ALLEGATO D - PERSONALE

Organico impiegato nel precedente appalto, come comunicato dalla Ditta RISTO3 in data 31.03.2015, tre mesi prima della scadenza naturale del contratto.

Iniziali nome e cognome	qualifica/mansione	tipo di contratto (tempo det/indet)	n. ore settimanali	livello	assunzione
--	Cuoco	Ind	40	3	01.10.2005
--	Cuoco	Ind	40	4	01.09.2006
--	Asm	Ind	14	6s	21.09.2010
--	Asm	Ind	12	6s	12.12.2011
--	Asm	Ind	14	6	22.05.2014

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:
Per “capo cuoco” si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell’organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il “capo cuoco” svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa.
Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell’utenza.

Cuoco :
per “cuoco” si intende la figura dotata di specifica ed adeguata capacità professionale che collabora con il “capo cuoco” nella gestione del centro di cottura e lo sostituisce in caso di assenza o dove tale figura non è prevista.
Il “cuoco” opera quindi in condizioni di autonomia operativa nell’ambito delle proprie mansioni.

Secondo cuoco (aiuto cuoco):
per “secondo cuoco” si intende la figura che collabora con il “cuoco” nello svolgimento delle sue mansioni e, in caso di necessità, lo sostituisce nel controllo di alcune mansioni esecutive qualora abbia acquisito la necessaria professionalità.

Allestitore di catering:
per “allestitore di catering” si intende la figura responsabile del servizio di distribuzione dei pasti nelle mense senza centro di cottura. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura che si occupa della preparazione dei pasti, al quale relaziona quotidianamente sull’andamento del servizio.
L’”allestitore catering” ha compiti di coordinamento del lavoro degli addetti mensa e di controllo (menu, temperature, etc…), nonchè della raccolta buoni/dati delle presenze dell’utenza. E’ responsabile di tutte le registrazioni effettuate per l’Autocontrollo specifico sul trasporto dei pasti.

Addetto ai servizi mensa:
per “addetto ai servizi mensa” si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura o dall’”allestitore di catering”, ove esista questa figura.