito da operatori ASP.

Circa 5400 pasti/anno dal lunedì al venerdì, occasionalmente il centro diurno sarà aperto anche il sabato previa adeguata e tempestiva comunicazione al servizio cucina (in questo caso sarà chiuso il CD di Cadelbosco Sopra). Occasionalmente potrebbero essere richieste cene per utenti del CD stimabili in circa 900 pasti/anno

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo e preparazione carrello termico che verrà ritirato dagli operatori del Centro Diurno (per le cene della sera consegna in scatola isoterma in polistirolo);
2. Preparazione una volta alla settimana del materiale per merende pomeridiane che verrà ritirato dagli operatori.

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 10 minuti prima del consumo
- pranzo ore 11,45

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

Centro Diurno per anziani di Cadelbosco di Sopra

Produzione pasti presso cucina di Castelnovo di Sotto

servizio di refettorio con materiale in vetro e ceramica o policarbonato apparecchiatura e sparecchiatura così come il lavaggio di piatti, posate eseguito da operatori ASP

Circa 7000 pasti/anno dal lunedì al sabato, occasionalmente il centro diurno sarà chiuso il sabato previa adeguata e tempestiva comunicazione al servizio cucina (in questo caso sarà aperto il CD di Castelnovo di Sotto).

Occasionalmente potrebbero essere richieste cene per utenti del CD stimabili in circa 700pasti/anno

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo e preparazione scatole polistirolo isoterme per il trasporto, nelle scatole saranno trasportati anche i pasti freddi della cena;
3. Preparazione una volta alla settimana del materiale per merende pomeridiane che verrà ritirato dagli operatori.

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 10 minuti prima del consumo
- pranzo ore 11,45

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

Casa residenza anziani di Castelnovo di Sotto

Produzione pasti presso cucina di Castelnovo di Sotto

servizio di refettorio con materiale in vetro e ceramica apparecchiatura e sparecchiatura eseguita da operatori ASP

Il lavaggio piatti e posate sarà effettuato da operatrice del gestore del servizio cucina

Circa 22700 giornate alimentari/anno (colazione-pranzo- merenda-cena) dal lunedì alla domenica.

Il servizio prevede:

1. preparazione del pasto e preparazione carrelli per il trasporto in CRA e successivo trasporto di questi ultimi presso la CRA (si intende per tutti i pasti della giornata alimentare) negli orari sotto specificati. Al termine dei pasti ritiro dei carrelli dalla CRA

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 10 minuti prima del consumo:
 1. colazione ore 7,30;
 2. carrello armadio frutta-pane e frullati, frutta e posate per il porzionamento ore 10,00
 3. pranzo ore 11,15 vassoi ai piani e 11,30 carrello refettorio;
 4. merenda 14,30
 5. carrello armadio frutta-pane e frullati, frutta e posate per il porzionamento ore 17,00
 6. cena 18,00 carrello vassoi ai piani e 18,30 carrello per refettorio.

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

Pasti a domicilio per il territorio dell'Unione Terra di Mezzo (facoltativo)

Produzione pasti presso cucina di Castelnuovo di Sotto

Circa 7000 pasti/anno dal lunedì alla domenica

Il servizio prevede:

preparazione del pranzo e preparazione scatole polistirolo isoterme per il trasporto, nelle scatole saranno trasportati anche eventuali pasti freddi della cena;

Orari:

la consegna deve essere fatta non più di 10 minuti prima del ritiro da parte degli operatori del SAD Territoriale previsto per le 11,30.

ALLEGATO 1 – Modalità di svolgimento dei servizi - art 1 Capitolato

Centro Diurno per anziani di Bagnolo in Piano (facoltativo)

Produzione pasti presso cucina di Castelnovo di Sotto

servizio di refettorio con materiale in vetro e ceramica o policarbonato apparecchiatura e sparecchiatura così come il lavaggio di piatti, posate eseguito da operatori del CD

Circa 3600 pasti/anno dal lunedì al venerdì, non sono previste cene.

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo e preparazione scatole polistirolo isoterme per il trasporto;
2. Preparazione una volta alla settimana del materiale per merende pomeridiane che verrà ritirato dagli operatori del CD

Orari:

la consegna deve essere fatta non più di 15 minuti prima del consumo previsto per le 11,45