



COMUNE DI PIANORO

Determinazione n. 382 del 16.04.2019

AREA SOCIALE

Oggetto: **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 1° SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2024. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE, TRASMISSIONE ATTI AL SERVIZIO PROVVEDITORATO PER ADESIONE CONVENZIONE INTERCENTER – APPROVAZIONE ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO E RELATIVI ALLEGATI- CIG 7807717BE2**

Sottoscritta da

IL FUNZIONARIO COORDINATORE
ANDREA DEMARIA

Documento prodotto in originale informatico e sottoscritto mediante firma digitale ai sensi dell'art. 20 comma 1-bis del Codice dell'amministrazione digitale (Cad, d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e s.m.i.).

DETERMINAZIONE N. 382 DEL 16/04/2019

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PERIODO 1° SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2024.
DETERMINAZIONE A CONTRATTARE, TRASMISSIONE ATTI AL SERVIZIO PROVVEDITORATO
PER ADESIONE CONVENZIONE INTERCENTER – APPROVAZIONE ATTO DI
REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO- CIG 7807717BE2**

Premesso che in data 31.08.2019 scadrà il contratto in essere con Camst inerente il servizio di ristorazione scolastica per le scuole di ogni ordine e grado del comune di Pianoro;

Richiamata la seguente normativa:

- art. 1, comma 449 L. 296/2006 che testualmente recita: “Nel rispetto del sistema delle convenzioni di cui agli articoli 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, e successive modificazioni, e 58 della legge 23 dicembre 2000, n. 388, tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi compresi gli istituti e le scuole di ogni ordine e grado, le istituzioni educative e le istituzioni universitarie, nonché gli enti nazionali di previdenza e assistenza sociale pubblici e le agenzie fiscali di cui al Dlgs 30 luglio 1999, n. 300, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni quadro”;

- Dlgs 18 aprile 2016 n. 50 (“Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”), che all’art. 37 comma 4 prevede l’obbligo, per i comuni non capoluogo di provincia, di avvalersi per l’acquisizione di servizi e forniture delle centrali di committenza;

Verificato che nella piattaforma Intercent-ER risulta attiva la convenzione per il servizio di ristorazione scolastica;

Dato atto che l’appalto realizzato da Intercent-ER offre prodotti e servizi aderenti agli obiettivi condivisi da Amministrazione e commissione mensa i cui punti salienti sono indicati di seguito:

- forte presenza di derrate biologiche, prodotti tipici e tradizionali, a filiera corta;
- utilizzo da parte del fornitore di mezzi di trasporto, stoviglie e detersivi a ridotto impatto ambientale;
- progetti Last Minute Market sulla riduzione degli scarti alimentari;
- economicità garantita dai grandi numeri della gara IntercentER

Si è stabilito di procedere, appunto, mediante adesione a Convenzione IntercentER, e la motivazione per procedere all’affidamento è la seguente, così come previsto dall’art. 30 del D.Lgs.50/2016:

- a) il principio di economicità è garantito dalla circostanza che la fissazione dell’importo contrattuale è stato determinato mediante la procedura di gara espletata da IntercentER;
- b) il principio dell’efficacia viene rispettato, perché l’affidamento non è assegnato in ragione della convenienza del prestatore, ma per rispondere alle esigenze tecniche dell’Amministrazione comunale, che attraverso l’esecuzione del contratto colma il fabbisogno di acquisire la fornitura dei pasti scolastici;

DETERMINAZIONE N. 382 DEL 16/04/2019

- c) il principio della tempestività viene assicurato perché l'acquisizione della prestazione avviene sia nei termini previsti dalla Programmazione degli acquisti, sia nei termini previsti per acquisire il servizio necessario ai fini dell'efficace erogazione dei servizi, come rilevato sopra;
- d) il principio della correttezza viene rispettato, garantendo che il contraente non sia individuato attraverso una scelta apodittica o dando luogo nei suoi confronti ad un privilegio, bensì attraverso adesione a Convenzione IntercentER;
- e) il principio della libera concorrenza viene rispettato perché ci si avvale della Convenzione IntercentER, strumento che garantisce la libera concorrenza, così come regolamentato dalle norme vigenti;
- f) il principio di non discriminazione viene garantito sia rispettando il principio di correttezza, sia rispettando il principio della libera concorrenza, sia perché non sono previsti requisiti posti ad escludere particolari categorie di imprese;
- g) il principio della trasparenza viene garantito sia dal rispetto degli specifici obblighi di pubblicità posti dall'articolo 36 del D.Lgs 33/2013 nonché dall'articolo 29 del D. Lgs 50/2016;
- h) il principio della proporzionalità è garantito da un sistema di individuazione del contraente snello, che non richiede requisiti eccessivi e documentazione ed oneri eccessivi;
- i) il principio della pubblicità viene garantito precisando che, nel caso di specie, non sono indicate dal codice dei contratti specifiche modalità.

Valutato di aderire alla Convenzione IntercentER – lotto 5 – “Ristorazione scolastica” (Città Metropolitana di Bologna) per la durata di 5 anni: 26 agosto 2019 / 31 agosto 2024;

Dato atto che:

- la disciplina normativa e contrattuale, comprese le modalità di conclusione ed esecuzione del contratto, sono quelle previste dalla convenzione tra Agenzia IntercentER e CAMST Soc. Coop. A r.l. del 20.06.2016 n. repertorio RSPIC/2016/70;

- con pec prot. 3510 del 20.02.2019 è stata inviata a Camst richiesta di attivazione della convenzione e intrapreso un percorso di verifica della stessa con i referenti Camst attraverso incontri e sopralluoghi per la verifica dello stato della cucina, delle attrezzature, dei refettori e delle esigenze di servizio;

- il contratto è definito negli aspetti gestionali dall'Atto di Regolamentazione del Servizio allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

- il prezzo pasto finale, comprensivo delle migliorie offerte, è pari a € 4,60 oltre IVA;

Viene quindi attestata la regolarità sotto tutti i profili del procedimento svolto e la completezza dell'istruttoria.

Richiamato l'art. 163 del D. Lgs. 267/2000;

Visto il Principio contabile applicato concernente la contabilità finanziaria allegato n. 4/2 al D.Lgs. 118/2011;

DETERMINAZIONE N. 382 DEL 16/04/2019

Visti i seguenti atti:

- delibera di consiglio comunale n. 3 del 23.01.2019 con la quale è stato approvato il bilancio triennale 2019-2021;
- delibera di consiglio comunale n. 39 del 20.12.2017 con la quale è stato approvato il bilancio triennale 2018-2020 comprensiva dell'annualità 2019;
- decreto di conferimento dell'incarico di Dirigente/Funziario Coordinatore;

DETERMINA

- a) di approvare, per le motivazioni di cui in premessa, l'atto di regolamentazione dei servizi, e relativi allegati, allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
- b) di demandare al Servizio Provveditorato l'incarico di procedere alle necessarie operazioni sulla piattaforma IntercentER per l'adesione alla convenzione – lotto 5 – “Ristorazione scolastica” (Città Metropolitana di Bologna) per la durata di 5 anni: 26 agosto 2019 / 31 agosto 2024;
- c) di dare atto che l'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a € 3.915.900,00 esclusa IVA
- d) di accertare, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 183, comma 8, del d.Lgs. n. 267/2000, che il programma dei pagamenti è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica;
- e) di accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-*bis*, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio.

ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO

OGGETTO: FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PREPARAZIONE DEI PASTI DA ESEGUIRE PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA DI VIA REPUBBLICA, PIANORO NONCHE' DEI SERVIZI COMPLEMENTARI, PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI PIANORO PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2024 – cig 7807717BE2

Il Comune di Pianoro con sede in Pianoro, P.zza Martiri 1, 40065 Pianoro , tel. 0516529111, C.F. 00586340374, pec comune.pianoro@cert.provincia.bo.it , mail servizio.scuola@comune.pianoro.bo.it

E

CAMST Soc.Coop.Arl con sede in Villanova di Castenaso (BO), Via Tosarelli 318 C.F. 00311310379 P.IVA. 00501611206

PREMESSO

- Che la **CONVENZIONE TRA AGENZIA INTERCENTER –ER E CAMST SOC.COOP.ARL DEL 20/06/2016 N. repertorio RSPIC/2016/70** definisce la disciplina normativa e contrattuale, comprese le modalità di conclusione ed esecuzione del contratto per la Fornitura del servizio di ristorazione scolastica, nonché la prestazione di tutti i servizi connessi descritti nel Capitolato tecnico e suoi Allegati
- Che il capitolato tecnico e i suoi allegati e l'offerta tecnica ed economica sono fonte delle obbligazioni della Convenzione stessa
- Che con determinazione dirigenziale n. ____ del ____ veniva approvata l'adesione alla convenzione Intercenter

Si conviene il presente Atto di regolamento per definire gli aspetti gestionali del servizio. Nello specifico si determina quanto segue:

1- NUMERO E UBICAZIONE CUCINE

- Centro produzione pasti (annesso scuola primaria "Sabbi") via Repubblica Pianoro

2- NUMERO E SEDE DEI CENTRI REFEZIONALI DA SERVIRE

- Nido d'infanzia "Millemani/Millepiedi" via Repubblica Pianoro

- Nido d'infanzia "Girotondo / Girasole" via Rodari Rastignano

- Scuola infanzia "Nonna Orsa" via Grillini, Pianoro

- Scuola infanzia "Nonna Orsa" (2 sezioni distaccate al plesso "Sabbi")
- Scuola infanzia "Melograno", via Garganelli Pian di Macina
- Scuola infanzia "Dada Antonella" via Valleverde Rastignano
- Scuola primaria Pianoro Vecchio via Nazionale Pianoro
- Scuola infanzia "Colibrì" via Fantini Pianoro
- Scuola primaria "Sabbi" via Libertà Pianoro
- Scuola primaria "Levi Montalcini" via Marzabotto Rastignano
- Scuola secondaria di primo grado "Neri" via del Casello Rastignano

3- NUMERO DEI GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PREVISTI PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

- Nido d'infanzia: dalla prima settimana di settembre alla terza settimana di luglio
- Scuola infanzia: dal 15 settembre al 30 giugno
- Scuola primaria: dal 15 settembre alla prima settimana di giugno
- Centri estivi: mese di luglio, ultima settimana di agosto, prima settimana di settembre

4- NUMERO TOTALE PASTI ANNO: 188.000

5- NUMERO PASTI APPALTO: 940.000

6- PREVISIONE MEDIA GIORNALIERA : 1100

7- NUMERO MEDIO DIETE SPECIALI (AL GIORNO): 170 (comprese etico religiose)

8- MODALITÀ RICHIESTA DIETE SPECIALI: Le famiglie consegnano all'Ufficio Scuola la documentazione necessaria (certificato medico o richiesta etico/religiosa) . L'Ufficio inoltra poi il tutto via mail al gestore.

9- MESI E GIORNI DELLA SETTIMANA DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Dal lunedì al venerdì nei periodi indicati sopra

10- ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

Pietanze calde:

ore 10.20

- Nido Millepiedi/Millemani Pianoro

- Nido Girotondo/Girasole Rastignano

- infanzia Dada Antonella Rastignano

- Infanzia Melograno Pian di Macina

Ore 11.00

- Infanzia Colibrì Pianoro

- Infanzia Nonna Orsa Pianoro

Ore 11.25

- primaria "Levi Montalcini" Rastignano

Ore 12.00

- primaria Pianoro Vecchio

Ore 13.30

- secondaria di primo grado Rastignano

Pietanze fredde

Ore 8.30

- Nido Millepiedi/Millemani Pianoro

- Infanzia Colibrì Pianoro

- Infanzia Nonna Orsa

- primaria Pianoro Vecchio

Ore 9.00

- Nido Girotondo/Girasole Rastignano

- Infanzia Melograno Pian di Macina

- primaria "Levi Montalcini" Rastignano

- infanzia "Dada Antonella"

11- COMPOSIZIONE DEL PASTO E ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PRANZI, DEGLI SPUNTINI E DELLE MERENDE

NIDO D'INFANZIA

7.30/8.30 colazione

9.00 spuntino di frutta

11.30 pranzo

15.30 merenda pomeridiana

SCUOLA INFANZIA

9.00 colazione

11.45 pranzo

16.30/17.30 frutta per iscritti pre post orario

SCUOLA PRIMARIA

10/10.30 merenda

12.00/12.45 pranzo

16.30/18.00 frutta per iscritti pre post orario

12- PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

L'elenco nominativo del personale impiegato, diviso per qualifica, con l'indicazione del relativo monte ore settimanale e del tipo di rapporto contrattuale, è inviato all'Amministrazione entro 10 giorni dall'avvio del servizio e, per gli anni seguenti, prima dell'inizio di ogni anno scolastico e successivamente tenuto aggiornato, ai sensi dell'art. 15 del Capitolato Tecnico.

Per il distacco funzionale di due cuoche comunali si fa riferimento allo specifico protocollo d'intesa (allegato 2)

13- ORARIO E SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da produrre viene comunicato giornalmente dai singoli plessi al gestore. Le prenotazioni devono avvenire entro le ore 9.30

14- MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Nidi d'infanzia – pranzo ai tavoli

- tutte le operazioni (apparecchiatura, scodellamento, riassetto) sono a carico del personale ausiliario

Scuole infanzia – pranzo ai tavoli

- apparecchiatura sporzionamento e riassetto: a carico del personale ATA

- lavaggio stoviglie e riassetto cucina terminale: a carico del gestore

Scuole primarie – self service

- tutte le operazioni sono a carico del gestore

Scuola secondaria di primo grado Rastignano

Consegna di pasti in monoporzione

15- DATA DI INIZIO DELL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1° settembre 2019

16- RESPONSABILI CAMST

Il Comune di Pianoro avrà come riferimento le seguenti figure professioni di Camst:

- Responsabile servizio e gestione tecnica: Maurizia Maselli
- Responsabile gestione igienica: Dott.ssa Veronica Grossi

16.1 – REFERENTE AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE

Il Comune di Pianoro indica quale referente: dott.ssa Emanuela De Rose

17- PERIODO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO NEL CORSO DI CIASCUN ANNO SOLARE

Si rimanda al punto 3

18 - LOCALI E ATTREZZATURE

Il centro produzione pasti di via Repubblica è consegnato al gestore, che lo riceve avendone piena conoscenza, nelle condizioni in cui si trova alla data di attivazione del servizio. Sono altresì consegnati i seguenti terminali di cucina:

- Scuola infanzia "Nonna Orsa" via Grillini, Pianoro
- Scuola infanzia "Nonna Orsa" (2 sezioni distaccate al plesso "Sabbi")
- Scuola infanzia "Melograno", via Garganelli Pian di Macina
- Scuola infanzia "Dada Antonella" via Valleverde Rastignano
- Scuola primaria Pianoro Vecchio via Nazionale Pianoro
- Scuola infanzia "Colibrì" via Fantini Pianoro
- Scuola primaria "Levi Montalcini" via Marzabotto Rastignano

Sono inoltre consegnate attrezzature, macchinari e quant'altro funzionale alla produzione dei pasti, nella consistenza rilevabile nell'allegato 1.

Sono in capo a Camst:

- manutenzione ordinaria dei locali e ordinaria e straordinaria di impianti e attrezzature, solo laddove il servizio di refettorio venga svolto da Camst. All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali e delle strutture , se non dovuta a cause imputabili all'Impresa ; in questi casi l'Impresa dovrà farsi carico anche di quest'ultima;
- sostituzione delle attrezzature;
- operazioni di disinfestazione e derattizzazione

19- COSTO PASTO

I prezzi al netto di IVA, applicati per la produzione, distribuzione e trasporto pasti sono quelli indicati nel LOTTO 5 della convenzione Intercenter

• Produzione pasto	€ 3,683
• Distribuzione	€ 0,614
• Trasporto	€ 0,205
• Ulteriori accordi previsti dal presente Atto	€ 0,098
	€ 4,60
Per un totale a pasto prodotto	

20 – SERVIZI IN SUBAPPALTO

Camst darà in subappalto, con le modalità previste dall'Art.26 dello schema di Convenzione, il servizio di trasporto a LEONIDA e il servizio di distribuzione pasti e pulizia dei locali e delle attrezzature a REKEEP

21-ULTERIORI PRODOTTI UTILIZZABILI

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 21 del CT, deroga, per le motivazioni di seguito riportate l'utilizzo dei seguenti prodotti, in aggiunta e/o in sostituzione a quelli riportati nell'Allegato 1 al Capitolato Speciale d'Appalto e all'Offerta Tecnica:

- **Prodotti bio**

E' aggiunta la linea rossa ai prodotti biologici

- **Pasta di semola**

In ottemperanza al capitolato ed a quanto specificato in offerta tecnica, la pasta di semola di tipo biologica verrà somministrata ogni qualvolta presente nei menù. Diversamente, in occasione della preparazione di menù speciali, verrà utilizzata pasta di semola di Gragnano IGP.

- **Formaggi**

I formaggi previsti da capitolato tecnico ed indicati in offerta che prevedono il 100% di prodotto DOP, IGP e STG sono:

- Parmigiano Reggiano Dop
- Grana Padano Dop
- Squaquerone di Romagna
- Trentin Grana Dop
- Ricotta Romana Dop
- Asiago Dop
- Mozzarella Stg
- Montasio Dop

Allo scopo di voler fornire un maggiore assortimento e avere una più ampia scelta nella predisposizione dei menù, si propone, in aggiunta a quando richiesto ed offerto in fase di partecipazione di gara, la somministrazione di ulteriori tipologie di formaggi.

I prodotti aggiuntivi saranno forniti di tipo biologico laddove rinvenibili e disponibili sul mercato con questa caratteristica.

In tutte le ricette dove è previsto un impasto verrà utilizzata solo ricotta biologica, come pure per la mozzarella verrà data biologica per ottemperare a tutte le preparazioni.

- Riso

Il Riso del Delta del Po, indicato in offerta tecnica, come da allegata copia della certificazione rilasciata dal fornitore, non risulta rinvenibile da agricoltura biologica.

Si precisa che gli altri tipi di riso somministrati verranno forniti a seconda della disponibilità con le caratteristiche DOP o di tipo biologico.

- Ortofrutta

L'ortofrutta prevista da capitolato tecnico ed indicata in offerta prevede il 100% di prodotto biologico e l'89,41 di prodotto DOP, IGP e STG.

In considerazione della ridotta varietà e disponibilità sul mercato di prodotti con entrambe le caratteristiche, al fine di garantire il rispetto di tutte le preparazioni previste dai menù, ed assicurare una maggior rotazione di tali prodotti, si comunica che verrà fornita ortofrutta derivante da agricoltura biologica in caso di irreperibilità di prodotti riportanti entrambe le caratteristiche.

- Ortaggi gelo

Vengono forniti bio:

- carote disco
- piselli fini
- spinaci
- fagiolini

- Cereali e Cereali in chicchi

A precisazione di quando offerto in sede di gara, si comunica che gli elencati prodotti verranno forniti così come di seguito descritto: cous-cous e Quinoa COMES, farro della Garfagnana IGP, orzo e miglio di tipo biologico così come richiesto.

Tutti gli altri cereali non indicati nel suddetto elenco saranno forniti da agricoltura biologica laddove disponibili.

- Scorta per menù di emergenza

Per ovviare e garantire il pasto, in caso di emergenza e, o come scorta ossia in tutti i casi ove non sia possibile espletare il normale servizio di preparazione pasti, sarà possibile utilizzare i seguenti prodotti:

- ✓ Tonno all'olio d'oliva da gr 80
- ✓ Grana padano DOP in mono da gr 30 (con stagionatura min. 10 mesi)
- ✓ Prosciutto cotto in fette confezionato in mono da gr 70

Note: Il tonno in olio di oliva è confezionato in porzioni da gr. 80. L'utilizzo dell'alimento non a trancio intero, garantisce una migliore gestione delle operazioni di preparazione dei pasti ad opera del personale addetto e degli spazi disponibili per le lavorazioni, oltre che il rispetto delle relative tempistiche in funzione dell'erogazione del servizio.

Questa confezione è da utilizzare solo in occasione della preparazione delle diete alternative e come scorta in caso di necessità.

- Basilico e prezzemolo surgelato e verdure IV Gamma

Per ragioni organizzative legate alla cucina è possibile utilizzare, in deroga al merceologico, Basilico e prezzemolo Surgelato e verdure in IV Gamma

- Shelf life sui prodotti

Si autorizza, in deroga all'Allegato 1 del Capitolato " Scaffale delle derrate" punto 3, la vita residua sui prodotti previsti all'80%, ad utilizzare una Shelf life inferiore , più adatta al tipo di preparazione prevista in menù.

- Prodotti per diete speciali

Per le tipologie di prodotti di cui al presente punto, allo scopo di assicurarne costantemente la fornitura per tutta la durata del servizio e garantire, nel contempo, il rispetto delle richieste di

diete speciali, si ritiene opportuno l'inserimento di ulteriori tipologie di prodotti in deroga a quanto indicato nel capitolato merceologico di appalto.

Vengono definite diete speciali le diete destinate a soggetti affetti da patologie o allergie alimentari, o derivanti da scelte di carattere etico/religioso, o da particolari stili di vita. Per far fronte all'erogazione di tali diete vengono redatti menù alternativi, specifici per ogni tipologia richiesta con piatti alternativi rispetto al menù base.

Tale menù viene elaborato dalla dietista interna che provvede ad individuare le materie prime da utilizzare nelle preparazioni alimentari, analizzando la documentazione tecnica fornita dal produttore, al fine di valutarne la congruenza con le caratteristiche della dieta speciale da predisporre.

In funzione di ciò, sono state effettuate attente analisi di mercato al fine di rinvenire i prodotti necessari e conformi alle tipologie merceologiche richieste.

Tali ricerche hanno evidenziato l'oggettiva impossibilità di rinvenire prodotti adeguati alle specifiche patologie e contemporaneamente rispondenti alle caratteristiche richieste in capitolato. Pertanto, per la preparazione delle diverse diete, con particolare attenzione a quelle relative ai soggetti affetti da patologie o allergie alimentari, stante l'indisponibilità di mercato di reperire i prodotti con le caratteristiche merceologiche richieste in capitolato, si autorizza a fornire derrate che garantiscono il rispetto dei requisiti propri di ogni singola dieta e che siano ad esse appropriati.

Relativamente alle sole diete speciali, per il problema delle pezzature troppo elevate e per evitare degli sprechi, si autorizza l'utilizzo di:

Petto di pollo/tacchino congelati convenzionali

Prosciutto cotto in vaschette monoporzioni (circa 70 grammi)

Legumi in scatola convenzionali, in quanto generalmente non contengono allergeni

- Focaccia/Pizza /Prodotti da Forno

Al fine di garantire costantemente la fornitura, stante, in alcune occasioni, la difficoltà del forno artigianale di fornire le quantità necessarie al servizio, si possono inserire ad integrazione base pizza e focaccia di tipo gelo, reperite presso fornitore qualificato Camst.

Si precisa che il confezionamento in gelo fa sì che i prodotti freschi mantengano inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Il prodotto mantiene, quindi, una shelf-life prolungata senza che sia necessario aggiungere conservanti e/o stabilizzanti. Se ne garantisce, in tal modo, gusto e freschezza oltre che maggiore igiene, riducendone le manipolazioni ad opera del personale addetto.

- Pane

Si autorizza a fornire Pane, laddove si ravveda la necessità, con aggiunta di ingredienti diversi da quelli previsti nel capitolato.

Tale istanza è finalizzata alla somministrazione di un prodotto a filiera corta reperito presso fornitori locali.

- Inserimento nuovi prodotti

Allo scopo di garantire tutte le preparazioni previste in menù, oltre che di offrire una maggiore varietà di preparazioni proposte, si autorizza l'inserimento di ulteriori prodotti non contemplati in capitolato, da fornire per le scuole. Fra questi si citano:

Salaroma Arrosti,

Pane grattato

Noce moscata

Galette di riso Bio senza S/Glutine

Robiola Bio ITA

La possibilità si intende estesa a qualsiasi prodotto dovesse essere necessario in futuro in seguito di eventuali modifiche apportate ai vari tipi di menù.

- Parmigiano grattugiato

Il parmigiano viene grattugiato presso la cucina centralizzata, escludendo l'utilizzo di prodotti in busta.

22- GRAMMATURE

Si rimanda all'allegato 3

23- ULTERIORI ACCORDI

1) Si ritiene di non attivare il servizio prenotazione pasti " e-civis"

2) PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE definiti come segue:

a) LABORATORIO ZECCHINO D'ORO viene proposto esclusivamente alla scuola dell'infanzia.

Da calendarizzare nel corso dell'appalto in base alle adesioni.

b) LAST MINUTE MARKET destinato alle classi V della scuola primaria. Da calendarizzare nel corso dell'appalto in base alle adesioni.

c) PROGETTO WELLNESS FOUNDATION un incontro all'anno con dietista Camst su temi di prevenzione dell'obesità infantile, corretti stili di vita.

d) UN INCONTRO FORMATIVO annuo su temi di natura alimentare e nutrizionale con un professionista identificato in collaborazione con l'ASL

Allegato 1 – Elenco attrezzature, macchinari

Allegato 2 – protocollo d'intesa relativo alla gestione del personale comunale in distacco funzionale

Allegato 3 - grammature

COMUNE DI PIANORO
PROVINCIA DI BOLOGNA

Oggetto: PROGETTO PER L'AMPLIAMENTO DEL CENTRO PREPARAZIONE PASTI SITA IN VIA REPUBBLICA N. 3 - PIANORO A SERVIZIO DELLA SCUOLA PRIMARIA DENOMINATA "DIANA SABBINI"

Indirizzo: Via Repubblica, 3
Città: Pianoro Prov. BO

Descrizione/Elaborato: LAYOUT ATTREZZATURE - TABELLA ATTREZZATURE STATO DI FATTO - PROGETTO

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO TECNICO | FOTOCOPIELLO UFFICIO TECNICO

Committente: Comune di Pianoro
Piazza via Vittoria, 1
41055 - Pianoro (BO)

data:
17 Giugno 2013

Progetto e D.L. architettonico, Strutturale in fase di progettazione:
STUDIO TECNICO ASSOCIATO SANNA - SOLFERINI
coll. Fabio Solferini
gen. Filippo Baccaglini

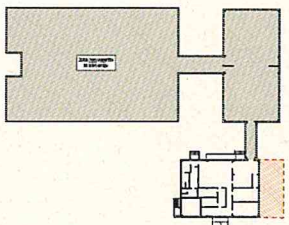
scala:
1:100

Tavola
AE6

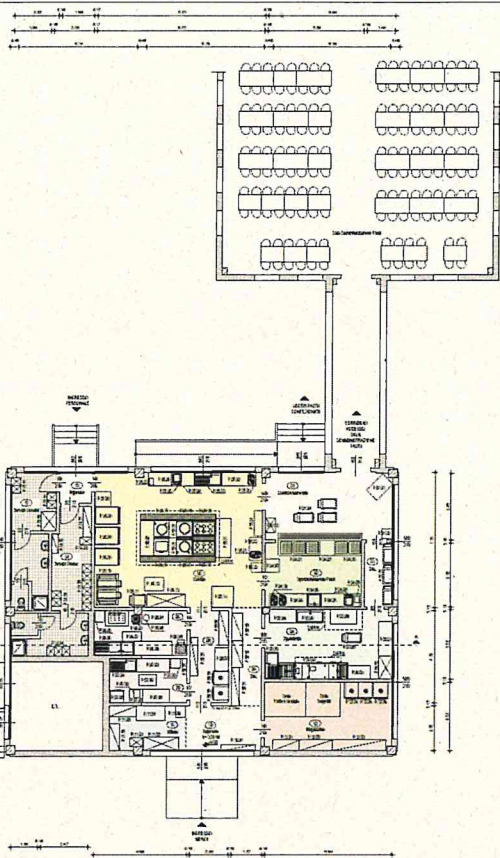
Localizzazione Intervento



Planimetria - Scala 1:500



Scuola Primaria "Diana Sabbini"



LEGENDA ATTREZZATURE - STATO DI FATTO	
01 - COLLEGAMENTO	
P.01.01	BARILETTA
P.01.02	TRAVO D'APPoggio
P.01.03	TRAVO D'APPoggio
P.01.04	TRAVO D'APPoggio
P.01.05	TRAVO D'APPoggio
P.01.06	TRAVO D'APPoggio
P.01.07	TRAVO D'APPoggio
P.01.08	TRAVO D'APPoggio
P.01.09	TRAVO D'APPoggio
P.01.10	TRAVO D'APPoggio
P.01.11	TRAVO D'APPoggio
P.01.12	TRAVO D'APPoggio
P.01.13	TRAVO D'APPoggio
P.01.14	TRAVO D'APPoggio
P.01.15	TRAVO D'APPoggio
P.01.16	TRAVO D'APPoggio
P.01.17	TRAVO D'APPoggio
P.01.18	TRAVO D'APPoggio
P.01.19	TRAVO D'APPoggio
P.01.20	TRAVO D'APPoggio
P.01.21	TRAVO D'APPoggio
P.01.22	TRAVO D'APPoggio
P.01.23	TRAVO D'APPoggio
P.01.24	TRAVO D'APPoggio
P.01.25	TRAVO D'APPoggio
P.01.26	TRAVO D'APPoggio
P.01.27	TRAVO D'APPoggio
P.01.28	TRAVO D'APPoggio
P.01.29	TRAVO D'APPoggio
P.01.30	TRAVO D'APPoggio
P.01.31	TRAVO D'APPoggio
P.01.32	TRAVO D'APPoggio
P.01.33	TRAVO D'APPoggio
P.01.34	TRAVO D'APPoggio
P.01.35	TRAVO D'APPoggio
P.01.36	TRAVO D'APPoggio
P.01.37	TRAVO D'APPoggio
P.01.38	TRAVO D'APPoggio
P.01.39	TRAVO D'APPoggio
P.01.40	TRAVO D'APPoggio
P.01.41	TRAVO D'APPoggio
P.01.42	TRAVO D'APPoggio
P.01.43	TRAVO D'APPoggio
P.01.44	TRAVO D'APPoggio
P.01.45	TRAVO D'APPoggio
P.01.46	TRAVO D'APPoggio
P.01.47	TRAVO D'APPoggio
P.01.48	TRAVO D'APPoggio
P.01.49	TRAVO D'APPoggio
P.01.50	TRAVO D'APPoggio
P.01.51	TRAVO D'APPoggio
P.01.52	TRAVO D'APPoggio
P.01.53	TRAVO D'APPoggio
P.01.54	TRAVO D'APPoggio
P.01.55	TRAVO D'APPoggio
P.01.56	TRAVO D'APPoggio
P.01.57	TRAVO D'APPoggio
P.01.58	TRAVO D'APPoggio
P.01.59	TRAVO D'APPoggio
P.01.60	TRAVO D'APPoggio
P.01.61	TRAVO D'APPoggio
P.01.62	TRAVO D'APPoggio
P.01.63	TRAVO D'APPoggio
P.01.64	TRAVO D'APPoggio
P.01.65	TRAVO D'APPoggio
P.01.66	TRAVO D'APPoggio
P.01.67	TRAVO D'APPoggio
P.01.68	TRAVO D'APPoggio
P.01.69	TRAVO D'APPoggio
P.01.70	TRAVO D'APPoggio
P.01.71	TRAVO D'APPoggio
P.01.72	TRAVO D'APPoggio
P.01.73	TRAVO D'APPoggio
P.01.74	TRAVO D'APPoggio
P.01.75	TRAVO D'APPoggio
P.01.76	TRAVO D'APPoggio
P.01.77	TRAVO D'APPoggio
P.01.78	TRAVO D'APPoggio
P.01.79	TRAVO D'APPoggio
P.01.80	TRAVO D'APPoggio
P.01.81	TRAVO D'APPoggio
P.01.82	TRAVO D'APPoggio
P.01.83	TRAVO D'APPoggio
P.01.84	TRAVO D'APPoggio
P.01.85	TRAVO D'APPoggio
P.01.86	TRAVO D'APPoggio
P.01.87	TRAVO D'APPoggio
P.01.88	TRAVO D'APPoggio
P.01.89	TRAVO D'APPoggio
P.01.90	TRAVO D'APPoggio
P.01.91	TRAVO D'APPoggio
P.01.92	TRAVO D'APPoggio
P.01.93	TRAVO D'APPoggio
P.01.94	TRAVO D'APPoggio
P.01.95	TRAVO D'APPoggio
P.01.96	TRAVO D'APPoggio
P.01.97	TRAVO D'APPoggio
P.01.98	TRAVO D'APPoggio
P.01.99	TRAVO D'APPoggio
P.01.100	TRAVO D'APPoggio

LEGENDA ATTREZZATURE - PROGETTO	
01 - COLLEGAMENTO	
P.01.01	BARILETTA
P.01.02	TRAVO D'APPoggio
P.01.03	TRAVO D'APPoggio
P.01.04	TRAVO D'APPoggio
P.01.05	TRAVO D'APPoggio
P.01.06	TRAVO D'APPoggio
P.01.07	TRAVO D'APPoggio
P.01.08	TRAVO D'APPoggio
P.01.09	TRAVO D'APPoggio
P.01.10	TRAVO D'APPoggio
P.01.11	TRAVO D'APPoggio
P.01.12	TRAVO D'APPoggio
P.01.13	TRAVO D'APPoggio
P.01.14	TRAVO D'APPoggio
P.01.15	TRAVO D'APPoggio
P.01.16	TRAVO D'APPoggio
P.01.17	TRAVO D'APPoggio
P.01.18	TRAVO D'APPoggio
P.01.19	TRAVO D'APPoggio
P.01.20	TRAVO D'APPoggio
P.01.21	TRAVO D'APPoggio
P.01.22	TRAVO D'APPoggio
P.01.23	TRAVO D'APPoggio
P.01.24	TRAVO D'APPoggio
P.01.25	TRAVO D'APPoggio
P.01.26	TRAVO D'APPoggio
P.01.27	TRAVO D'APPoggio
P.01.28	TRAVO D'APPoggio
P.01.29	TRAVO D'APPoggio
P.01.30	TRAVO D'APPoggio
P.01.31	TRAVO D'APPoggio
P.01.32	TRAVO D'APPoggio
P.01.33	TRAVO D'APPoggio
P.01.34	TRAVO D'APPoggio
P.01.35	TRAVO D'APPoggio
P.01.36	TRAVO D'APPoggio
P.01.37	TRAVO D'APPoggio
P.01.38	TRAVO D'APPoggio
P.01.39	TRAVO D'APPoggio
P.01.40	TRAVO D'APPoggio
P.01.41	TRAVO D'APPoggio
P.01.42	TRAVO D'APPoggio
P.01.43	TRAVO D'APPoggio
P.01.44	TRAVO D'APPoggio
P.01.45	TRAVO D'APPoggio
P.01.46	TRAVO D'APPoggio
P.01.47	TRAVO D'APPoggio
P.01.48	TRAVO D'APPoggio
P.01.49	TRAVO D'APPoggio
P.01.50	TRAVO D'APPoggio
P.01.51	TRAVO D'APPoggio
P.01.52	TRAVO D'APPoggio
P.01.53	TRAVO D'APPoggio
P.01.54	TRAVO D'APPoggio
P.01.55	TRAVO D'APPoggio
P.01.56	TRAVO D'APPoggio
P.01.57	TRAVO D'APPoggio
P.01.58	TRAVO D'APPoggio
P.01.59	TRAVO D'APPoggio
P.01.60	TRAVO D'APPoggio
P.01.61	TRAVO D'APPoggio
P.01.62	TRAVO D'APPoggio
P.01.63	TRAVO D'APPoggio
P.01.64	TRAVO D'APPoggio
P.01.65	TRAVO D'APPoggio
P.01.66	TRAVO D'APPoggio
P.01.67	TRAVO D'APPoggio
P.01.68	TRAVO D'APPoggio
P.01.69	TRAVO D'APPoggio
P.01.70	TRAVO D'APPoggio
P.01.71	TRAVO D'APPoggio
P.01.72	TRAVO D'APPoggio
P.01.73	TRAVO D'APPoggio
P.01.74	TRAVO D'APPoggio
P.01.75	TRAVO D'APPoggio
P.01.76	TRAVO D'APPoggio
P.01.77	TRAVO D'APPoggio
P.01.78	TRAVO D'APPoggio
P.01.79	TRAVO D'APPoggio
P.01.80	TRAVO D'APPoggio
P.01.81	TRAVO D'APPoggio
P.01.82	TRAVO D'APPoggio
P.01.83	TRAVO D'APPoggio
P.01.84	TRAVO D'APPoggio
P.01.85	TRAVO D'APPoggio
P.01.86	TRAVO D'APPoggio
P.01.87	TRAVO D'APPoggio
P.01.88	TRAVO D'APPoggio
P.01.89	TRAVO D'APPoggio
P.01.90	TRAVO D'APPoggio
P.01.91	TRAVO D'APPoggio
P.01.92	TRAVO D'APPoggio
P.01.93	TRAVO D'APPoggio
P.01.94	TRAVO D'APPoggio
P.01.95	TRAVO D'APPoggio
P.01.96	TRAVO D'APPoggio
P.01.97	TRAVO D'APPoggio
P.01.98	TRAVO D'APPoggio
P.01.99	TRAVO D'APPoggio
P.01.100	TRAVO D'APPoggio

SCUOLA INFANZIA " Colobri" VIA FANTINI PIANORO

ELENCO ATTREZZATURA	QUANTITA'	DIMENSIONI
Tavolo d'appoggio aperto	1	150 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	120 x 80
Tavolo armadiato	1	150 x 80
Tavolo armadiato	1	60 x 60
Lavello con sgocciolatoio	1	140 x 60
Lavastoviglie	1	60 x 60
Tavolo armadiato	1	60 x 60
Frigorifero a un anta	1	80 x 70
Fornelli	1	60 x 60
Pensile a muro	1	60 x 40
Carrello a due ripiani	6	

SCUOLA INFANZIA " Dada Antoniella" VIA VALLEVERDE RASTIGNANO

ELENCO ATTREZZATURE	QUANTITA'	DIMENSIONI
Carrello a due ripiani	1	
Carrello basso	1	
Lavello a una vasca con sgocciolatoio	1	150 x 70
Lavastoviglie	1	60 x 60
Tavolo d'appoggio armadiato	1	120 x 60
Armadio due ante	1	180 x 60
Armadio due ante	1	150 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	140 x 70
Tavolo d'appoggio armadiato (Comune)	1	150 x 70
Lavello a una vasca	1	80 x 80
Scaffalatura	1	80 x 50
Bilancia	1	
Scaffalatura	1	200 x 50
Pensile a muro	1	120 x 40
Pensile a muro	1	140 x 40
Frigorifero a un'anta	1	70 x 70

Infine all'interno della zona mensa è presenta una cappa d'aspirazione

SCUOLA INFANZIA " Melograno " VIA GARGANELLI PIAN DI MACINA

ELENCO ATTREZZATURE	QUANTITA'	DIMENSIONI
Lavello una vasca	1	70 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	180 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	150 x 70
Forno	1	90 x 70
Tavolo d'appoggio armadiato	1	140 x 60
Frigorifero a un anta	1	80 x 70
Lavastoviglie	1	60 x 60
Lavello a una vasca con sgocciolatoio	1	140 x 70
Carrello a due ripiani	3	

SCUOLA INFANZIA " Nonna Orsa " VIA GRILLINI PIANORO

ELENCO ATTREZZATURE	QUANTITA'	DIMENSIONI
Frigorifero a un anta	1	70 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	120 x 70
Lavastoviglie	1	60 x 60
Lavello con sgocciolatoio	1	200 x 70
Armadio	1	200 x 70
Scaldavivande	1	120 x 60
Carrelli a due ripiani	5	

SCUOLA PRIMARIA " Levi Montalcini " VIA MARZABOTTO RASTIGNANO

ELENCO ATTREZZATURE	QUANTITA'	DIMENSIONI
Armadio doppia anta	4	150 x 60
Armadietto un anta	1	60 x 40
Tavolo d'appoggio aperto	1	140 x 70
Carrelli a due ripiani	7	
Tavolo d'appoggio aperto	1	100 x 70
Lavello doppia vasca con sgocciolatoio	1	180 x 70
Lavastoviglie a cappottina	1	80 x 70
Frigorifero ad un anta	1	80 x 70
Cuocipasta a due vasche	1	80 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	200 x 70
Elemento Caldo Bagnomaria	1	150 x 70
Neutro	1	100 x 70
Elemento Freddo Bagnomaria	1	150 x 70

Infine all'interno della zona mensa è presente una cappa d'aspirazione sulla Lavavostiglie (zona lavaggio) e una sul Cuocipasta (zona cottura)

SCUOLA PRIMARIA PIANORO VECCHIO VIA NAZIONALE PIANORO

ELENCO ATTREZZATURE	QUANTITA'	DIMENSIONI
Lavello a una vasca con sgocciolatoio	1	140 x 70
Tavolo d'appoggio armadiato	1	200 x 70
Tavolo d'appoggio aperto	1	120 x 70
Lavello	1	70 x 70
Armadio	1	150 x 70
Scaldavivande	1	120 x 70
Armadio	1	100 x 50
Carrello a due ripiani	3	
Frigorifero "casalingo"	1	50 x 50
Lavastoviglie	1	60 x 60

PROTOCOLLO D'INTESA RELATIVO ALLA GESTIONE DEL PERSONALE COMUNALE IN DISTACCO FUNZIONALE PRESSO IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'OBBLIGO/NIDI D'INFANZIA DEL COMUNE DI PIANORO (26 AGOSTO 2019 – 31 AGOSTO 2024) – CIG 7807717BE2

Il giorno _____, presso il Municipio di Pianoro, si sono incontrati

Il COMUNE DI PIANORO, Piazza dei Martiri 1

e

Camst soc. coop arl Villanova di Castenaso (BO

con il presente protocollo d'intesa ai sensi dell'art. 23 bis comma 7 del D.Lgs. 165/2001 avente lo scopo di definire le modalità per la gestione del personale dipendente del Comune di Pianoro (BO) impiegato per la preparazione dei pasti presso la Cucina Centralizzata Comunale di via Repubblica n. 3 relativamente al personale comunale di seguito indicato:

Sandra Armaroli Resp. Cucina B3
Maria Vaioli Coordinatore Cucine C1/C3

Le parti convengono quanto segue:

1. MODALITA' DI INSERIMENTO

Le cuoche comunali in distacco funzionale presteranno la propria attività lavorativa nella Cucina Centralizzata Comunale, nell'adiacente refettorio delle scuole D.Sabbi, dal 26 agosto 2019 e per tutta la durata dell'Appalto.

2. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

Le cuoche comunali in distacco funzionale, nel rispetto del proprio contratto di lavoro, svolgeranno le proprie funzioni in completa integrazione con il personale dell'I.A. in servizio, sulla base dell'organizzazione prevista che verrà impostata dal Gestore, il quale ne assume la direzione.

Il Comune di Pianoro rimane responsabile del trattamento economico, normativo e contributivo verso il proprio personale, secondo quanto previsto dal proprio CCNL.

3. MANSIONI

Le cuoche comunali in distacco funzionale si occuperanno della preparazione dei pasti (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: pasti nido, materne e elementari e diete speciali sulla base del menù previsto. Questo a seconda delle necessità e con le modalità organizzative individuate congiuntamente) e di tutte le operazioni connesse (distribuzione pasti presso il plesso Diana Sabbi, riassetto, riordino e

pulizia delle postazioni di lavoro e delle attrezzature utilizzate). Il tutto sulla base delle direttive del Cuoco Responsabile di Struttura indicato dal Gestore e nel rispetto dei corrispondenti profili professionali ascrivibili alla categoria di appartenenza, come previsto dal CCNL EELL.

4. ORARIO DI LAVORO

L'impegno lavorativo è previsto dal lunedì al venerdì, e da svolgere nelle giornate lavorative previste dal calendario scolastico dei Nidi d'Infanzia del Comune di Pianoro-Centri estivi salvo accordi diversi proposti dall'I.A in accordo con l'Amministrazione Comunale.

L'orario di lavoro sarà di norma dalle 7.00 alle 14.12 dal lunedì al venerdì, regolamentato dall'organizzazione del lavoro prevista dal Gestore, per un monte ore settimanale complessivo pari a 36 ore.

5. RILEVAZIONE PRESENZE

Per la rilevazione delle presenze, d'intesa con il Comune, le cuoche comunali in distacco utilizzeranno il marcatempo presente nell'adiacente Nido comunale Millemani.

6. GESTIONE DI FERIE E PERMESSI

Le ferie, i permessi retribuiti e i permessi brevi, i congedi, le aspettative, ecc saranno richiesti e concordati dalle cuoche con l'Amministrazione comunale e tempestivamente comunicati all'ente gestore per consentire l'eventuale riorganizzazione del servizio.

7. MALATTIE E INFORTUNIO

In caso di assenza per malattia, la cuoca comunale in distacco dovrà avvertire tempestivamente il Gestore, per i conseguenti provvedimenti organizzativi, e il Comune, all'inizio del servizio e secondo quanto previsto dal CCNNL e dalla normativa vigente.

In caso di infortunio la cuoca comunale dovrà immediatamente avvertire il Gestore e contemporaneamente il Comune, il quale provvederà ad espletare gli adempimenti previsti.

8. PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

Resta in capo al Comune il potere disciplinare e di valutazione nei confronti delle cuoche comunali in distacco.

Il Gestore segnalerà al Comune eventuali situazioni che potrebbero richiedere un intervento disciplinare da parte del Comune.

9. VESTIARIO

Il Gestore fornirà alla cuoca comunale in distacco funzionale le divise da lavoro e i D.P.I. prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante l'orario di lavoro.

10. FORMAZIONE

La partecipazione delle cuoche comunali in distacco funzionale ai corsi di formazione e addestramento che il Gestore programmerà durante l'Appalto, andrà concordata con l'Amministrazione comunale.

11. SICUREZZA

Il Gestore adotta anche in favore delle cuoche comunali in distacco tutte le misure di tutela dalla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, con particolare riguardo al D. Lgs. 81/08, e provvederà a formarle ed informarle sui rischi connessi all'utilizzo delle attrezzature necessarie per lo svolgimento della propria attività lavorativa.

12. RESPONSABILITA' CIVILE

Il Comune dichiara di aver contratto polizza assicurativa anche a copertura di tutti i danni che dovessero essere arrecati al Gestore o a terzi per fatti imputabili alle cuoche comunali in distacco, nei soli casi di dolo o colpa.

Il Gestore dichiara allo stesso modo di aver contratto polizza assicurativa a copertura di eventuali danni, nei casi di dolo o colpa.

13. ONERI ECONOMICI

Il corrispettivo per tali figure, pari al costo del personale comunale in distacco funzionale, viene quantificato indicativamente in Euro 57.150,00 complessivi, salvo aumenti contrattuali o normativi.

Le sostituzioni del personale comunale spettano all'I.A.

Le assenze (qualsiasi tipologia escluso le ferie) del personale comunale nel periodo 1° settembre – 31 agosto vengono complessivamente e forfettariamente individuate in n. 30 giornate.

Il corrispettivo verrà decurtato del costo sostenuto dall'I.A. solo per le giornate di assenza che soddisfano contemporaneamente le seguenti condizioni:

- a) eccedono le 30 giornate,
- b) vengono sostituite dall'I.A. con onere a proprio carico.

Il corrispettivo sarà versato al Comune con cadenza trimestrale (dicembre- marzo- giugno-settembre). L'ultima rata, relativa al trimestre giugno / agosto, terrà conto dell'eventuale conguaglio riferito alla spesa sostenuta dall'I.A. per le sostituzioni del personale comunale.

14. SOSTITUZIONI

In caso di assenze di una cuoca comunale che non superino i due giorni lavorativi, l'I.A. potrà procedere a proprio giudizio alla sostituzione dandone formale comunicazione all'A.C.. Le assenze di durata superiore o che coinvolgano entrambe le unità di personale contemporaneamente andranno di norma sostituite previa valutazione effettuata dall'I.A. di concerto con l'A.C. sul numero dei pasti da produrre nel periodo di riferimento.

L'A.C. si riserva la facoltà, in qualunque momento, di togliere anche in via definitiva i propri dipendenti dal servizio oggetto di appalto e destinarli ad altro ruolo, ed in tal caso l'I.A. dovrà provvedere a proprie spese alla riorganizzazione del servizio.

15. REFERENTI

I referenti per la gestione del personale sono:

- per il Comune: Emanuela De Rose
- per il Gestore: Maurizia Maselli

16. AGGIORNAMENTI

Su richiesta di una o di entrambi le parti, il presente protocollo d'intesa potrà essere aggiornato e/o modificato in seguito ad eventuali necessità o problematiche dovessero insorgere durante il periodo dall'Appalto.

Per il Comune di Pianoro

Per Camst

Per accettazione (dipendenti comunali)

Sandra Armaroli

Maria Vaioli

CONTORNI	Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria / Adulti
<u>Carote al vapore</u>				
carote	60	70	90	100
<u>Carote crude</u>				
carote	30	40	50	60
<u>Carote filanger e cavolo</u>				
carote	25	30	35	40
cavolo cappuccio	10	12	15	18
<u>Fagiolini profumati</u>				
fagiolini	60	70	90	100
<u>Insalata di ceci e pomodori</u>				
ceci secchi	10	12	15	18
pomodorini	25	30	35	40
<u>Insalata e carote</u>				
insalata verde	10	12	15	18
carote	25	30	35	40
<u>Insalata e finocchi</u>				
insalata verde	10	12	15	18
finocchi	18	20	25	30
<u>Insalata mista</u>				
insalata verde	10	12	15	18
pomodori	30	40	50	60
<u>Insalata verde</u>				
insalata verde	20	25	30	35
<u>Misto crudo</u>				
insalata verde	10	12	15	18
carote	20	25	30	35
zucchine	6	8	10	12
<u>Patate al forno</u>				
patate	80	100	120	140
<u>Patate all'olio</u>				
patate	80	100	120	140
<u>Piselli</u>				
piselli	60	70	90	100
<u>Pomodori</u>				
pomodori	60	70	90	100
<u>Purè di patate</u>				
patate	80	100	120	140
latte intero	15	18	20	25
burro	2,5	3	4	5
grana/parmigiano	3	4	5	6
<u>Spinaci al vapore</u>				
spinaci	60	70	90	100
<u>Verdura cotta</u>				
carote/fagiolini/zucchine/bietola/brocce	60	70	90	100
<u>Verdura fresca mista</u>				
insalata verde	15	18	20	25
radicchio rosso	6	8	10	12
<u>Zucchine al vapore</u>				
zucchine	60	70	90	100