

VERBALE RIPARTENZA SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CINISELLO BALSAMO – RIAPERTURA SCUOLE AS 2020/2021

Data: 21/09/2020

A seguito dell'incontro del 9 settembre e dei sopralluoghi presso le scuole qui di seguito inviamo verbale aggiornato in merito alla ripartenza del servizio di ristorazione per la ripartenza a.s. 2020/2021 come di seguito dettagliato.

Si precisa che per consentire le operazioni di sanificazione e apparecchiatura nelle aule le stesse devono essere disponibili almeno 15 minuti prima dell'orario di somministrazione.

ISTITUTO COMPRENSIVO DIRIGENTE LEO

➤ SCUOLA PRIMARIA BAUER – 230 pasti

Sono presenti n. 1 refettori e n. 1 zona da allestire come refettorio individuata dal dirigente che potrà contenere circa 30 bambini, **occorre recuperare n. 15 tavoli e 30 sedie.**

Nel refettorio sono presenti n. 29 tavoli e **quindi 58 posti a sedere in presenza per turno ai quali possiamo aggiungere un ulteriore refettorio con 30 posti a sedere per turno**

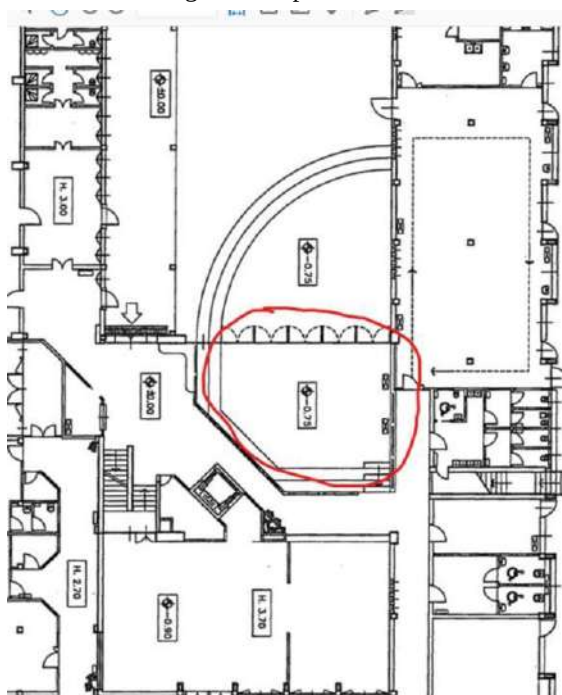
In base alla capienza massima di 88 posti per turno si propone la realizzazione di n. 2 turni

12,15-12,45

13,00-13,30

Verranno servite n. 54 1pasti nelle aule al piano terreno (le seconde classi) nel primo turno

In considerazione degli spazi e dei posti a sedere è **NECESSARIO CHE TUTTI I TURNI SIANO COMPLETI E TUTTI I POSTI A SEDERE UTILIZZATI, QUINDI BISOGNERA' STABILIRE I TURNI DI ACCESSO IN BASE AI NUMERI DEGLI UTENTI PRESENTI NELLE DIVERSE CLASSI**



Tipologia di servizio

Servizio al tavolo nelle aule – multiporzione con somministrazione (le 2° classi = 2 aule) con stoviglie a perdere (piatti, bicchiere, posate, tovaglietta), pane imbastato e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente.

Pulizia prima e dopo il servizio, apparecchiatura/sparecchiatura in carico a Cirfood.

La pulizia del pavimento resta in carico all'ente

Si conferma il servizio a self - service nella zona circolare per **una classe 5° a turno**, stoviglie tradizionali e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente, apparecchiatura/sparecchiatura, pulizia tra i turni e pulizia finale

Si conferma il servizio a self - service nel refettorio principale tranne che per le classi prime per le quali verrà fatto servizio al tavolo con la predisposizione della tovaglietta (non verrà fornito il vassoio), stoviglie tradizionali e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente, apparecchiatura/sparecchiatura, pulizia tra i turni e pulizia finale. Si conferma il doppio turno

Si propone la fornitura di pane imbastato, posate a perdere per tutti gli utenti a self-service

CIRFOOD s.c.
Area Lombardia
Piazza Adriano Olivetti 3 - 20139 Milano

Sede Legale
Via Nobel 19, 42124 Reggio Emilia - Casella Postale n° 65 - Tel. 0522 53011 Fax 0522 530100
info@cirfood.com • www.cirfood.com
Cod. Fisc. e PIVA 0046410352 - Registro imprese di Reggio Emilia n° 0046410352 - REA RE 132738
CIRFOOD s.c. iscritta all'ALBO SOCIETÀ COOPERATIVE con il numero A109985
Sezione COOPERATIVE A MUTUALITÀ PREVALENTE - categoria COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO

➤ **SCUOLA PRIMARIA LINCOLN – 286 pasti**

Sono presenti n. 1 refettori dove sono presenti n. 47 tavoli e **quindi 90 posti a sedere in presenza quindi è previsto il doppio turno .**

In base alla capienza massima di 90 posti per turno si propone la realizzazione di n. 2 turni

12,30 -13.00

13,15 - 13,45

Si prevede la somministrazione di 130 pasti nelle aule a piano terreno adiacenti alla mensa che potrebbero essere tutte le 4° e le 5°

Tipologia di servizio
Servizio al tavolo nelle aule – multiporzione con somministrazione (le 4° e le 5° = 6 aule) con stoviglie a perdere (piatti, bicchiere, posate, tovaglietta), pane imbustato e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente. Pulizia prima e dopo il servizio, apparecchiatura/sparecchiatura in carico a Cirfood. La pulizia del pavimento resta in carico all'ente
Si conferma il servizio a self - service nel refettorio principale stoviglie tradizionali e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente, apparecchiatura/sparecchiatura, pulizia tra i turni e pulizia finale. Si conferma il doppio turno
Si propone la fornitura di pane imbustato, posate a perdere per tutti gli utenti a self-service

➤ **SCUOLA PRIMARIA SARDEGNA – 267 pasti**

Sono presenti n. 1 refettori utilizzabili con n. 43 tavoli e **quindi 86 posti a sedere in presenza**

In base alla capienza massima di 40 posti per turno si propone la realizzazione di n. 2 turni

12,15-12.45

13,00-13,30

Nel refettorio mangiano tutte le classi 3°, 4° e 5°

Si prevede la somministrazione di 110 pasti nelle aule che potrebbero essere tutte le 1° e le 2°

Tipologia di servizio
Si conferma il servizio a self - service nel refettorio principale, stoviglie tradizionali e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente, apparecchiatura/sparecchiatura, pulizia tra i turni e pulizia finale. Si conferma il doppio turno
Si propone la fornitura di pane imbustato, posate a perdere per tutti gli utenti a self service
Servizio al tavolo nelle aule – multiporzione con somministrazione (5 aule) con stoviglie a perdere (piatti, bicchiere, posate, tovaglietta), pane imbustato e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente, pulizia prima del servizio, apparecchiatura/sparecchiatura. La pulizia finale e la pulizia dei pavimenti resta in carico all'ente

➤ **SCUOLA PRIMARIA MONTESSORI – 110 pasti**

Si prevede la somministrazione del pasto nelle aule poste al 1° piano per la scuola primaria.

Si segnala la criticità dell'ascensore per il quale viene richiesta costante manutenzione da parte dell'Ente.

Tipologia di servizio
Servizio al tavolo nelle aule – multiporzione con somministrazione (5 aule per la primaria) con stoviglie a perdere (piatti, bicchiere, posate, tovaglietta), pane imbustato e acqua in brocca la cui somministrazione resta in carico al personale docente. Pulizia prima e dopo il servizio, apparecchiatura/sparecchiatura in carico a Cirfood. La pulizia del pavimento resta in carico all'ente
Si propone la fornitura di pane imbustato, posate a perdere per tutti gli utenti

CIRFOOD

Responsabile Commerciale
Lorena Galimberti

CIRFOOD s.c.
Area Lombardia
Piazza Adriano Olivetti 3 - 20139 Milano

Sede Legale
Via Nobel 19, 42124 Reggio Emilia - Casella Postale n° 65 - Tel. 0522 53011 Fax 0522 530100
info@cirfood.com • www.cirfood.com
Cod. Fisc. e P.IVA 0046410352 - Registro imprese di Reggio Emilia n° 0046410352 - REA RE 132738
CIRFOOD s.c. iscritta all'ALBO SOCIETÀ COOPERATIVE con il numero A109985
Sezione COOPERATIVE A MUTUALITÀ PREVALENTE - categoria COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO