



**ALLEGATO C – SCHEDE TECNICHE**  
**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI ALLA RISTORAZIONE  
COLLETTIVA, TRASPORTO, CONFEZIONAMENTO,  
SOMMINISTRAZIONE ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE  
ALIMENTARI**

**SCHEDA TECNICA N. 1**  
**CUCINA CENTRALIZZATA**  
**Via Remo Tosi n°7 , Castel San Pietro Terme**

Il servizio sopracitato eroga pasti per la linea scolastica.

La cucina è aperta per la produzione e confezionamento dei pasti 47 settimane all'anno con orario dalle ore 5:30 alle ore 15:30 comprendendo la preparazione di pranzi e il lavaggio di tutti i contenitori e utensili necessari al servizio della cucina e delle attrezzature di ritorno dai plessi scolastici con relativa eliminazione delle rimanenze alimentari.

La struttura è di 560,61 mq e vi sono mq. 240,00 di superfici vetrate

Linea scolastica comprende: 6 scuole dell'infanzia, 7 scuole primarie, 2 scuole secondarie e il personale in servizio presso 1 asilo nido per una media dal lunedì al venerdì (per 9 mesi/anno secondo calendario scolastico) di n° 2000 pasti/die.

Annualmente, secondo quanto stabilito dal piano di educazione alimentare, vengono allestiti pranzi a tema elaborati per un numero superiore di utenti, attività didattiche con manipolazione di cibi.

Durante l'anno possono essere previsti, in occasione di ricorrenze, pranzi elaborati a buffet (anche sabato, domenica e festivi).

Per la scuola dell'infanzia il calendario scolastico si prolunga per tre settimane nel mese di giugno con una media dal lunedì al venerdì di 350 pasti/die.

Nel periodo estivo si attivano campi solari per alunni delle scuole primarie e dell'infanzia per una media dal lunedì al venerdì di n° 400 pasti/die.

I menù scolastici prestabiliti sono composti da colazione, merenda e pranzo:

- primo
- secondo
- contorno
- frutta o dolce
- pane
- bevande

confezionati ed inviati dalla cucina alle varie sedi.

Ai pasti stabiliti del menù vanno aggiunti quelli che soddisfano esigenze dietetiche particolari per patologie e religione con un totale variabile di 100/110 giornalieri.

Le operazioni di pulizia vanno eseguite prevalentemente in orario pomeridiano al termine del confezionamento dei pasti. Il personale della ditta in appalto deve coordinarsi con il personale interno.

ZONA	TIPOLOGIA DEI LOCALI E ARREDI SPECIFICI	MODALITÀ	PULIZIE ORDINARIE Frequenza giornaliera	PULIZIE ORDINARIE frequenza settimanale	PULIZIE A FONDO PERIODICHE frequenza annuale
<b>Cucina: preparazione pasti e lavaggio</b>	Armadi, celle frigorifere, congelatori	Le <b>parti fisse</b> interne ed esterne devono essere lavate con detergente e disinfettante. Portare le <b>parti smontabili</b> nella zona lavaggio lavandole con le medesime modalità.	<b>parti esterne</b>  <b>1</b>	<b>parti interne</b>  <b>1</b> <b>o al bisogno</b>	
	Cappe inox Parti esterne ed interne fisse	Manuale secondo piano interno.			<b>parte interna</b> <b>12</b>  <b>parti esterne</b> <b>12</b> <b>o al bisogno</b>
	Filtri cappe	Lavaggio manuale e meccanico secondo piano interno			<b>12</b> <b>o al bisogno</b>
	Pulizia Fuochi di cottura	Aspirazione parte interna			<b>6</b> <b>o al bisogno</b>
	Mobili in acciaio per utensili e pentole	Vuotare i <b>mobili</b> dagli utensili e/o tegami e lavare manualmente secondo piano interno			<b>12</b> <b>o al bisogno</b>
	Ripiani scorrevoli Carrelli neutri Piani di lavoro	Lavare le superfici secondo piano interno	<b>1</b>		
	Attrezzature in acciaio ( tegami, pentole, placche, gastronorm compresi quelli delle mense ecc.) e utensileria di cucina	Lavare secondo piano interno. Riporre le attrezzature negli appositi armadi	<b>1</b> <b>dopo l'uso</b>		
	Contenitori in plastica e Taglieri Teflon utensileria di cucina	Manuale, secondo piano interno	<b>1</b> <b>dopo l'uso</b>		
	Tritacarne Grattugia Tagliaverdure Cubettatrice Impastatrice Polpettatrice Giraffa – Mixer Frullatore Affettatrice Bilancia Lavaverdure Centrifuga	<b>Smontare le parti estraibili</b> e lavarle nella zona lavaggio secondo piano interno e meccanico per quelli in acciaio	<b>1</b> <b>o dopo l'uso</b>		

ZONA	TIPOLOGIA DEI LOCALI E ARREDI SPECIFICI	MODALITÀ	PULIZIE ORDINARIE Frequenza giornaliera	PULIZIE ORDINARIE frequenza settimanale	PULIZIE A FONDO PERIODICHE frequenza annuale
	Coltelli di cucina Pelapatate Abbattitore Mantenitore				
	Lavelli e lavamani	A fine lavoro, lavare manualmente e al bisogno disincrostare come da piano interno	<b>1</b>		
	Frangigetto dei rubinetti	Con immersione in soluzione detergente e sanificante secondo piano interno		<b>1</b>	
	Contenitori termici MELFORM e Contenitori FLORIDA	Manuale interna ed esterna secondo piano interno  Per i soli Melform lavaggio meccanico		<b>2 o al bisogno</b>	
	Lavastoviglie e lavapentole	<b>Pulizia esterna</b> detergente e disincrostante <b>Pulizia interna</b> Lavaggio meccanico secondo piano interno	<b>1</b>	<b>1</b>	
	Pareti piastrellate della cucina e delle altre aree di lavorazione	Manuale secondo piano interno			<b>12 o al bisogno</b>
<b>Tutta la struttura</b>	Pareti parti alte	Manuale Deragnatura			<b>6 o al bisogno</b>
	Pareti Parti lavabili	Manuale. Secondo piano interno			<b>4 o al bisogno</b>
	Pareti piastrellate	Manuale secondo piano interno			<b>12 o al bisogno</b>
	Porte e maniglie, interruttori	Manuale secondo piano interno			<b>12 o al bisogno</b>
	Pavimento	Manuale. Secondo piano interno	<b>1</b>		
	Griglie di scarico zona (cucina e zona lavaggio zona comune)	Manuale. Secondo piano interno  Lavaggio meccanico in lavapentole	<b>1</b>	<b>1</b>	
	Lampadari e pale	Manuale. Secondo piano interno			<b>4 o al bisogno</b>
	Infissi davanzali	Manuale. Secondo piano interno			<b>4 o al bisogno</b>

ZONA	TIPOLOGIA DEI LOCALI E ARREDI SPECIFICI	MODALITÀ	PULIZIE ORDINARIE Frequenza giornaliera	PULIZIE ORDINARIE frequenza settimanale	PULIZIE A FONDO PERIODICHE frequenza annuale
	Vetri	Manuale. Secondo piano interno			<b>4 o al bisogno</b>
	Retine antinsetto	Manuale. Secondo piano interno			<b>2 o al bisogno</b>
<b>Dispensa e deposito casse</b>	Scaffali Ripiani	Manuale. Secondo piano interno		<b>1</b>	
<b>Spogliatoi, docce e servizi igienici</b>	Sanitari	Manuale. Secondo piano interno	<b>1</b>		
	Armadietti	Manuale. Secondo piano interno			<b>12</b>
<b>Corridoi</b>	Interni	Manuale. Spazzare con radazza e lavare con detergente.	<b>1</b>		
	Esterni marciapiedi carico e scarico	Manuale, spazzare con radazza e lavare.	<b>1</b>		
	Esterni parti alte	Manuale Deragnatura e spolvero			<b>4</b>
	Porte di accesso	Manuale. Con detergente e disinfettante secondo piano.		<b>1</b>	
<b>Ufficio</b>		Spolvero dei tavoli e lavaggio pavimento	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Pulizie/attività ausiliarie</b>		Comprende in generale le operazioni necessarie a garantire, in appoggio ai cuochi, il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti.	<b>1</b>		
		Pulizia dei locali e delle attrezzature e rimessa in ordine secondo il piano interno della cucina			

Il Servizio di pulizia ordinaria nelle modalità e frequenze descritte sopra si dovrà svolgere a partire dalle ore **10** di ogni giorno dal lunedì al venerdì per n° 45 settimane indicative con un numero di unità e ore proporzionali al numero di pasti erogati.

**SCHEDA TECNICA N. 2**  
**NIDO INFANZIA GIROTONDO**  
**Via Di Vittorio 28/A Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività per l'edificio in oggetto
Sistemazione delle derrate in magazzino.	Giornaliera
Preparazione delle ceste per la spedizione: pane, frutta, merende e dei contenitori per le diete speciali.	Giornaliera
Lavaggio delle stoviglie che rientrano dalle sezioni dopo la somministrazione della colazione e lavaggio di eventuali stoviglie da cucina sporche.	Giornaliera
Supporto all'attività di cucina per la parte di sistemazione e lavaggio delle stoviglie nel corso della preparazione dei pasti.	Giornaliera
Allestimento dei carrelli per le singole sezioni con le stoviglie atte al servizio di somministrazione e il pane porzionato.	Giornaliera
Lavaggio delle pentole, placche, utensileria di cucina, ecc. Al rientro dei carrelli in cucina, pulizia delle stoviglie. A fine servizio lavaggio pavimenti e pulizia delle griglie di scarico con eliminazione della spazzatura.	Giornaliera
Giornalmente spazzatura e lavaggio del porticato adiacente alla cucina, zona spogliatoio, compreso servizi.	Giornaliera
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana
Pulizia e sanificazione degli armadi della cucina.	1 volta alla settimana
Detersione e sanificazione dei frigoriferi, congelatori, parte esterna della cappa, rivestimento della zona cucina, lavaggio, dispensa, preparazione ceste e deposito carrelli, deragnatura.	1 volta alla settimana

**TOTALE SETTIMANE: 45 SETTIMANE/ANNO**

Il Servizio nelle modalità e frequenze descritte sopra si dovrà svolgere a partire dalle ore 9 di ogni giorno dal lunedì al venerdì per n° 45 settimane indicative con 1 unità di personale e ore proporzionali al numero di pasti erogati.

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo della cucinetta: vetri interni ed esterni, rivestimento, muri lavabili, deragnatura, porte, bagno a fondo	4 volte all'anno
Lavaggio dei filtri della cappa aspirante.	1 volta al mese (10 volte all'anno)

**SCHEDA TECNICA N°3**  
**SCUOLA INFANZIA ERCOLANI**  
**Via Scania 281/A – Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	N. pasti giornaliero	Frequenza Attività	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Eventuale lavaggio, sbucciatura e porzionatura di frutta negli appositi contenitori, necessaria alla prima colazione. Preparazione della lavastoviglie.	<b>Dal lunedì al venerdì 126</b>	Giornaliera	<b>N° 3 unità</b>
Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie.		Giornaliera	
Riordino della cucina, lavaggio utensili utilizzati, tavoli, allontanamento dei rifiuti.		Giornaliera	
Ritiro contenitori dalle singole sezioni.		Giornaliera	
Lavaggio e sanificazione dei contenitori, pulizia del pavimento.		Giornaliera	
Eliminazione della polvere dai mobili di cucina, pulizia spogliatoi utilizzati, e servizi igienici.		Giornaliera	
Preparazione dei carrelli necessari allo scodellamento (conteggio piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette....).		Giornaliera	
Ricevimento pane, frutta, e merende.		Giornaliera	
Pulizia e sanificazione tavoli per il pranzo, apparecchiatura.		Giornaliera	
Lavaggio, sbucciatura e porzionamento della frutta, negli appositi contenitori per le singole sezioni.		Giornaliera	
Ricevimento dei contenitori per il pasto, controllo delle diete individuali e delle temperature.		Giornaliera	
Porzionatura e conteggio del pane, porzionamento dei pasti nelle singole sezioni (indicativamente ore 11,30).		Giornaliera	
Ritiro delle stoviglie usate, riordino dei tavoli con pulizia.		Giornaliera	
Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie.		Giornaliera	
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia e sanificazione del rivestimento della cucinetta e del pavimento.		Giornaliera	
Preparazione merenda e somministrazione nelle singole sezioni previa sanificazione dei tavoli necessari, sparecchiatura dei tavoli, dopo la merenda, pulizia dei medesimi.		Giornaliera	
Rientro nella cucinetta, lavaggio degli utensili utilizzati per la merenda, pulizia delle attrezzature, allontanamento dei rifiuti e per ultimo lavaggio pavimento		Giornaliera	
Uso lavatrice per il servizio		Giornaliera	
Controllo merce in dispensa, frigorifero.		1 volta alla settimana	
Pulizia e sanificazione armadi della cucina		1 volta alla settimana	

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 40**

**NUMERO ADDETTI: Non meno di 3 addetti durante la somministrazione, durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
---------------------------------	---

Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia a fondo della cucinetta : Vetri interni ed esterni, lucernai, rivestimento, muri, porte, bagno a fondo	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento nella zona cucinetta e servizi igienici, deragnatura	1 volta al mese (10 volte all'anno)



**SCHEDA TECNICA N°4**

**SCUOLA INFANZIA G. RODARI**

**Sede centrale: Via di Vittorio 30 Castel San Pietro Terme**

**Sede distaccata: c/o Nido Girotondo, Via Di Vittorio 28/A Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Eventuale lavaggio, sbucciatura e porzionatura di frutta negli appositi contenitori, necessaria alla prima colazione. Preparazione della lavastoviglie	Giornaliera	<b>Dal lunedì al venerdì 86 (Sez. distaccata 19)</b>	<b>N° 2 unità (1 unità sezione distaccata)</b>
Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie	Giornaliera		
Riordino della cucina, lavaggio utensili utilizzati, tavoli, allontanamento dei rifiuti,	Giornaliera		
Ritiro contenitori dalle singole sezioni	Giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei contenitori, pulizia del pavimento	Giornaliera		
Eliminazione della polvere dai mobili di cucina, pulizia spogliatoi utilizzati, e servizi igienici.	Giornaliera		
Preparazione dei carrelli necessari allo scodellamento ( conteggio piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette....)	Giornaliera		
Ricevimento pane, frutta, e merende	Giornaliera		
Pulizia e sanificazione tavoli per il pranzo, apparecchiatura	Giornaliera		
lavaggio, sbucciatura e porzionamento della frutta, negli appositi contenitori per le singole sezioni	Giornaliera		
Ricevimento dei contenitori per il pasto, controllo delle diete individuali, e delle temperature;	Giornaliera		
Porzionatura e conteggio del pane, porzionamento dei pasti nelle singole sezioni (indicativamente ore 11,30)	Giornaliera		
Ritiro delle stoviglie usate, riordino dei tavoli con pulizia.	Giornaliera		
Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie	Giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia e sanificazione del rivestimento della cucinetta e del pavimento.	Giornaliera		
Preparazione merenda e somministrazione nelle singole sezioni previa sanificazione dei tavoli necessari, sparcchiatura dei tavoli, dopo la merenda, pulizia dei medesimi.	Giornaliera		
Rientro nella cucinetta, lavaggio degli utensili utilizzati per la merenda, pulizia delle attrezzature, allontanamento dei rifiuti e per ultimo lavaggio pavimento	Giornaliera		
Uso lavatrice per il servizio	Giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		
<b>TOTALE SETTIMANE/ANNO: 40</b>			
<b>Numero addetti: Non meno di 2 addetti durante la somministrazione (ed 1 nella sezione distaccata), durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato</b>			

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia a fondo della cucinetta: vetri interni ed esterni, lucernai, rivestimento, muri, porte, bagno a fondo	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento nella zona cucinetta, zona lavaggio, zona deposito e servizi igienici, deragnatura,	1 volta al mese (10 volte all'anno)

**SCHEMA TECNICA N°5**  
**SCUOLA INFANZIA G. GRANDI**  
**Via Bernardi 11-13 – Loc. Osteria Grande – Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Eventuale lavaggio, sbucciatura e porzionatura di frutta negli appositi contenitori, necessaria alla prima colazione. Preparazione della lavastoviglie	giornaliera	<b>Dal lunedì al venerdì 118</b>	<b>N° 3 unità</b>
Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie	giornaliera		
Riordino della cucina, lavaggio utensili utilizzati, tavoli, allontanamento dei rifiuti,	giornaliera		
Ritiro contenitori dalle singole sezioni	giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei contenitori, pulizia del pavimento	giornaliera		
Eliminazione della polvere dai mobili di cucina, pulizia spogliatoi utilizzati, e servizi igienici.	giornaliera		
Preparazione dei carrelli necessari allo scodellamento ( conteggio piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette....)	giornaliera		
Ricevimento pane, frutta, e merende	giornaliera		
Pulizia e sanificazione tavoli per il pranzo, apparecchiatura	giornaliera		
lavaggio, sbucciatura e porzionamento della frutta, negli appositi contenitori per le singole sezioni	giornaliera		
Ricevimento dei contenitori per il pasto, controllo delle diete individuali, e delle temperature;	giornaliera		
Porzionatura e conteggio del pane, porzionamento dei pasti nelle singole sezioni (indicativamente ore 11,30)	giornaliera		
Ritiro delle stoviglie usate, riordino dei tavoli con pulizia.	giornaliera		
Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie	giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia e sanificazione del rivestimento della cucinetta e del pavimento.	giornaliera		
Preparazione merenda e somministrazione nelle singole sezioni previa sanificazione dei tavoli necessari, apparecchiatura dei tavoli, dopo la merenda, pulizia dei medesimi.	giornaliera		
Rientro nella cucinetta, lavaggio degli utensili utilizzati per la merenda, pulizia delle attrezzature, allontanamento dei rifiuti e per ultimo lavaggio pavimento	giornaliera		
Uso lavatrice per il servizio	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 40**

**Numero addetti : Non meno di 3 addetti durante la somministrazione, durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia a fondo della cucinetta : Vetri interni ed esterni, lucernai, rivestimento, muri, porte, bagno a fondo	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento nella zona cucinetta e servizi igienici, deragnatura	1 volta al mese (10 volte all'anno)

**SCHEDA TECNICA N°6**  
**SCUOLA PRIMARIA ALBERTAZZI – SECONDARIA F.LLI PIZZIGOTTI**  
**Piazza Andrea Costa n° 6 - Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Preparazione della lavastoviglie.	giornaliera	<p style="text-align: center;"><b>Lunedì e mercoledì: 264</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Martedì : 352</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Giovedì: 468</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Venerdì: 39</b></p>	<b>N° 4 unità</b>
Ricevimento del pane e della frutta	giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiature dei medesimi, in parte predisposti all'apparecchiature tradizionale con tovaglette, tovaglioli, posate e bicchieri, in parte predisposti per l'apparecchiatura con i vassoi preparati dai bambini. Accensione banchi self service.	giornaliera		
Lavaggio della frutta e conta della medesima per la suddivisione nei contenitori appositi. Suddivisione del pane negli appositi cestini..	giornaliera		
Ricevimento derrate alimentari e sistemazione nei banchi self. Service, controllo delle diete individuali e delle temperature. Somministrazione articolata in 3 turni, con 2 impianti self service in funzione. - <b>Al momento dell' arrivo degli alunni nel locale occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera		<b>N° 1 unità</b>
Sparecchiatura dei tavoli, ritiro dei carrelli porta vassoi, pulizia e sanificazione dei tavoli e sollevamento delle seggiole sui tavoli. Pulizia, sanificazione e asciugatura dei banchi self-service. In cucina eliminazione dei residui alimentari dai piatti e dai vassoi, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie con, al termine, pulizia della lavastoviglie.	giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia dei carrelli porta vassoi, pulizia e sanificazione del rivestimento della cucinetta e del pavimento	giornaliera		
Riordino della seggiole sotto i tavoli	giornaliera		
Pulizia dei servizi igienici e degli spogliatoi. Uso della lavatrice per servizio.	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 4/1 addetti durante la somministrazione, durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

<b>Descrizione attività periodiche</b>	<b>Frequenza annua per l'edificio in oggetto</b>
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri e cappe e rivestimento delle cucine	1 volta al mese (9 volte all'anno)
Pulizia del rivestimento dei bagni e degli armadietti	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento delle sale mensa, deragnatura, pulizia vetri. Lavaggio sedie e tavoli a fondo	4 volte all'anno

**SCHEDA TECNICA N°7**  
**SCUOLA PRIMARIA L. SASSATELLI**  
**Via Machiavelli, n° 107 - Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Preparazione lavastoviglie	giornaliera	<b>328</b>	<b>N° 4 unità</b>
Ricevimento del pane e della frutta	giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiatura dei medesimi in modo tradizionale con tovaglietta, tovaglioli, posate e bicchieri. Accensione dei banchi self service.	giornaliera		
Lavaggio della frutta e conta della medesima per la suddivisione negli appositi contenitori. Suddivisione del pane negli appositi cestini. Riempimento caraffe con acqua di fonte	giornaliera		
Ricevimento derrate alimentari e sistemazione nei banchi self service. Controllo delle diete individuali e delle temperature. Somministrazione articolata in 1 turno, con 2 impianti self service in funzione. <b>Al momento dell' arrivo degli alunni nel locale occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera		
Sparecchiatura dei tavoli, pulizia e sanificazione dei tavoli e sollevamento delle seggiole sui tavoli. Pulizia, sanificazione e asciugatura dei banchi self-service. In cucinetta eliminazione dei residui alimentari dai piatti, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie con, al termine, pulizia della lavastoviglie.	giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia e sanificazione del rivestimento della cucinetta e del pavimento.	giornaliera		
Riordino delle seggiole sotto i tavoli	giornaliera		
Pulizia dei servizi igienici e degli spogliatoi. Uso della lavatrice per il servizio.	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 4 addetti durante la somministrazione, durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri, cappe e rivestimenti della cucina	1 volta al mese (9 volte all'anno)
Pulizia del rivestimento dei bagni e armadietti spogliatoi	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento della sala mensa, deragnatura, pulizia vetri. Lavaggio seggiole e tavoli a fondo	4 volte all'anno



**SCHEDA TECNICA N°8**  
**SCUOLA PRIMARIE DON MILANI**  
**Via San Biagio, n° 4186 - Loc. Poggio - Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Preparazione della lavastoviglie.	giornaliera	<b>Lunedì, martedì e giovedì: 100</b>	<b>N° 2 unità</b>
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiatura dei medesimi in modo tradizionale con tovagliette, tovaglioli, posate e bicchieri.	giornaliera		
Ricevimento del pane e della frutta	giornaliera		
Lavaggio della frutta e conta della medesima per la suddivisione negli appositi contenitori. Taglio del pane e suddivisione negli appositi cestini.	giornaliera		
Ricevimento derrate alimentari e sistemazione. Controllo diete individuali e delle temperature. Somministrazione articolata in 2 turni con 2 carrelli . - <b>Al momento dell' arrivo degli alunni nel locale occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera		
Sparecchiatura dei tavoli, pulizia e sanificazione dei medesimi e sollevamento delle seggiole sui tavoli. In cucina eliminazione dei residui alimentari dai piatti, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie.	giornaliera	<b>Mercoledì e venerdì: 30</b>	<b>N° 1 unità</b>
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia dei carrelli, pulizia e sanificazione dei rivestimenti della cucinetta e del pavimento.	giornaliera		
Riordino delle seggiole sotto i tavoli	giornaliera		
Pulizia dei servizi igienici e dello spogliatoio. Uso della lavatrice per il servizio	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 2/1 addetti durante la somministrazione, durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri, cappe e rivestimento della cucina	1 volta al mese ( 9 volte all'anno)
Pulizia dei rivestimenti dei bagni e degli armadietti	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento dei bagni e armadietti spogliatoi	4 volte all'anno

**SCHEDA TECNICA N°9**

**SCUOLA PRIMARIE G. SEROTTI**

**Via Serrotti, n° 6 – Loc. Osteria Grande - Castel San Pietro Terme**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Preparazione della lavastoviglie.	giornaliera	<b>Lunedì, mercoledì e giovedì: 217</b>	<b>N° 4 unità</b>
Ricevimento del pane e della frutta.	giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiatura dei medesimi in modo tradizionale con tovaglette, tovaglioli, posate e bicchieri. Accensione mantentore.	giornaliera		
Lavaggio della frutta e conta della medesima per la suddivisione negli appositi contenitori. Suddivisione del pane negli appositi cestini.	giornaliera		
Ricevimento derrate alimentari e controllo diete individuali e sistemazione nel mantentore. Controllo temperature, inizio somministrazione articolata in 3 turni, con 2 punti di somministrazione. <b>Al momento dell' arrivo degli alunni nel locale occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera		
Sparecchiatura dei tavoli, pulizia e sanificazione dei tavoli e sollevamento delle seggiole sui tavoli. In cucina eliminazione dei residui alimentari dai piatti, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie con, al termine, pulizia della lavastoviglie.	giornaliera	<b>Martedì e venerdì: 138</b>	<b>N° 3 unità</b>
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia e sanificazione dei carrelli, del mantentore e del rivestimento della cucinetta e del pavimento.	giornaliera		
Riordino delle seggiole sotto i tavoli	giornaliera		
Pulizia dei servizi igienici e dello spogliatoio. Uso della lavatrice per il servizio	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 4/3 addetti durante la somministrazione,  
durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri, cappe e rivestimento della cucina	1 volta al mese (9 volte all'anno)
Pulizia dei rivestimenti dei bagni	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento della sala mensa, deragnatura, pulizia vetri. Lavaggio sedie e tavoli a fondo.	4 volte all'anno

**SCHEDA TECNICA N°10**

**SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA C. GNUDI**

**Via Via del Partigiano, 31 – Loc. Mercatale – Ozzano dell’Emilia**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Per la scuola dell’infanzia: - Eventuale lavaggio, sbucciatura e porzionatura di frutta negli appositi contenitori, necessaria alla prima colazione. Preparazione della lavastoviglie, - Inizio lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie - Riordino della cucina, lavaggio utensili utilizzati, tavoli, allontanamento dei rifiuti, - Ritiro contenitori dalle singole sezioni - Lavaggio e sanificazione dei contenitori, pulizia del pavimento - Eliminazione della polvere dai mobili di cucina, pulizia spogliatoi utilizzati, e servizi igienici. - Ritiro contenitori dalle singole sezioni.	giornaliera	<b>Lunedì: 78</b>	<b>N° 2 unità</b>
Preparazione della lavastoviglie	giornaliera		
Accettazione pane frutta e merende	giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiatura dei medesimi in modo tradizionale con tovagliette, tovaglioli, posate e bicchieri. Accensione mantenedor.	giornaliera		
Lavaggio della frutta e conta della medesima per la suddivisione negli appositi contenitori. Suddivisione del pane negli appositi cestini. Riempimento delle caraffe con acqua di fonte.	giornaliera		
Ricevimento derrate alimentari, controllo delle diete individuali e sistemazione nel mantenedor. Controllo delle temperature ed inizio della somministrazione articolata in <b>2 turni</b> (infanzia e primaria in due locali diversi). <b>Al momento dell' arrivo degli alunni nel locale occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera	<b>Martedì e giovedì: 129</b>	<b>N°3 unità</b>
Sparecchiatura dei tavoli, pulizia e sanificazione dei medesimi e sollevamento delle seggiole sui tavoli. In cucina eliminazione dei residui alimentari dai piatti, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie.	giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia dei carrelli, pulizia e sanificazione dei rivestimenti della cucinetta e del pavimento sia delle cucinetta che del refettorio..	giornaliera		
Riordino delle seggiole sotto i tavoli	giornaliera	<b>Mercoledì e venerdì: 67</b>	<b>N°2 unità</b>
Pulizia dei servizi igienici e dello spogliatoio.	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 2/3 addetti durante la somministrazione,  
durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri, cappe e rivestimento della cucina	1 volta al mese (9 volte all'anno)
Pulizia dei rivestimenti dei bagni	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento della sala mensa, deragnatura, pulizia vetri. Lavaggio sedie e tavoli a fondo.	4 volte all'anno

**SCHEDA TECNICA N°11**  
**SCUOLA PRIMARIA MINGHETTI**  
**Viale della Repubblica 19 - Ozzano dell'Emilia**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Preparazione della lavastoviglie	giornaliera	<b>Lunedì: 49</b>	<b>N°2 unità</b>
Accettazione pane frutta e merende	giornaliera		
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiatura dei medesimi in modo tradizionale con tovaglette, tovaglioli, posate e bicchieri. Accensione mantentore.			
Lavaggio della frutta e conta della medesima per la suddivisione negli appositi contenitori. Suddivisione del pane negli appositi cestini. Riempimento delle caraffe con acqua di fonte.	giornaliera	<b>Martedì e giovedì: 124</b>	<b>N°3 unità</b>
Ricevimento derrate alimentari, controllo delle diete individuali e sistemazione nel mantentore. Controllo delle temperature ed inizio della somministrazione articolata in 1/2 turni a seconda delle giornate. <b>Al momento dell' arrivo degli alunni nel locale occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera		
Sparecchiatura dei tavoli, pulizia e sanificazione dei medesimi e sollevamento delle seggiole sui tavoli. In cucina eliminazione dei residui alimentari dai piatti, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie.	giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia dei carrelli, pulizia e sanificazione dei rivestimenti della cucinetta e del pavimento sia delle cucinetta che del refettorio.	giornaliera	<b>Mercoledì e venerdì: 39</b>	<b>N°1 unità</b>
Riordino delle seggiole sotto i tavoli	1 volta alla settimana		
Pulizia dei servizi igienici e dello spogliatoio.	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 1/3 addetti durante la somministrazione, durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**

**ALLEGATO C**  
**SCHEDA TECNICA N°11 – SCUOLA PRIMARIA**  
**MINGHETTI**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri, cappe e rivestimento della cucina	1 volta al mese (9 volte all'anno)
Pulizia dei rivestimenti dei bagni	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento della sala mensa, deragnatura, pulizia vetri. Lavaggio sedie e tavoli a fondo.	4 volte all'anno

**SCHEDA TECNICA N°12**  
**SCUOLA PRIMARIA “BRUNO CIARI” – SCUOLA SECONDARIA PANZACCHI**  
**V.le 2 Giugno, 51 - Ozzano dell'Emilia (BO)**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	Frequenza Attività	N. pasti giornaliero	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Preparazione della lavastoviglie.	giornaliera	<b>Lunedì, mercoledì e venerdì: 433</b>  <b>Martedì e giovedì: 528</b>	<b>N° 7 unità</b>
Accettazione frutta e merende	giornaliera		
Accensione del cuocipasta nel refettorio situato nel seminterrato (non più tardi delle 10:40)	secondo il menu' (in genere tre volte a settimana)		
Lavaggio e sanificazione dei tavoli della mensa, apparecchiature dei medesimi, in parte predisposti all'apparecchiature tradizionale con tovagliette, tovaglioli, posate e bicchieri, in parte predisposti per l'apparecchiatura con i vassoi preparati dai bambini. Accensione banchi self service. Le suddette attività vengono svolte sia nel refettorio situato al piano terra che nel refettorio situato nel seminterrato. Riempimento delle caraffe con acqua di fonte.	giornaliera		
Cottura della pasta (dalle 11:20 alle 12:40) da parte di personale Ausiliario / Aiuto cuoco	secondo il menu' (in genere tre volte a settimana)		
Ricevimento derrate alimentari e sistemazione nei banchi self service, controllo delle diete individuali e delle temperature. Somministrazione articolata in 3 turni, con 2 impianti self service in funzione uno al piano terra ed uno nel seminterrato - <b>Al momento dell'arrivo degli alunni nei locali occorre provvedere entro 5 min alla distribuzione del pasto.</b>	giornaliera		
Sparecchiatura dei tavoli, ritiro dei carrelli porta vassoi, pulizia e sanificazione dei tavoli e sollevamento delle seggiole sui tavoli. Pulizia, sanificazione e asciugatura dei banchi self-service. In cucina eliminazione dei residui alimentari dai piatti e dai vassoi, eliminazione della spazzatura e inizio lavaggio in lavastoviglie con, al termine, pulizia della lavastoviglie.	giornaliera		
Asciugatura e riordino delle stoviglie negli appositi armadi. Pulizia dei carrelli porta vassoi, pulizia e sanificazione del rivestimento e del pavimento sia delle cucinetta che del refettorio.	giornaliera		
Riordino della seggiole sotto i tavoli	giornaliera		
Pulizia dei servizi igienici e degli spogliatoi.	giornaliera		
Controllo merce in dispensa, frigorifero.	1 volta alla settimana		
Pulizia e sanificazione armadi della cucina	1 volta alla settimana		

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

**Numero addetti : Non meno di 7 addetti durante la somministrazione,  
durante le altre attività il numero sarà proporzionale al numero di pasti erogato**



**ALLEGATO C**  
**SCHEMA TECNICA N°12 – SCUOLA PRIMARIA B. CIARI –**  
**SECONDARIA PANZACCHI**

Descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo dell'intero refettorio e servizi annessi	1 volta all'anno prima dell'inizio dell'anno scolastico
Pulizia filtri, cappe e rivestimento della cucina	1 volta al mese (9 volte all'anno)
Pulizia dei rivestimenti dei bagni	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento della sala mensa, deragnatura, pulizia vetri. Lavaggio sedie e tavoli a fondo.	4 volte all'anno

**SCHEDA TECNICA N°13**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA DON MILANI**  
**Via Aldo Moro, 10 - Ozzano dell'Emilia**

Descrizione attività giornaliere/settimanali	N. pasti giornaliero	Frequenza Attività	Numero minimo di Unità GIORNALIERE
Lavaggio stoviglie, allontanamento dei rifiuti, pulizia della lavastoviglie	<b>109</b>	giornaliera	
Riordino della cucinetta, lavaggio utensili utilizzati, tavoli, allontanamento dei rifiuti,		giornaliera	

**TOTALE SETTIMANE/ANNO: 37**

Il Servizio nelle modalità e frequenze descritte sopra si dovrà svolgere a partire dalle ore 12 di ogni giorno dal lunedì al venerdì per n° 37 settimane indicative con 1 unità di personale e ore proporzionali al numero di pasti erogati.

descrizione attività periodiche	Frequenza annua per l'edificio in oggetto
Pulizia a fondo della cucinetta : Vetri interni ed esterni, lucernai, rivestimento, muri, porte, bagno a fondo	4 volte all'anno
Pulizia del rivestimento nella zona cucinetta e servizi igienici, deragnatura	1 volta al mese (10 volte all'anno)