



All. "E" disciplinare

ORGANIGRAMMA – ISTRUZIONI PER LA CORRETTA COMPILAZIONE

L'organigramma del personale, da predisporre sui modelli allegati, deve fornire in maniera chiara ed esplicita, per ciascuna delle sedi di svolgimento del servizio, l'organico del personale impiegato per garantire l'espletamento del servizio di ristorazione nel rispetto di quanto disposto dal capitolato speciale. In presenza nello stesso centro refezionale di più turni mensa, per ciascun turno dovrà essere fornito il relativo organigramma. All'organigramma di ciascun centro refezionale deve essere allegato il relativo timing operativo del personale impiegato.

PROSPETTO DEL PERSONALE IMPIEGATO IN FASE DI PRODUZIONE E/O DISTRIBUZIONE

Deve indicare in maniera chiara ed esplicita:

- A. la tipologia di personale impiegato sia in fase di produzione che di distribuzione/sanificazione;
- B. il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuna unità di personale impiegata;
- C. il numero giornaliero di persone impiegate sia in fase di produzione che di distribuzione/sanificazione;
- D. il rispetto dei rapporti minimi richiesti in fase di produzione e distribuzione/sanificazione.

A. Tipologia di personale impiegato sia in fase di produzione che di distribuzione/sanificazione
Personale operativo - Indicare per ciascuna unità di personale impiegato la relativa qualifica [CUOCO; AIUTO CUOCO; ADDETTO/A AL SERVIZIO MENSA (ASM)] ed il relativo livello.

B. Monte ore giornaliero e settimanale di ciascuna unità di personale impiegata

P = fase di PRODUZIONE o PREPARAZIONE;

D = fase di DISTRIBUZIONE + SANIFICAZIONE

h.1 = ore per addetto in produzione

h.2 = ore per addetto in distribuzione e sanificazione

h.3 = h.1+h.2 = monte ore giornaliero per addetto

C. Numero giornaliero di persone impiegate sia in fase di produzione che di distribuzione /sanificazione

Numero giornaliero di persone - Indicare in corrispondenza della colonna **P** e **D** rispettivamente il numero totale di persone impiegate giornalmente nella fase di produzione e nella fase di distribuzione/sanificazione.

D. Rispetto dei rapporti minimi richiesti in fase di produzione e distribuzione/sanificazione

Rapporto N° PASTI/ N° PERSONE – Rapporto tra il numero dei pasti ed il numero totale di PERSONE. Deve essere calcolato per ogni giorno della settimana sia in fase di produzione che in fase di distribuzione/sanificazione.

Il "N° PASTI" riportato in ciascun modello è stato determinato sulla base dei dati dell'**allegato 1B (medie di presenza al servizio)** ed è ottenuto sommando, per ciascun centro refezionale, al numero degli alunni o utenti fruitori del servizio di ristorazione le unità di personale adulto che usufruiscono dello stesso (ISCRITTI+A). Fa eccezione l'armonigramma relativo al centro refezionale della scuola primaria di via don Milani dove si è reso necessario distinguere il N. Pasti in Produzione dal numero pasti in Distribuzione, in quanto il centro produce i pasti per il C.D.D. e per tutte le scuole ad eccezione della scuola dell'infanzia di via Dante e degli Asili Nido dove i pasti sono prodotti in loco. Pertanto per il calcolo dei rapporti bisognerà considerare il numero pasti corrispondente alla relativa fase.

PROSPETTO RIASSUNTIVO

Deve fornire, per ciascun centro defezionale, un quadro di sintesi di tutto il personale impiegato per l'espletamento del servizio. Pertanto oltre al personale operativo bisognerà indicare, ove presente, anche il personale direttivo e il personale addetto al trasporto. Per ciascuna di tali tipologie di personale bisognerà indicare il numero totale di unità impiegate giornalmente (**n.**) ed il monte ore totale giornaliero e settimanale (**totale ore e TOTALE ORE SETTIMANALI**).