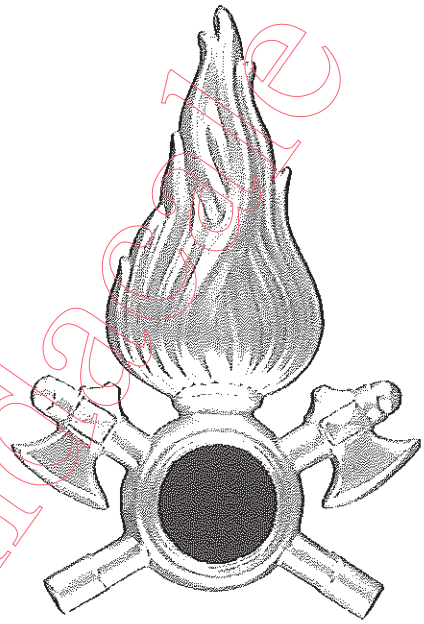
cimas RISTORAZIONE

PROGETTO DI GESTIONE

(DIREZIONE REGIONALE VV.F. DEL LAZIO)



CIMAS s.r.l.
61049 URBANIA (PU) - Via Roma, 71/F
Tel. 0722 317271 - Fax 0722 318728 - info@cimasristorazione.it
C.F. e P. I.V.A. 00880590419 - CCIAA 93241

Unione Sindacale di Base VV.F.

Progetto di gestione
Servizio di ristorazione "Direzione Regionale Lazio"

INTRODUZIONE

Dopo aver effettuato gli accurati sopralluoghi presso tutti i Comandi in sede di gara, di seguito siamo a presentare il progetto di gestione per l'affidamento del servizio di ristorazione presso i Vigili del Fuoco della Regione Lazio, precisando che la società Cimas Srl **ha già gestito dall'anno 2005 al 2012** con ottimi risultati, il servizio per il comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Roma, e la Scuola di Formazione di Montelibretti.
L'esperienza maturata in questi anni di gestione, ci ha permesso di realizzare una relazione più accurata e specifica.

PREMESSA : PROCEDURE DI SELEZIONE E QUALIFICA DEI FORNITORI (SECONDO NORMATIVA UNI EN ISO 9001-2008)

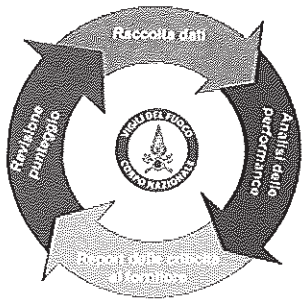
INTRODUZIONE

La nostra azienda da tempo ha affrontato il problema dell'approvvigionamento, inserendolo nel processo di implementazione delle norme ISO 9001- 2008.
L'attività di approvvigionamento, per le aziende del nostro settore, è senza alcun dubbio una delle fasi del processo produttivo più critiche. Il Sistema di Qualità aziendale prevede il controllo dell'intera fase dell'approvvigionamento relativamente a tutto quanto concorre a determinare la qualità del servizio. Il controllo è quindi esteso all'acquisto di ogni tipologia di prodotto. Le attività necessarie per garantire la qualità dei prodotti acquistati sono: valutazione dei fornitori, dei dati di acquisto e verifica del prodotto acquistato.
La valutazione del fornitore è quindi una fase fondamentale del processo della qualità; la scelta va fatta in base alla loro capacità di soddisfare i requisiti relativi alla fornitura richiesta.
Altrettanto importante è definire il tipo e l'estensione del controllo che si intende eseguire sui fornitori, nonché predisporre e mantenere aggiornate le registrazioni della qualità per quei fornitori facenti parte dell' "Elenco Fornitori".

METODOLOGIA DI SCELTA E VALUTAZIONE DEI FORNITORI

PRIMA FASE

In prima analisi i fornitori devono soddisfare i nostri standard qualitativi in relazione ai seguenti parametri:
- attività e metodologia produttiva
- capacità e tipicità degli impianti
- manipolazione del prodotto
- tipo di confezionamento e immagazzinamento del prodotto
- eventuale applicazione del freddo (conservazione e trasporto)
- certificazioni di qualità sulle materie prime impiegate
- sistemi di controllo igienico sanitario (laboratorio analisi interno o esterno)
- valutazione dei requisiti nutritivi e organolettici del prodotto
- servizio di trasporto e distribuzione
- garanzia di qualità igienico sanitaria
- il prezzo



SECONDA FASE

Consiste nell'analisi da parte dell'Ufficio Marketing e dei laboratori convenzionati esterno (SEA GRUPPO) della qualità dei prodotti alimentari e non, determinata secondo parametri stabiliti:
1) analisi delle caratteristiche esterne (colore, forma);
2) analisi chimico-fisiche con le quali si è in grado di stabilire le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle derrate;
3) controllo del tipo di imballaggio, del confezionamento, del trasporto;
4) attitudine al mantenimento delle caratteristiche tipiche del prodotto quali: tempo di trasporto, periodo di raccolta (frutta e ortaggi), di caseificazione (formaggi), di abbattimento (allevamento del bestiame), metodi di conservazione (frutta, formaggi, carni);
5) caratteristiche igienico sanitarie degli ambienti in cui sono lavorati e trasportati i prodotti; controllo dei residui di principi attivi, antiparassitari, diserbanti, concimi, sostanze tossiche naturali, estrogeni (carni), mercurio (prodotti ittici);
6) garanzia della consegna dei prodotti nei tempi stabiliti con le specifiche merceologiche e qualitative richieste;
7) visite specifiche delle strutture dei fornitori, con particolare riguardo ai prodotti di origine animale e dell'ortofrutta.

TERZA FASE

La terza fase consiste nella fornitura di prova, con la quale si attesta il prodotto in merito alla gradibilità, la resa, e l'utilizzo dei prodotti. In questa fase vengono riesaminati i parametri descritti nella seconda fase
Nel corso del rapporto di fornitura, viene mantenuto costantemente sotto controllo il fornitore ed i prodotti, mediante il controllo in entrata effettuato dagli addetti al ricevimento merci e dallo stesso Ufficio Marketing.

QUARTA FASE

Fase della prova prodotti: il campione di prodotti/derrate alimentari viene testato per un periodo di tempo definito

QUINTA FASE

E' la fase dell'iscrizione dei fornitori nell'apposito "Elenco Fornitori" della Cimas.
Nel corso dei rapporti, vengono effettuati continui controlli, sia da parte dell'Ufficio qualità che dai dipendenti che prestano la loro attività all'interno delle cucine.
L'esperienza acquisita da Cimas Srl ha permesso la creazione di un sistema logistico efficiente e flessibile a tutte le particolari esigenze che il mercato o l'utenza di volta in volta richiede.
Altro vantaggio è la snellezza della struttura. che permette la scelta a seconda di ciò che viene valutato più attinente alle esigenze del servizio fra un fornitore locale e un grande marchio nazionale.

CONDIZIONI GENERALI DI ACQUISTO

Ogni approvvigionamento di materie prime e di materiali di confezione deve sottostare alle seguenti condizioni:

REQUISITI SECONDO SPECIFICHE

- Tutti i prodotti devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche tipiche per quel prodotto;
- I prodotti alimentari deperibili devono soddisfare le caratteristiche microbiologiche stabilite;
- Le forniture devono giungere con confezione integra e con etichetta in rispetto al D.L. del 27/01/92 n.109;
- I prodotti alimentari deperibili devono essere trasportati rispettando le temperature di conservazione (art.51 del DPR n.327 del 26/03/90- art.4 del D.L. del 27/01/92 n.110)
- Tutti i materiali di confezionamento o altri materiali che vengono a contatto con gli alimenti devono essere conformi al D.M. 21/03/1973 e successive modifiche .

ASSICURAZIONE QUALITA'

- prima della stipula di un contratto di fornitura, come precedentemente indicato, è richiesta la fornitura di prova per poter testare il prodotto;
- nel caso il rapporto di fornitura diventi continuativo è richiesto l'invio di certificato di analisi microbiologiche mensile;
- al ricevimento i prodotti verranno controllati nell'imballo, etichettature, temperatura di trasporto;
- periodicamente i laboratori esterni convenzionati con Cimas provvederanno ad eseguire analisi microbiologiche sul prodotto.

CONTESTAZIONI DELLA FORNITURA

La fornitura può essere contestata o rifiutata qualora non risponda ai requisiti richiesti
Nel caso non sia possibile la immediata restituzione al mittente, la merce contestata verrà conservata in condizioni ottimali fino a verifica congiunta effettuata dalle parti

PIANIFICAZIONE DEGLI ORDINI E DELLE CONSEGNE

La periodicità e le modalità di approvvigionamenti alimentari vengono attuate dalla Cimas in base a 6 parametri tra loro interdipendenti:

- Parametro (A) TIPO DI UTENTE/CLIENTE
- Parametro (B) LA DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEGLI UTENTI
- Parametro (C) LA VARIABILITA' CULTURALE ALIMENTARE E NUTRITIVA \ DEGLI UTENTI
- Parametro (D) LA VARIABILITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI
- Parametro (E) LA SPECIFICITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI
- Parametro (F) LA VARIABILITA' DEI MENU' DA ADOTTARE

La nostra azienda gestisce l'approvvigionamento dalle materie prime fresche, surgelate e congelate tramite il proprio Ufficio Acquisti che selezione i fornitori sia a livello nazionale che locale, privilegiando criteri di affidabilità qualitativa e di ottimizzazione distributiva.

Unione Sindacale di Base U.S.B.

APPROVVIGIONAMENTO

L'attenta selezione dei prodotti in entrata per verificare la salubrità, costituisce presupposto essenziale per una corretta gestione delle successive fasi di lavorazione, quindi, per la sicurezza igienica degli alimenti prodotti all'interno dello stabilimento.
Per meglio comprendere i diversi atteggiamenti che occorre tenere di fronte ai diversi prodotti è bene suddividerli in categorie:

Prodotti non alimentari
In questo gruppo sono compresi i prodotti utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio dei prodotti e per la pulizia delle attrezzature e dei locali.

Prodotti alimentari confezionati
Tutti questi prodotti presentano dei dati di identificazione stabiliti dalla normativa vigente e per questo, possono considerarsi, a confezione integra, relativamente protetti dalle contaminazioni provenienti dall'esterno.

Prodotti alimentari non confezionati
Questi alimenti non presentano dei dati di identificazione altrettanto ben individuabili e sono ovviamente più esposti a fenomeni di contaminazione e/o deterioramento di origine ambientale durante il trasporto e l'immagazzinamento.

Il ricevimento delle materie prime e degli ingredienti alimentari viene gestito rispettando scrupolosamente le normative vigenti e la procedura del nostro sistema di gestione.

Di seguito elenchiamo i fornitori della società CIMAS SRL e le tipologia di prodotti che verranno utilizzati durante l'esecuzione dell'appalto:

N	*GENERI ALIMENTARI*	*GENERALITA' DEL FORNITORE* *(nome, ragione sociale, indirizzo, recapiti telefonici o e-mail)*	*POSSESSO CERTIFICAZIONE ISO 9001:2000* *(con indicazione dell'Ente certificatore)*
1 *CARNI E SALUMI*		*CAPECCHI SPA Via Di Cervara 143 B/C 00155 ROMA 06/22796426*	*IQNET And its partner CISQ/CSQA*
		MARR SPA Via Spagna 20 47900 RIMINI 0541/746111	*BVQI Italia S.r.l.*
		A.I.A. Via S. Antonio 37036 San Marino B. ALBERGO	*ISO 9001/2008*
		GESCO CONSORZIO COOP SOCC (AMADORI) VIA DEL RISO 400 47020 S. VITTORIE DI CESENA	*ISO 9001/2008*
		Buoni Sapori Via Memorense, 205 00199 Roma	*Fornitore locale*
		Lolli Srl Via Prenestina km51,200 03018 Paliano (Fr)	*Fornitore Locale*
2 *PANE E DOLCI*		*VARIEPAN Snc Via Prato della Corte sn 00029 Vicovaro*	*Fornitore Locale*

Unione Sindacale di Base V.V.F.

3 *PASTA*		*CAPECCHI SPA* *Via Di Cervara 143 B/C* *00155 ROMA* *06/22796426*	*IQNET* *And its partner* *CISQ/CSQA*
		MARR SPA *Via Spagna 20* *47900 RIMINI* *0541/746111*	*BVQI Italia S.r.l.*
4 *FRUTTA E VERDURA*		*F.O.A.C. Srl* *Via Monte Testaccio 84* *00153 ROMA* *06/5781058* *Foac.srl@tin.it*	*IQNET* *And its partner* *CISQ/RINA* *Fornitore locale*
		CIMAS SRL *Via Roma 71/f* *61049 URBANIA* *0722/317271* *cimasristorazione@libero.it*	*BVQI Italia S.r.l.*
		Mochi Srl *Via San Giovanni Eudes, 9 00163 Roma*	*UNI EN ISO 9001:2008* *Fornitore Locale*
		Mondialfrutta Via Forma Cialone, 7 03039 *Sora*	*UNI EN ISO 9001:2008* *Fornitore locale*
5 *LATTE, FORMAGGI, LATTICINI*		*CAPECCHI SPA* *Via Di Cervara 143 B/C* *00155 ROMA* *06/22796426*	*IQNET* *And its partner* *CISQ/CSQA*
		MARR SPA *Via Spagna 20* *47900 RIMINI* *0541/746111*	*BVQI Italia S.r.l.*
6 *BEVANDE*		*Beverage & Food Service Via Appia Nuova* *Km 17,280* *00043 Ciampino (RM)*	*Fornitore Locale*
7 *OLI PER CONDIMENTI*		*CAPECCHI SPA* *Via Di Cervara 143 B/C* *00155 ROMA* *06/22796426*	*IQNET* *And its partner* *CISQ/CSQA*
		MARR SPA *Via Spagna 20* *47900 RIMINI* *0541/746111*	*BVQI Italia S.r.l.*

I NOSTRI PARTNER COMMERCIALI:

Come si può evincere dalla tabella sopra riportata, Cimas predilige l'utilizzo di fornitori locali, che consente così di avere molti "prodotti a km zero". I fornitori sopra riportati, sono tutti facenti parte dell'elenco fornitori qualificati Cimas, e i prodotti forniti sono di ottima qualità.

PROSPETTO DELLE CONSEGNE SETTIMANALI

Derrate	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Carni e salumi	X		X		X	
Pane e dolci	X	X	X	X	X	X
Pasta	X		X		X	
Frutta e verdura	X		X		X	
Latte, formaggi e latticini	X	X	X	X	X	X
Bevande				X		
Olio per condimenti	X		X		X	
Generi vari (scatolame, zucchero ecc..)	X		X		X	

RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

OSSERVAZIONE DELLE DERRATE

1) Controlli effettuati sui prodotti non alimentari
Gli unici controlli che sono effettuati su questa categoria di prodotti riguardano:
- controllo delle etichette e dell'integrità delle confezioni per quanto riguarda i prodotti di pulizia
- controllo dello stato igienico e dell'integrità dei prodotti monouso (tovaglioli, Tovaglie copri vassoio etc.) usati per il servizio dei pasti

2) Controlli effettuati sui prodotti alimentari
Di ogni prodotto confezionato viene controllata la data di scadenza e l'integrità dalla confezione e viene effettuato un attento esame organolettico dei prodotti non confezionati come ad esempio la presenza di cristalli di ghiaccio (cattiva conservazione) etichettatura, integrità delle confezioni, presenza di annerimenti, parassiti, terra, muffe, eccessiva disidratazione.

IGIENE DEL MEZZO DI TRASPORTO

Le materie prime possono costituire un veicolo di contaminazione degli alimenti, delle attrezzature e contaminazione crociata tra gli alimenti; è indispensabile verificare le condizioni igieniche del mezzo di trasporto, ed in particolare che non vi siano insudiciamenti , residui di alimenti deperibili dei trasporti precedenti e che non vengano trasportati all'interno del mazzo alimenti incompatibili tra loro ovvero che possano inquinarsi vicendevolmente (es. alimenti sfusi, alimenti confezionati).

TEMPERATURE DI TRASPORTO

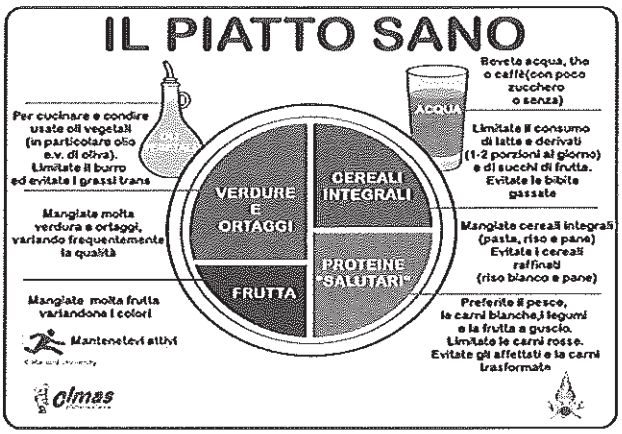
All'atto dello scarico il responsabile della dispensa od un suo incaricato controlla, per quanto riguarda gli alimenti refrigerati, congelati e surgelati, che la temperatura rilevata dal termometro in dotazione all'automezzo rientri nello intervallo dei limiti stabiliti dalla normativa vigente.

IMMAGAZZINAMENTO

Una volta verificata la conformità totale delle derrate consegnate dai fornitori, il responsabile del magazzino provvederà al loro immediato immagazzinamento, dando la precedenza ai generi deperibili. L'immagazzinamento avverrà mediante l'utilizzo di appositi carrelli e transpallet. Particolare attenzione verrà posta nel separare accuratamente al massimo grado le diverse categorie di prodotti (carni rosse, carni bianche, salumi, latticini e formaggi, pollame, uova, frutta e verdura.)
Altra regola da rispettare nel corso dell'immagazzinamento è quella relativa al mantenimento delle confezioni e degli imballi originali, ai fini dell'identificabilità dei prodotti consegnati e della migliore conservazione.
Nel corso delle operazioni di immagazzinamento, il responsabile provvede alla identificazione delle diverse partite consegnate di ciascun genere. Ciò può avvenire sia marcando i componenti di ogni partita con contrassegni colorati di tinta diversa identificanti ciascuno una diversa consegna, sia mediante la separazione fisica di ogni partita dello stesso prodotto nei locali di immagazzinamento e la loro individuazione con apposito cartello.
In tal modo sarà possibile rintracciare il lotto che ha data luogo a contestazioni.
Ovviamente, nel corso dell'identificazione si provvederà a anteporre i generi ricevuti in epoca più remota in modo che essi vengano consumati per primi.

Unione Sindacale di Base V.F.

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE E DEI MENU PER LA MENSA DEL CORPO DEI VIGILI DEL FUOCO



Sono stati proposti un menù invernale ed uno estivo, articolati su quattro settimane; sono poi state elaborate le relative tabelle degli ingredienti.
I menù sono stati realizzati tenendo conto dei fabbisogni di energia e dei principali nutrienti di cui necessitano persone che espletano determinate attività fisiche. A tale scopo sono stati adottati i suggerimenti dei L.A.R.N., (livelli assunzione raccomandati nutrienti).

La media dell'apporto energetico di ciascun pasto è di circa 1500 Kcal utilizzando tutti i gruppi di alimenti al fine di garantire la presenza di proteine di origine vegetale ed animale, lipidi saturi ed insaturi, carboidrati complessi a lento assorbimento ,zuccheri semplici ad utilizzo immediato ,sali minerali e vitamine.

I menù giornalieri prevedono:

- la scelta tra due primi sempre diversi e tre primi piatti presenti tutti i giorni di: pasta in bianco, pasta al pomodoro, minestrone di verdure
- la scelta tra due secondi piatti sempre diversi e in alternativa un piatto freddo di salumi o formaggi ad una carne ai ferri ,mozzarella e stracchino
- due contorni a base di ortaggi ed un'insalata
- un dessert di frutta o saltuariamente dolce o gelato
- è stato proposto anche un piatto di fantasia (un primo piatto in bianco con aggiunta di un contorno del giorno)
- una porzione di pane.

Per la produzioni di tali menù verranno impiegati anche pasta ,riso, olio e pelati biologici. La carne di manzo adoperata sarà esclusivamente di provenienza italiana; la verdura e la frutta saranno biologiche una volta la settimana.

Nell'ambito di una settimana non sono mai ripetuti i primi e i secondi piatti. La riproposizione di questi non avviene negli stessi giorni della settimana successiva.

Ciascun piatto proposto tiene conto della stagionalità degli ingredienti che lo compongono. Settimanalmente è stato inserito almeno un cereale integrale (orzo, miglio, riso, grano).
I primi piatti ricchi di proteine animali (ad esempio sughi di carne, ripieno di carne) o vegetali (ad esempio pasta e fagioli) sono combinati con secondi piatti poveri di proteine o anche solo di contorno; i secondi di carne o pesce sono combinati o con pietanze asciutte (pasta al pomodoro, pasta alle verdure) o con piatti in brodo (minestra di verdura senza legumi).
Sono stati inoltre rispettati in maniera scrupolosa i parametri nutrizionali da Voi forniti avendo speciale cura a non inserire salse piccanti e maionese e inserendo nella turnazione settimanale il tipo di alimento con cadenza da Voi richiesta (vedi pag. 3/4 dei vostri parametri nutrizionali)

Sarà inoltre possibile avere menù dedicati a diete speciali come:

- MENU' VEGANI
- MENU' VEGETARIANI
- MENU' ETNICO RELIGIOSI
- MENU' ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Unione Sindacale di Base V.V.F.

Menù estivo (4 settimane)

sett	glo	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
1	LUN	Pranzo	Risotto al pomodoro	437	Coniglio alla ligure	371	Cavolfiore all'agro	150	Albicocca	106	Pane	265
1	LUN	Pranzo	Orecchiette con pomodoro e ricotta	492	Petto di pollo alle olive	320	Insalata di pomodori	147	Mela	108		0
1	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	LUN	Cena	Penne al pomodoro e basilico	449	Fagottini agli spinaci	291	Scarola al tegame	150	Fragole	103	Pane	265
1	LUN	Cena	Pasticcio di pasta al forno	614	Saltimbocca alla romana	322	Zucchine gratinate	148	Ciliege	114		0
1	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MAR	Pranzo	Pasta e ceci	464	Coniglio rustico	426	Patate saltate al rosmarino	147	Pesca	95	Pane	265
1	MAR	Pranzo	Pipe con zucchine	455	Fesa di tacchino al limone	284	Piselli al tegame	152	Pera	98		0
1	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
1	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MAR	Cena	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Scaloppina al limone	299	Insalata di patate e pomodori	153	Uva	104	Pane	265
1	MAR	Cena	Rigatoni Gratinati al forno	641	Stinco di vitella al forno	368	Insalata di finocchi	155	Melone	99		0
1	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
1	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MER	Pranzo	Minestra toscana con fagioli e cavolo	323	Filetto di merluzzo gratinato	308	Zucchine trifolate	162	Banana	111	Pane	265
1	MER	Pranzo	Pasta al ragù vegetale	477	Spezzatino di carne con aromi e patate	298	Patate alla ghiotta	233	Prugne	101		0
1	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MER	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Scaloppina alla pizzaiola	230	Insalata di pomodori	147	Albicocca	106	Pane	265
1	MER	Cena	Rigatoni al pomodoro	473	Cotoletta di tacchino panata	334	Patate novelle e cipolline	197	Mela	108		0
1	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	GIO	Pranzo	Minestra di riso e porri	409	Frittata con cuori di carciofo	313	Spinaci al burro e parmigiano	152	Fragole	103	Pane	265
1	GIO	Pranzo	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Spezzatino di agnello con carciofi	474	Zucchine gratinate	148	Ciliege	114		0
1	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
1	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	GIO	Cena	Farfalle dell'orto	523	Tacchino all'arancia	301	Verza bianca al tegame	147	Pesca	95	Pane	265
1	GIO	Cena	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Straccetti di carne	299	Piselli al tegame	152	Pera	98		0
1	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
1	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	VEN	Pranzo	Mezze maniche affumicate	490	Braciolina di maiale alla sarda	243	Patate novelle al rosmarino	131	Uva	104	Pane	265
1	VEN	Pranzo	Orecchiette con le cime di rapa	432	Polpette speziate di manzo	378	Insalata di finocchi	155	Melone	99		0
1	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	VEN	Cena	Pennette alla marinara	457	Filetto di nasello panato	313	Patate all'olio	147	Banana	111	Pane	265
1	VEN	Cena	Rigatoni alla Norma	578	Spezzatino di maiale alla Portoghese	372	Spinaci all'agro	144	Prugne	101		0
1	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	SAB	Pranzo	Ditali rigati mediterranei	541	Filetto di platessa gratinato	312	Insalata di patate e carote	150	Albicocca	106	Pane	265
1	SAB	Pranzo	Gnocchi al pomodoro	417	Melanzane alla parmigiana	324	Scarola alle olive	148	Mela	108		0
1	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
1	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	SAB	Cena	Insalata di pasta	532	Fracosta di Manzo ai ferri	213	Zucchine trifolate	162	Fragole	103	Pane	265
1	SAB	Cena	Pennette rigate alle olive	539	Agnello alla cacciatora	300	Funghi trifolati	86,4	Ciliege	114		0
1	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
1	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	DOM	Pranzo	Risotto alla Milanese	420	Coniglio alla catalana	370	Bietolina all'agro	152	Pesca	95	Pane	265
1	DOM	Pranzo	Fusilli con asparagi e ricotta	483	Fusi di pollo arrosto	219	Insalata di pomodori	147	Pera	98		0
1	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	DOM	Cena	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Lonza al latte	354	Cavolfiore all'agro	150	Gelato	103	Pane	265
1	DOM	Cena	Conchiglie alle erbette	414	Arrosto di vitella al forno	229	Zucchine gratinate	148	Uva	104		0
1	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	LUN	Pranzo	Lasagnetta al forno	450	Arrosto di vitella alle mandorle	326	Purea di broccoli e patate	244	Dolce	257	Pane	265
2	LUN	Pranzo	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Cotoletta panata	301	Piselli al tegame	152	Melone	99		0
2	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
2	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	LUN	Cena	Pasta rustica alla ternana	524	Caprese	288	Scarola al tegame	150	Banana	111	Pane	265
2	LUN	Cena	Farfalle con Zucchine fritte	450	Bresaola olio limone e rucola	299	Insalata di finocchi	155	Prugne	101		0

Unione Sindacale di Base U.S.B.

Menù estivo (4 settimane)

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
2	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MAR	Pranzo	Zuppa di legumi e farro	496	Coniglio in umido con peperoni	429	Patate arrosto	147	Albicocca	106	Pane	265
2	MAR	Pranzo	Tortiglioni all'amatriciana	574	Bocconcini di pollo al limone	300	Zucchine trifolate	162	Mela	108		0
2	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
2	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MAR	Cena	Orecchiette con pomodoro e ricotta	492	Medaglioni di carne	291	Patate saltate al rosmarino	147	Fragole	103	Pane	265
2	MAR	Cena	Pipe con zucchine	455	Spezzatino di vitella e zucca	280	Insalata di pomodori	147	Ciliege	114		0
2	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
2	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MER	Pranzo	Pasta e patate	386	Medaglioni di halibut	302	Zucchine gratinate	148	Pesca	95	Pane	265
2	MER	Pranzo	Pasticcio di pasta al forno	614	Saltimbocca alla romana	322	Insalata di patate e pomodori	153	Pera	98		0
2	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0
2	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MER	Cena	Penne al pomodoro e basilico	449	Cotoletta alla Bolognese	440	Piselli al tegame	152	Uva	104	Pane	265
2	MER	Cena	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Petto di pollo alle olive	320	Patate alla ghiotta	233	Melone	99		0
2	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	GIO	Pranzo	Minestra di riso con sedano e cipolla	352	Frittata con zucchine	305	Spinaci al burro e parmigiano	152	Banana	111	Pane	265
2	GIO	Pranzo	Rigatoni Gratinati al forno	641	Medaglioni di maiale ai peperoni	313	Insalata di finocchi	155	Prugne	101		0
2	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
2	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	GIO	Cena	Pasta al ragù vegetale	477	Fesa di tacchino al limone	284	Verza bianca al tegame	147	Albicocca	106	Pane	265
2	GIO	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Scaloppina al limone	299	Zucchine trifolate	162	Mela	108		0
2	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
2	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	VEN	Pranzo	Rigatoni al pomodoro	473	Cacciatore di maiale e piselli	299	Patate novelle e cipolline	197	Fragole	103	Pane	265
2	VEN	Pranzo	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Spezzatino di carne con aromi e patate	298	Insalata di pomodori	147	Ciliege	114		0
2	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0
2	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	VEN	Cena	Fettuccine al salmone	558	Filetto di limanda al limone	313	Patate in purea	147	Pesca	95	Pane	265
2	VEN	Cena	Farfalle dell'orto	523	Spezzatino di agnello con carciofi	474	Spinaci all'agro	144	Pera	98		0
2	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	SAB	Pranzo	Farfalle all'orata	446	Filetto di merluzzo gratinato	308	Carote flangè	79,2	Uva	104	Pane	265
2	SAB	Pranzo	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Stinco di vitella al forno	368	Scarola alle olive	148	Melone	99		0
2	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
2	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	SAB	Cena	Mezze maniche affumicate	490	Straccetti di carne	299	Zucchine gratinate	148	Banana	111	Pane	265
2	SAB	Cena	Orecchiette con le cime di rapa	432	Polpette speziate di manzo	378	Patate novelle al rosmarino	131	Prugne	101		0
2	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
2	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	DOM	Pranzo	Riso alla parmigiana	474	Coniglio alla ligure	371	Bietolina all'agro	152	Albicocca	106	Pane	265
2	DOM	Pranzo	Rigatoni alla Norma	578	Cotoletta di tacchino panata	334	Piselli al tegame	152	Mela	108		0
2	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0
2	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	DOM	Cena	Gnocchi al pomodoro	417	Braciolina di maiale alla sarda	243	Cavolfiore all'agro	150	Gelato	167	Pane	265
2	DOM	Cena	Insalata di pasta	532	Scaloppina alla pizzaiola	230	Insalata di finocchi	155	Fragole	103		0
2	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	LUN	Pranzo	Fettuccine verdi ai funghi	476	Melanzane alla parmigiana	324	Funghi trifolati	86,4	Dolce	211	Pane	265
3	LUN	Pranzo	Pennette rigate alle olive	539	Fracosta di Manzo ai ferri	213	Zucchine trifolate	162	Ciliege	114		0
3	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	LUN	Cena	Fusilli con asparagi e ricotta	483	Crocchette di ricotta e spinaci	297	Scarola al tegame	150	Pesca	95	Pane	265
3	LUN	Cena	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Agnello alla cacciatora	300	Insalata di pomodori	147	Pera	98		0
3	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
3	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MAR	Pranzo	Pasta e fagioli	429	Coniglio rustico	426	Purea di broccoli e patate	244	Uva	104	Pane	265
3	MAR	Pranzo	Conchiglie alle erbette	414	Tacchino all'arancia	301	Zucchine gratinate	148	Melone	99		0
3	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0

Unione Sindacale di Base V.V.F.

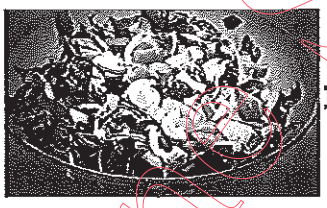
Menù estivo (4 settimane)

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
3	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MAR	Cena	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Cotoletta panata	301	Patate arrosto	147	Banana	111	Pane	265
3	MAR	Cena	Pasta rustica alla ternana	524	Arrosto di vitella al forno	229	Piselli al tegame	152	Prugne	101		0
3	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
3	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MER	Pranzo	Minestrone di verdure estivo con pasta	316	Filetto di nasello panato	313	Insalata di finocchi	155	Albicocca	106	Pane	265
3	MER	Pranzo	Farfalle con Zucchine fritte	450	Bresaola olio limone e rucola	299	Patate saltate al rosmarino	147	Mela	108		0
3	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MER	Cena	Tortiglioni all'amatriciana	574	Arrosto di vitella alle mandorle	326	Zucchine trifolate	162	Fragole	103	Pane	265
3	MER	Cena	Orecchiette con pomodoro e ricotta	492	Fusi di pollo arrosto	219	Insalata di patate e pomodori	153	Ciliege	114		0
3	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
3	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	GIO	Pranzo	Minestra di riso e porri	409	Frittata al latte	307	Spinaci al burro e parmigiano	152	Pesca	95	Pane	265
3	GIO	Pranzo	Penne al pomodoro e basilico	449	Spezzatino di maiale alla Portoghese	372	Insalata di pomodori	147	Pera	98		0
3	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
3	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	GIO	Cena	Pasticcio di pasta al forno	614	Bocconcini di pollo al limone	300	Verza bianca al tegame	147	Uva	104	Pane	265
3	GIO	Cena	Pipe con zucchine	455	Medaglioni di carne	291	Zucchine gratinate	148	Melone	99		0
3	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
3	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	VEN	Pranzo	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Lonza al latte	354	Patate alla ghiotta	233	Banana	111	Pane	265
3	VEN	Pranzo	Rigatoni Gratinati al forno	641	Saltimbocca alla romana	322	Piselli al tegame	152	Prugne	101		0
3	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	VEN	Cena	Fusilli al tonno	480	Filetto di platessa gratinato	312	Patate all'olio	147	Albicocca	106	Pane	265
3	VEN	Cena	Pasta al ragù vegetale	477	Medaglioni di maiale ai peperoni	313	Spinaci all'agro	144	Mela	108		0
3	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
3	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	SAB	Pranzo	Pennette alla marinara	457	Medaglioni di halibut	302	Insalata di patate e carote	150	Fragole	103	Pane	265
3	SAB	Pranzo	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Spezzatino di vitella e zucca	280	Scarola alle olive	148	Ciliege	114		0
3	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
3	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	SAB	Cena	Rigatoni al pomodoro	473	Scaloppina al limone	299	Insalata di finocchi	155	Pesca	95	Pane	265
3	SAB	Cena	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Spezzatino di carne con aromi e patate	298	Patate novelle e cipolline	197	Pera	98		0
3	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
3	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	DOM	Pranzo	Risotto al pomodoro	437	Coniglio alla catalana	370	Bietolina all'agro	152	Uva	104	Pane	265
3	DOM	Pranzo	Farfalle dell'orto	523	Petto di pollo alle olive	320	Zucchine trifolate	162	Melone	99		0
3	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	DOM	Cena	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Cacciatore di maiale e piselli	299	Cavolfiore all'agro	150	Gelato	103	Pane	265
3	DOM	Cena	Mezze maniche affumicate	490	Cotoletta alla Bolognese	440	Insalata di pomodori	147	Banana	111		0
3	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
3	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	LUN	Pranzo	Fettuccine al ragù vegetale	499	Stinco di vitella al forno	368	Patate novelle al rosmarino	131	Dolce	257	Pane	265
4	LUN	Pranzo	Orecchiette con le cime di rapa	432	Straccetti di carne	299	Zucchine gratinate	148	Prugne	101		0
4	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	LUN	Cena	Rigatoni alla Norma	578	Fagottini agli spinaci	291	Scarola al tegame	150	Albicocca	106	Pane	265
4	LUN	Cena	Gnocchi al pomodoro	417	Polpette speziate di manzo	378	Piselli al tegame	152	Mela	108		0
4	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	MAR	Pranzo	Pasta e ceci	464	Coniglio in umido con peperoni	429	Funghi trifolati	86,4	Fragole	103	Pane	265
4	MAR	Pranzo	Insalata di pasta	532	Fesa di tacchino al limone	284	Insalata di finocchi	155	Ciliege	114		0
4	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
4	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	MAR	Cena	Pennette rigate alle olive	539	Fracosta di Manzo ai ferri	213	Purea di broccoli e patate	244	Pesca	95	Pane	265
4	MAR	Cena	Fusilli con asparagi e ricotta	483	Scaloppina alla pizzaiola	230	Zucchine trifolate	162	Pera	98		0
4	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
4	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0

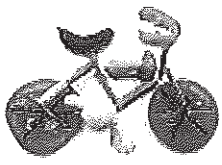
Menù estivo (4 settimane)

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
4	MER	Pranzo	Minestra toscana con fagioli e cavolo	323	Filetto di limanda al limone	313	Insalata di pomodori	147	Uva	104	Pane	265
4	MER	Pranzo	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Agnello alla cacciatora	300	Patate arrosto	147	Melone	99		0
4	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	MER	Cena	Conchiglie alle erbette	414	Melanzane alla parmigiana	324	Zucchine gratinate	148	Banana	111	Pane	265
4	MER	Cena	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Cotoletta di tacchino panata	334	Patate saltate al rosmarino	147	Prugne	101		0
4	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	GIO	Pranzo	Minestra di riso con sedano e cipolla	352	Frittata con cuori di carciofo	313	Spinaci al burro e parmigiano	152	Albicocca	106	Pane	265
4	GIO	Pranzo	Pasta rustica alla ternana	524	Spezzatino di agnello con carciofi	474	Piselli al tegame	152	Mela	108		0
4	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
4	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	GIO	Cena	Farfalle con Zucchine fritte	450	Tacchino all'arancia	301	Verza bianca al tegame	147	Fragole	103	Pane	265
4	GIO	Cena	Tortiglioni all'amatriciana	574	Cotoletta panata	301	Insalata di finocchi	155	Ciliege	114		0
4	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
4	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	VEN	Pranzo	Orecchiette con pomodoro e ricotta	492	Braciolina di maiale alla sarda	243	Insalata di patate e pomodori	153	Pesca	95	Pane	265
4	VEN	Pranzo	Penne al pomodoro e basilico	449	Bresaola olio limone e rucola	299	Zucchine trifolate	162	Pera	98		0
4	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	VEN	Cena	Ditali rigati mediterranei	541	Filetto di merluzzo gratinato	308	Patate in purea	147	Uva	104	Pane	265
4	VEN	Cena	Pasticcio di pasta al forno	614	Spezzatino di maiale alla Portoghese	372	Spinaci all'agro	144	Melone	99		0
4	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	SAB	Pranzo	Fettuccine al salmone	558	Filetto di nasello panato	313	Carote flangè	79,2	Banana	111	Pane	265
4	SAB	Pranzo	Pipe con zucchine	455	Arrosto di vitella al forno	229	Scarola alle olive	148	Prugne	101		0
4	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
4	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	SAB	Cena	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Medaglioni di carne	291	Insalata di pomodori	147	Albicocca	106	Pane	265
4	SAB	Cena	Rigatoni Gratinati al forno	641	Saltimbocca alla romana	322	Patate alla ghiotta	233	Mela	108		0
4	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
4	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	DOM	Pranzo	Risotto alla Milanese	420	Coniglio alla ligure	371	Bietolina all'agro	152	Fragole	103	Pane	265
4	DOM	Pranzo	Pasta al ragù vegetale	477	Fusi di pollo arrosto	219	Zucchine gratinate	148	Ciliege	114		0
4	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	DOM	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Lonza al latte	354	Cavolfiore all'agro	150	Gelato	167	Pane	265
4	DOM	Cena	Rigatoni al pomodoro	473	Arrosto di vitella alle mandorle	326	Piselli al tegame	152	Pesca	95		0
4	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0

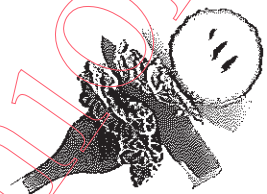
DURANTE LA SETTIMANA VERRANNO PROPOSTI COME ALTERNATIVE:



INSALATONE COMPOSTE



PIATTO VEGETARIANO



PIATTO VEGANO

PIATTO DELLO CHEF

Unione Sindacale di Base U.S.B.

Menù Invernale (4 settimane)

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
1	LUN	Pranzo	Risotto al pomodoro	437	Coniglio alla figure	371	Cavolfiore all'agro	150	Mela	108	Pane	265
1	LUN	Pranzo	Pasticcio di pasta al forno	614	Petto di pollo alle olive	320	Zucchine gratinate	148	Mandarino	108		0
1	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	LUN	Cena	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Fagottini agli spinaci	291	Scarola al tegame	150	Pera	98	Pane	265
1	LUN	Cena	Rigatoni Gratinati al forno	641	Saltimbocca alla romana	322	Piselli al tegame	152	Banana	111		0
1	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MAR	Pranzo	Pasta e ceci	464	Coniglio rustico	426	Patate saltate al rosmarino	147	Arancia	102	Pane	265
1	MAR	Pranzo	Pasta al ragù vegetale	477	Fesa di tacchino al limone	284	Zucchine trifolate	162	Mela	108		0
1	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
1	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MAR	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Scaloppina al limone	299	Patate alla ghiotta	233	Mandarino	108	Pane	265
1	MAR	Cena	Rigatoni al pomodoro	473	Stinco di vitella al forno	368	Finocchi al tegame	167	Pera	98		0
1	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
1	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MER	Pranzo	Minestra toscana con fagioli e cavolo	323	Filetto di merluzzo gratinato	308	Zucchine gratinate	148	Banana	111	Pane	265
1	MER	Pranzo	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Spezzatino di carne con aromi e patate	298	Patate novelle e cipolline	197	Arancia	102		0
1	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	MER	Cena	Conchiglie alle salsicce	675	Scaloppina alla pizzaiola	230	Piselli al tegame	152	Mela	108	Pane	265
1	MER	Cena	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Cotoletta di tacchino panata	334	Patate novelle al rosmarino	131	Mandarino	108		0
1	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	GIO	Pranzo	Minestra di riso e porri	409	Frittata con cuori di carciofo	313	Spinaci al burro e parmigiano	152	Pera	98	Pane	265
1	GIO	Pranzo	Mezze maniche affumicate	490	Spezzatino di agnello con carciofi	474	Zucchine trifolate	162	Banana	111		0
1	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
1	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	GIO	Cena	Orecchiette con le cime di rapa	432	Tacchino all'arancia	301	Verza bianca al tegame	147	Arancia	102	Pane	265
1	GIO	Cena	Gnocchi al pomodoro	417	Straccetti di carne	299	Finocchi al tegame	167	Mela	108		0
1	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
1	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	VEN	Pranzo	Pennette rigate alle olive	539	Braciolina di maiale alla sarda	243	Funghi trifolati	86,4	Mandarino	108	Pane	265
1	VEN	Pranzo	Mezze maniche alle noci	602	Polpette speziate di manzo	378	Zucchine gratinate	148	Pera	98		0
1	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	VEN	Cena	Pennette alla marinara	457	Filetto di nasello panato	313	Patate all'olio	147	Banana	111	Pane	265
1	VEN	Cena	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Spezzatino di maiale alla Portoghese	372	Spinaci all'agro	144	Arancia	102		0
1	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	SAB	Pranzo	Ditali rigati mediterranei	541	Filetto di platessa gratinato	312	Insalata di patate e carote	150	Mela	108	Pane	265
1	SAB	Pranzo	Conchiglie alle erbette	414	Arrosto di vitella al forno	229	Scarola alle olive	148	Mandarino	108		0
1	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
1	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	SAB	Cena	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Fracosta di Manzo ai ferri	213	Piselli al tegame	152	Pera	98	Pane	265
1	SAB	Cena	Pasta rustica alla ternana	524	Agnello alla cacciatora	300	Purea di broccoli e patate	244	Banana	111		0
1	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
1	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	DOM	Pranzo	Risotto alla Milanese	420	Coniglio alla catalana	370	Bietolina all'agro	152	Arancia	102	Pane	265
1	DOM	Pranzo	Tortiglioni all'amatriciana	574	Fusi di pollo arrosto	219	Zucchine trifolate	162	Mela	108		0
1	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
1	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
1	DOM	Cena	Pasticcio di pasta al forno	614	Lonza al latte	354	Cavolfiore all'agro	150	Dolce	257	Pane	265
1	DOM	Cena	Spaghetti aglio e olio	410	Arrosto di vitella alle mandorle	326	Finocchi al tegame	167	Mandarino	108		0
1	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
1	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
1	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
1	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	LUN	Pranzo	Lasagnetta al forno	450	Spezzatino di vitella e zucca	280	Patate arrosto	147	Dolce	211	Pane	265
2	LUN	Pranzo	Rigatoni Gratinati al forno	641	Cotoletta panata	301	Zucchine gratinate	148	Pera	98		0
2	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
2	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0

Menù Invernale (4 settimane)

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
2	LUN	Cena	Pasta al ragù vegetale	477	Crocchette di ricotta e spinaci	297	Scarola al tegame	150	Banana	111	Pane	265
2	LUN	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Bresaola olio limone e rucola	299	Piselli al tegame	152	Arancia	102		0
2	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MAR	Pranzo	Zuppa di legumi e farro	496	Coniglio in umido con peperoni	429	Patate saltate al rosmarino	147	Mela	108	Pane	265
2	MAR	Pranzo	Rigatoni al pomodoro	473	Bocconcini di pollo al limone	300	Zucchine trifolate	162	Mandarino	108		0
2	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
2	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MAR	Cena	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Medaglioni di carne	291	Patate alla ghiotta	233	Pera	98	Pane	265
2	MAR	Cena	Conchigliette alle salsicce	675	Cotoletta alla Bolognese	440	Finocchi al tegame	167	Banana	111		0
2	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
2	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MER	Pranzo	Pasta e patate	386	Medaglioni di halibut	302	Zucchine gratinate	148	Arancia	102	Pane	265
2	MER	Pranzo	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Saltimbocca alla romana	322	Patate novelle e cipolline	197	Mela	108		0
2	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0
2	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	MER	Cena	Mezze maniche affumicate	490	Stinco di vitella al forno	368	Piselli al tegame	152	Mandarino	108	Pane	265
2	MER	Cena	Orecchiette con le cime di rapa	432	Petto di pollo alle olive	320	Patate novelle al rosmarino	131	Pera	98		0
2	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	GIO	Pranzo	Minestra di riso con sedano e cipolla	352	Frittata con zucchine	305	Spinaci al burro e parmigiano	152	Banana	111	Pane	265
2	GIO	Pranzo	Gnocchi al pomodoro	417	Medaglioni di maiale ai peperoni	313	Zucchine trifolate	162	Arancia	102		0
2	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
2	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	GIO	Cena	Pennette rigate alle olive	539	Fesa di tacchino al limone	284	Verza bianca al tegame	147	Mela	108	Pane	265
2	GIO	Cena	Mezze maniche alle noci	602	Scaloppina al limone	299	Finocchi al tegame	167	Mandarino	108		0
2	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
2	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	VEN	Pranzo	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Cacciatore di maiale e piselli	299	Funghi trifolati	86,4	Pera	98	Pane	265
2	VEN	Pranzo	Conchiglie alle erbette	414	Spezzatino di carne con aromi e patate	298	Zucchine gratinate	148	Banana	111		0
2	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0
2	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	VEN	Cena	Fettuccine al salmone	558	Filetto di limanda al limone	313	Patate in purea	147	Arancia	102	Pane	265
2	VEN	Cena	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Spezzatino di agnello con carciofi	474	Spinaci all'agro	144	Mela	108		0
2	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
2	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	SAB	Pranzo	Farfalle all'orata	446	Filetto di merluzzo gratinato	308	Carote flangè	79,2	Mandarino	108	Pane	265
2	SAB	Pranzo	Pasta rustica alla ternana	524	Scaloppina alla pizzaiola	230	Scarola alle olive	148	Pera	98		0
2	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
2	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina al ferri	168		0		0		0
2	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	SAB	Cena	Tortiglioni all'amatriciana	574	Straccetti di carne	299	Piselli al tegame	152	Banana	111	Pane	265
2	SAB	Cena	Pasticcio di pasta al forno	614	Polpette speziate di manzo	378	Purea di broccoli e patate	244	Arancia	102		0
2	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
2	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina al ferri	168		0		0		0
2	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	DOM	Pranzo	Riso alla parmigiana	474	Coniglio alla ligure	371	Bietolina all'agro	152	Mela	108	Pane	265
2	DOM	Pranzo	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Cotoletta di tacchino panata	334	Zucchine trifolate	162	Mandarino	108		0
2	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto cotto	237		0		0		0
2	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina al ferri	168		0		0		0
2	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
2	DOM	Cena	Rigatoni Gratinati al forno	641	Braciolina di maiale alla sarda	243	Cavolfiore all'agro	150	Dolce	257	Pane	265
2	DOM	Cena	Pasta al ragù vegetale	477	Arrosto di vitella al forno	229	Finocchi al tegame	167	Pera	98		0
2	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
2	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
2	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina al ferri	168		0		0		0
2	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	LUN	Pranzo	Fettuccine verdi ai funghi	476	Arrosto di vitella alle mandorle	326	Patate arrosto	147	Dolce	211	Pane	265
3	LUN	Pranzo	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Fracosta di Manzo ai ferri	213	Zucchine gratinate	148	Banana	111		0
3	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina al ferri	168		0		0		0
3	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	LUN	Cena	Rigatoni al pomodoro	473	Fagottini agli spinaci	291	Scarola al tegame	150	Arancia	102	Pane	265
3	LUN	Cena	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Agnello alla cacciatora	300	Piselli al tegame	152	Mela	108		0
3	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Proscutto crudo	295		0		0		0
3	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina al ferri	168		0		0		0
3	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0

Unione Sindacale di Base V.V.F.

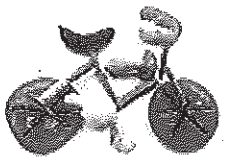
Menù Invernale (4 settimane)

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
3	MAR	Pranzo	Pasta e fagioli	429	Coniglio rustico	426	Patate saltate al rosmarino	147	Mandarino	108	Pane	265
3	MAR	Pranzo	Conchiglielle alle salsicce	675	Tacchino all'arancia	301	Zucchine trifolate	162	Pera	98		0
3	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
3	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MAR	Cena	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Cotoletta panata	301	Patate alla ghiotta	233	Banana	111	Pane	265
3	MAR	Cena	Mezze maniche affumicate	490	Spezzatino di vitella e zucca	280	Finocchi al tegame	167	Arancia	102		0
3	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
3	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MER	Pranzo	Minestra toscana con fagioli e cavolo	323	Filetto di nasello panato	313	Zucchine gratinate	148	Mela	108	Pane	265
3	MER	Pranzo	Orecchiette con le cime di rapa	432	Bresaola olio limone e rucola	299	Patate novelle e cipolline	197	Mandarino	108		0
3	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	MER	Cena	Gnocchi al pomodoro	417	Cotoletta alla Bolognese	440	Piselli al tegame	152	Pera	98	Pane	265
3	MER	Cena	Pennette rigate alle olive	539	Fusi di pollo arrosto	219	Patate novelle al rosmarino	131	Banana	111		0
3	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
3	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	GIO	Pranzo	Minestrone di verdure invernale con riso	433	Frittata al latte	307	Spinaci al burro e parmigiano	152	Arancia	102	Pane	265
3	GIO	Pranzo	Mezze maniche alle noci	602	Spezzatino di malale alla Portoghese	372	Zucchine trifolate	162	Mela	108		0
3	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
3	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	GIO	Cena	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Bocconcini di pollo al limone	300	Verza bianca al tegame	147	Mandarino	108	Pane	265
3	GIO	Cena	Conchiglie alle erbette	414	Medaglioni di carne	291	Finocchi al tegame	167	Pera	98		0
3	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
3	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	VEN	Pranzo	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Lonza al latte	354	Funghi trifolati	86,4	Banana	111	Pane	265
3	VEN	Pranzo	Pasta rustica alla ternana	524	Saltimbocca alla romana	322	Zucchine gratinate	148	Arancia	102		0
3	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	VEN	Cena	Fusilli al tonno	480	Filetto di platessa gratinato	312	Patate all'olio	147	Mela	108	Pane	265
3	VEN	Cena	Tortiglioni all'amatriciana	574	Medaglioni di malale ai peperoni	313	Spinaci all'agro	144	Mandarino	108		0
3	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
3	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	SAB	Pranzo	Pennette alla marinara	457	Medaglioni di halibut	302	Insalata di patate e carote	150	Pera	98	Pane	265
3	SAB	Pranzo	Pasticcio di pasta al forno	614	Stinco di vitella al forno	368	Scarola alle olive	148	Banana	111		0
3	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
3	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	SAB	Cena	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Scaloppina al limone	299	Piselli al tegame	152	Arancia	102	Pane	265
3	SAB	Cena	Rigatoni Gratinati al forno	641	Spezzatino di carne con aromi e patate	298	Purea di broccoli e patate	244	Mela	108		0
3	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
3	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	DOM	Pranzo	Risotto al pomodoro	437	Coniglio alla catalana	370	Bietolina all'agro	152	Mandarino	108	Pane	265
3	DOM	Pranzo	Pasta al ragù vegetale	477	Petto di pollo alle olive	320	Zucchine trifolate	162	Pera	98		0
3	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
3	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
3	DOM	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Cacciatore di malale e piselli	299	Cavolfiore all'agro	150	Dolce	257	Pane	265
3	DOM	Cena	Rigatoni al pomodoro	473	Scaloppina alla pizzaiola	230	Finocchi al tegame	167	Banana	111		0
3	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
3	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
3	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
3	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	LUN	Pranzo	Fettuccine al ragù vegetale	499	Arrosto di vitella al forno	229	Patate arrosto	147	Dolce	211	Pane	265
4	LUN	Pranzo	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Straccetti di carne	299	Zucchine gratinate	148	Arancia	102		0
4	LUN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	LUN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	LUN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	LUN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	LUN	Cena	Conchiglielle alle salsicce	675	Crocchette di ricotta e spinaci	297	Scarola al tegame	150	Mela	108	Pane	265
4	LUN	Cena	Strozzapreti ricotta pecorino e zafferano	532	Polpette speziate di manzo	378	Piselli al tegame	152	Mandarino	108		0
4	LUN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	LUN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	LUN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	LUN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	MAR	Pranzo	Pasta e ceci	464	Coniglio in umido con peperoni	429	Patate saltate al rosmarino	147	Pera	98	Pane	265
4	MAR	Pranzo	Mezze maniche affumicate	490	Fesa di tacchino al limone	284	Zucchine trifolate	162	Banana	111		0
4	MAR	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MAR	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
4	MAR	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MAR	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0

sett	gio	P/C	primo	cal_1	secondo	cal_2	contorno	cal_3	dessert	cal_4	pane	cal_5
4	MAR	Cena	Orecchiette con le cime di rapa	432	Fracosta di Manzo ai ferri	213	Patate alla ghiotta	233	Arancia	102	Pane	265
4	MAR	Cena	Gnocchi al pomodoro	417	Arrosto di vitella alle mandorle	326	Finocchi al tegame	167	Mela	108		0
4	MAR	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MAR	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
4	MAR	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MAR	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	MER	Pranzo	Pasta e patate	386	Filetto di limanda al limone	313	Zucchine gratinate	148	Mandarino	108	Pane	265
4	MER	Pranzo	Pennette rigate alle olive	539	Agnello alla cacciatora	300	Patate novelle e cipolline	197	Pera	98		0
4	MER	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MER	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	MER	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MER	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	MER	Cena	Mezze maniche alle noci	602	Spezzatino di vitella e zucca	280	Piselli al tegame	152	Banana	111	Pane	265
4	MER	Cena	Bombolotti prosciutto e piselli	679	Cotoletta di tacchino panata	334	Patate novelle al rosmarino	131	Arancia	102		0
4	MER	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	MER	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	MER	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	MER	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	GIO	Pranzo	Minestra di riso e porri	409	Frittata con cuori di carciofo	313	Spinaci al burro e parmigiano	152	Mela	108	Pane	265
4	GIO	Pranzo	Conchiglie alle erbette	414	Spezzatino di agnello con carciofi	474	Zucchine trifolate	162	Mandarino	108		0
4	GIO	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	GIO	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
4	GIO	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	GIO	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	GIO	Cena	Pasta al pesto alla Trapanese	616	Tacchino all'arancia	301	Verza bianca al tegame	147	Pera	98	Pane	265
4	GIO	Cena	Pasta rustica alla ternana	524	Cotoletta panata	301	Finocchi al tegame	167	Banana	111		0
4	GIO	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	GIO	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
4	GIO	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	GIO	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	VEN	Pranzo	Tortiglioni all'amatriciana	574	Braciolina di maiale alla sarda	243	Funghi trifolati	86,4	Arancia	102	Pane	265
4	VEN	Pranzo	Pasticcio di pasta al forno	614	Bresaola olio limone e rucola	299	Zucchine gratinate	148	Mela	108		0
4	VEN	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	VEN	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	VEN	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	VEN	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	VEN	Cena	Ditali rigati mediterranei	541	Filetto di merluzzo gratinato	308	Patate in purea	147	Mandarino	108	Pane	265
4	VEN	Cena	Bombolotti alla Carbonara vegetariana	573	Spezzatino di maiale alla Portoghese	372	Spinaci all'agro	144	Pera	98		0
4	VEN	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	VEN	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	VEN	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	VEN	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	SAB	Pranzo	Fettuccine al salmone	558	Filetto di nasello panato	313	Carote flangè	79,2	Banana	111	Pane	265
4	SAB	Pranzo	Rigatoni Gratinati al forno	641	Cotoletta alla Bolognese	440	Scarola alle olive	148	Arancia	102		0
4	SAB	Pranzo	Pasta in bianco	353	Mozzarella	177	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	SAB	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Salame	157		0		0		0
4	SAB	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	SAB	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	SAB	Cena	Pasta al ragù vegetale	477	Medaglioni di carne	291	Piselli al tegame	152	Mela	108	Pane	265
4	SAB	Cena	Tortiglioni al burro e parmigiano	473	Saltimbocca alla romana	322	Purea di broccoli e patate	244	Mandarino	108		0
4	SAB	Cena	Pasta in bianco	353	Formaggio Emmenthal	161	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	SAB	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto crudo	295		0		0		0
4	SAB	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	SAB	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	DOM	Pranzo	Risotto alla Milanese	420	Coniglio alla ligure	371	Bietolina all'agro	152	Pera	98	Pane	265
4	DOM	Pranzo	Rigatoni al pomodoro	473	Fusi di pollo arrosto	219	Zucchine trifolate	162	Banana	111		0
4	DOM	Pranzo	Pasta in bianco	353	Formaggio Crescenza	169	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	DOM	Pranzo	minestra di verdure con pasta	265	Prosciutto cotto	237		0		0		0
4	DOM	Pranzo	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	DOM	Pranzo	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0
4	DOM	Cena	Fettuccine al ragù alla bolognese	448	Lonza al latte	354	Cavolfiore all'agro	150	Dolce	257	Pane	265
4	DOM	Cena	Conchiglie alle salsicce	675	Stinco di vitella al forno	368	Finocchi al tegame	167	Arancia	102		0
4	DOM	Cena	Pasta in bianco	353	Caciotta mista	250	Insalata verde di stagione	106		0		0
4	DOM	Cena	minestra di verdure con pasta	265	Mortadella	159		0		0		0
4	DOM	Cena	Pasta al pomodoro semplice	381	Fettina ai ferri	168		0		0		0
4	DOM	Cena	Pasta a Fantasia	353		0		0		0		0

DURANTE LA SETTIMANA VERRANNO PROPOSTI COME ALTERNATIVE:

INSALATONE COMPOSTE



PIATTO VEGETARIANO

PIATTO VEGANO

PIATTO DELLO CHEF

Ricetto del menù

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi	tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Contorno	167,3	Finocchi al tegame	Finocchi	47,7	530,0	Contorno	149,8	Scarola al tegame	Scarola	76,8	320,0
			Olio extravergine di oliva	119,6	13,3				Olio extravergine di oliva	71,9	8,0
			Sale iodato	0,0	1,0				Sale iodato	0,0	0,6
Contorno	145,9	Insalata di pomodori	Pomodori maturi freschi	57,0	300,0				Aglio	1,1	2,6
			Sale iodato	0,0	0,4	Contorno	152,2	Spinaci al burro e parmigiano	Spinaci surgelati	59,8	260,0
			Olio extravergine di oliva	89,9	10,0				Burro	75,8	10,0
Contorno	147,9	Zucchine gratinate	Zucchine	25,3	230,0				Parmigiano Reggiano	16,6	4,3
			Olio extravergine di oliva	56,6	6,3				Sale iodato	0,0	0,3
			Pangrattato	66,0	18,6	Contorno	147,3	Verza bianca al tegame	Verza bianca	72,0	300,0
			Sale iodato	0,0	0,3				Olio extravergine di oliva	74,6	8,3
			Prezzemolo	0,0	0,1				Sale iodato	0,0	0,3
Contorno	152,1	Piselli al tegame	Piselli surgelati	96,0	200,0				Aglio	0,7	1,7
			Olio extravergine di oliva	50,3	5,6	Contorno	143,9	Spinaci all'agro	Spinaci surgelati	69,0	300,0
			Cipolla	5,8	22,2				Olio extravergine di oliva	74,6	8,3
			Sale iodato	0,0	0,2				Sale iodato	0,0	0,3
Contorno	154,7	Insalata di finocchi	Finocchi	40,5	450,0				Limone succo	0,3	5,0
			Olio extravergine di oliva	112,4	12,5	Contorno	147,8	Scarola alle olive	Scarola	55,2	230,0
			Sale iodato	0,0	0,5				Olive verdi	35,5	25,0
			Aceto	1,8	2,5				Olio extravergine di oliva	56,6	6,3
Contorno	152,0	Zucchine trifolate	Zucchine	49,5	450,0				Sale iodato	0,0	0,3
			Olio extravergine di oliva	112,4	12,5				Aglio	0,5	1,3
			Sale iodato	0,0	0,5	Contorno	105,9	Insalata verde di stagione	Insalata verde	16,0	100,0
			Prezzemolo	0,1	0,3				Sale iodato	0,0	0,4
Contorno	79,2	Carote filangè	Carote crude fresche	7,0	20,0				Olio extravergine di oliva	89,9	10,0
			Olio extravergine di oliva	71,9	8,0	Dessert	210,5	Dolce	Crostata con marmellata di albicocche	210,5	50,0
			Sale iodato	0,0	0,3	Dessert	103,0	Gelato	Gelato	103,0	56,3
			Limone succo	0,3	5,0	Dessert	256,9	Dolce	Torta margherita	256,9	70,0
Contorno	150,4	Insalata di patate e carote	Patate	76,5	90,0	Dessert	167,0	Gelato	Gelato confezionato- vaniglia, in vaschetta	167,0	100,0
			Carote	24,5	70,0	Dessert	102,0	Arancia	Arance	102,0	300,0
			Olio extravergine di oliva	49,4	5,5	Dessert	106,4	Albicocca	Albicocche	106,4	380,0
			Sale iodato	0,0	0,2	Dessert	107,5	Mela	Mele fresche - golden	107,5	250,0
Contorno	146,6	Patate arrosto	Patate	110,5	130,0	Dessert	102,6	Fragole	Fragole	102,6	380,0
			Olio extravergine di oliva	36,0	4,0	Dessert	114,0	Ciliege	Ciliege	114,0	300,0
			Sale iodato	0,0	0,1	Dessert	103,0	Mandarino	Mandarini	103,0	150,0
			Rosmarino	0,1	0,1	Dessert	65,0	Pesca	Pesche	65,0	350,0
Contorno	146,9	Patate saltate al rosmarino	Patate	110,5	130,0	Dessert	93,0	Pera	Pere fresche	93,0	280,0
			Olio extravergine di oliva	36,0	4,0	Dessert	103,7	Uva	Uva	103,7	170,0
			Sale iodato	0,0	0,1	Dessert	99,0	Melone	Melone d'estate	99,0	300,0
			Aglio	0,3	0,7	Dessert	110,5	Banana	Banane	110,5	170,0
			Rosmarino	0,1	0,1	Dessert	100,8	Prugna	Prugne	100,8	250,0
Contorno	153,2	Insalata di patate e pomodori	Patate	65,0	100,0	Primo	353,0	Pasta in bianco	Pasta di semola	353,0	100,0
			Pomodori maturi freschi	14,3	75,0	Primo	265,2	minestra di verdure con pasta	Pasta di semola	141,2	40,0
			Olio extravergine di oliva	53,9	6,0				Sale iodato	0,0	3,0
			Sale iodato	0,0	0,2				Aglio	0,8	2,0
Contorno	233,0	Patate alla ghiotta	Patate crude	170,0	200,0				Bieta	5,1	30,0
			Rosmarino	0,1	0,1				Carote	14,0	40,0
			Aglio	0,4	1,0				Cavolfiore	7,5	30,0
			Vino da pasto bianco	17,5	25,0				Cipolle	2,6	10,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0				Lattuga	3,8	20,0
			Sale iodato	0,0	5,0				Patate	34,0	40,0
			pepe	0,0	0,1				Sedano	4,0	20,0
Contorno	196,7	Patate novelle e cipollina	Sale iodato	0,0	3,0				Zucca o zucchina	7,2	40,0
			Cipollina	19,0	50,0				Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Patate novelle	70,0	100,0	Primo	380,8	Pasta al pomodoro semplice	Pasta di semola	458,9	130,0
			Vino da pasto bianco	14,0	20,0				Pomodori, passata	27,0	150,0
			Rosmarino	1,9	2,0				Sale iodato	0,0	3,0
			Salvia	1,9	2,0				Aglio	0,8	2,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0	Primo	353,0	Pasta a Fantasia	pasta a fantasia	458,9	130,0
Contorno	131,0	Patate novelle al rosmarino	Sale iodato	0,0	3,0	Primo	474,3	Riso alla parmigiana	Riso parboiled	431,6	130,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0				Latte UHT	9,2	20,0
			Patatine novelle fresche o surgelate	65,0	100,0				Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Rosmarino	1,0	5,0				Burro	113,7	15,0
Contorno	86,4	Funghi trifolati	Sale iodato	0,0	3,0				Sale iodato	0,0	0,3
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0	Primo	436,9	Risotto al pomodoro	Riso parboiled	431,6	130,0
			Prezzemolo	0,6	3,0				Brodo vegetale	0,0	300,0
			Funghi coltivati prataioli	40,0	200,0				Carota	5,3	15,0
			Aglio	0,8	2,0				Cipolla	2,1	8,0
Contorno	244,4	Purea di broccoli e patate	Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0				Sedano	1,6	8,0
			Broccolo a testa crudo	27,0	100,0				Pomodori pelati	31,5	150,0
			Patate crude	127,5	150,0				Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Sale iodato	0,0	3,0				Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
Contorno	146,7	Patate in purea	Patate	65,0	100,0				Sale iodato	0,0	0,4
			Latte UHT	11,0	24,0	Primo	419,5	Risotto alla Milanese	Riso parboiled	431,6	130,0
			Sale iodato	0,0	0,1				Brodo vegetale	0,0	300,0
			Burro	37,9	5,0				Cipolle	2,1	8,0
			Parmigiano Reggiano	12,8	3,3				Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
Contorno	147,0	Patate all'olio	Patate	110,5	130,0				Zafferano	0,0	0,0
			Olio extravergine di oliva	36,0	4,0				Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Sale iodato	0,0	0,1				Sale iodato	0,0	0,4
			Aceto	0,5	0,7				Vino da pasto bianco	21,0	30,0
Contorno	151,5	Bietolina all'agro	Bietolina	61,2	360,0						
			Olio extravergine di oliva	89,9	10,0						
			Sale iodato	0,0	0,4						
			Limone succo	0,4	6,0						
Contorno	149,9	Cavolfiore all'agro	Cavolfiore	75,0	300,0						
			Olio extravergine di oliva	74,6	8,3						
			Sale iodato	0,0	0,3						
			Limone succo	0,3	5,0						

Ricette del menù

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Primo	432,6	Minestrone di verdure invernale	Riso parboiled	365,2	110,0
			Patate	51,0	60,0
			Zucca o zucchine	7,7	70,0
			Bietolina	6,8	40,0
			Lattuga o indivia	3,8	20,0
			Cavolfiore	5,0	20,0
			Carote	17,5	50,0
			Cipolle	2,6	10,0
			Sedano	4,0	20,0
			Pomodori pelati	4,2	20,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Sale iodato	0,0	0,5
Primo	409,3	Minestra di riso e porri	Sale iodato	0,0	3,0
			Riso parboiled	365,2	110,0
			Porri	34,8	120,0
			Patate	51,0	60,0
			Olio di oliva extra vergine	53,9	6,0
Primo	352,4	Minestra di riso con sedano e ci	Sale iodato	0,0	3,0
			Riso parboiled	365,2	110,0
			Olio di oliva extra vergine	53,9	6,0
			Sedano crudo	14,0	70,0
			Cipolle crude	6,5	25,0
			Pomodori maturi	7,6	40,0
			Aglio	0,8	2,0
Primo	428,6	Pasta e fagioli	Pasta di semola	282,4	80,0
			Fagioli borlotti secchi	166,8	60,0
			Carote	3,2	9,0
			Cipolle	2,3	9,0
			Sedano	1,8	9,0
			Patate	21,3	25,0
			Pomodori pelati	4,2	20,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	464,3	Pasta e ceci	Pasta di semola	282,4	80,0
			Ceci secchi	163,7	60,0
			Carote	3,2	9,0
			Cipolle	2,3	9,0
			Sedano	1,8	9,0
			Patate	21,3	25,0
			Pomodori pelati	4,2	20,0
			Aglio	0,8	2,0
			Rosmarino	0,1	0,1
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	455,8	Zuppa di legumi e farro	Farro	363,5	110,0
			Cipolle	3,3	12,6
			Sedano	2,6	12,6
			Carote	4,4	12,6
			Patate	32,0	37,6
			Pomodori pelati	5,3	25,0
			Olio extravergine di oliva	113,3	12,6
			Sale iodato	0,0	0,6
Primo	315,6	Minestrone di verdure estivo co	Pasta di semola	211,8	60,0
			Carote	17,5	50,0
			Cipolle	3,1	12,0
			Sedano	4,0	20,0
			Patate	59,5	70,0
			Zucchine	7,7	70,0
			Lattuga	3,8	20,0
			Bietolina	10,2	60,0
			Pomodori pelati	4,2	20,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Sale iodato	0,0	0,5
Primo	323,1	Minestra toscana con fagioli e c	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Fagioli -Borlotti secchi crudi	166,8	60,0
			Cavolo nero	24,7	130,0
			Aglio	0,8	2,0
			Cipolline	7,6	20,0
			Brodo vegetale	0,0	130,0
			Pane di tipo 1 tostato in dadini	106,0	40,0
Primo	365,6	Pasta e patate	Pasta di semola	503,8	110,0
			Patate	126,8	150,0
			Carote	7,0	20,0
			Cipolle	2,6	10,0
			Sedano	2,0	10,0
			Pomodori pelati	4,2	20,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Sale iodato	0,0	0,5

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Primo	479,9	Fusilli al tonno	Pasta di semola	458,9	130,0
			Tonno sott'olio	33,4	20,0
			Pomodori pelati	25,2	120,0
			Aglio	0,4	1,0
			Olio extravergine di oliva	62,9	7,0
			Prezzemolo	0,0	0,1
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	457,1	Pennette alla marinara	Pasta di semola	458,9	130,0
			Pomodori pelati	31,5	150,0
			Aglio	0,7	1,6
			Prezzemolo	0,0	0,1
			Olio extravergine di oliva	71,9	8,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	540,7	Ditali rigati mediterranei	Sale iodato	0,0	3,0
			Ditali rigati	458,9	130,0
			Olio di oliva extra vergine	71,9	8,0
			Mozzarella di vacca	50,6	20,0
			Olive nere	35,3	15,0
			Alcuga o alice, sotto sale	13,7	10,0
			Pomodori maturi	9,5	50,0
			Prezzemolo	0,6	3,0
			Origano	0,4	2,0
			Capperi	5,7	4,0
Primo	558,1	Fettuccine al salmone	Olio di oliva extra vergine	71,9	8,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pasta all'uovo secca	458,9	130,0
			Salmone, affumicato	29,4	20,0
			Latte di vacca pastorizzato, intero	16,0	25,0
			Burro	37,9	5,0
			Vodka	36,8	15,0
			Semi di finocchio	0,0	0,1
Primo	446,3	Farfalle all'orata	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Orata fresca d'allevamento, filetti	47,7	30,0
			Brodo vegetale	0,0	100,0
			Prezzemolo	0,6	3,0
Primo	499,2	Fettuccine al ragù vegetale	Pasta all'uovo secca	458,9	130,0
			Carote	5,3	15,0
			Cipolle	2,1	8,0
			Sedano	3,0	15,0
			Pomodori pelati	31,5	150,0
			Olio extravergine di oliva	71,9	8,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	6,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	449,8	Lasagnetta al forno	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Funghi coltivati prataioli	10,0	50,0
			Cipolle	2,6	10,0
			Carote	3,5	10,0
			Sedano	2,0	10,0
			Pomodori, pelati in scatola	21,0	100,0
			Mozzarella di vacca	126,5	50,0
			Grana	19,6	5,0
			Pasta all'uovo secca	353,0	100,0
Primo	476,4	Fettuccine verdi ai funghi	Pasta all'uovo secca cruda	503,8	110,0
			Funghi coltivati prataioli crudi	12,0	60,0
			Latte di vacca pastorizzato, intero	9,6	15,0
			Burro	60,6	8,0
			Cipolline cruda	3,8	10,0
			Grana	39,2	10,0
			Limoni	2,2	20,0
			Prezzemolo	1,0	5,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Marsala tipico	10,2	5,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pepe nero	0,0	0,1
Primo	574,2	Tortiglioni all'amatriciana	Pasta di semola	458,9	130,0
			Pancetta	105,5	31,3
			Pomodori pelati	27,3	130,0
			Cipolle	1,6	6,3
			Olio extravergine di oliva	56,6	6,3
			Parmigiano Reggiano	14,7	3,8
			Pecorino stagionato	15,6	3,8
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	491,5	Orecchiette con pomodoro e ricotta	Pasta di semola	458,9	130,0
			Pomodori pelati	21,0	100,0
			Ricotta di mucca	47,2	40,0
			Carote	4,2	12,0
			Cipolle	1,8	7,0
			Sedano	1,4	7,0
			Olio extravergine di oliva	62,9	7,0
			Sale iodato	0,0	0,3

Ricette del menù

tipo	kcal	nome ricetta	das_all	kcal	grammi
Primo	449,1	Penne al pomodoro e basilico	Pasta di semola	458,9	130,0
			Carote	4,2	12,0
			Cipolle	1,3	5,0
			Sedano	1,0	5,0
			Pomodori pelati	25,2	120,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Basilico	0,0	0,1
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	614,4	Pasticcio di pasta al forno	Pasta di semola	458,9	130,0
			Spalla di bovino	27,0	25,0
			Pomodori pelati	15,8	75,0
			Carote	3,5	10,0
			Cipolle	1,3	5,0
			Sedano	1,0	5,0
			Latte UHT	18,4	40,0
			Burro	53,1	7,0
			Farina di frumento tipo 00	13,6	4,0
			Noce moscata	0,0	0,1
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Mozzarella	63,3	25,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	454,9	Pipe con zucchina	Pasta di semola	458,9	130,0
			Zucchina	8,8	80,0
			Cipolle	1,8	7,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Olio extravergine di oliva	71,9	8,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	573,0	Bombolotti alla Carbonara vega	Pasta di semola cruda	458,9	130,0
			Carote crude	17,5	80,0
			Cipolle crude	2,6	10,0
			Zucchine crude	11,0	100,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Parmigiano	46,4	12,0
			Uova di gallina, tuorlo	97,5	30,0
Primo	641,4	Rigatoni Gratinati al forno	Pasta di semola cruda	458,9	130,0
			Burro	113,7	15,0
			Farina di frumento tipo 00	17,0	5,0
			Latte di vacca pastorizzato, scremato	36,0	100,0
			Prosciutto cotto	43,0	20,0
			Uova di gallina, intero	32,0	25,0
			Groviera	46,7	12,0
Primo	477,2	Pasta al ragù vegetale	Pasta di semola	458,9	130,0
			Carote	5,3	15,0
			Cipolle	2,1	8,0
			Sedano	3,0	15,0
			Pomodori pelati	31,5	150,0
			Olio extravergine di oliva	62,9	7,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	472,6	Tortiglioni al burro e parmigian	Pasta di semola	458,9	130,0
			Latte UHT	9,2	20,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Burro	91,0	12,0
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	473,6	Spaghetti aglio olio	Pasta di semola	458,9	130,0
			Aglio	0,5	1,2
			Olio di oliva extra vergine	62,9	7,0
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	472,8	Rigatoni al pomodoro	Pasta di semola	458,9	130,0
			Carote	4,9	14,0
			Cipolle	1,8	7,0
			Sedano	1,4	7,0
			Pomodori pelati	29,4	140,0
			Olio extravergine di oliva	62,9	7,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	447,6	Fettuccine al ragù alla bolognes	Pasta all'uovo secca cruda	468,9	130,0
			Carne macinata scelta magra	68,9	65,0
			Carote	7,0	20,0
			Cipolle	2,6	10,0
			Sedano	3,0	15,0
Primo	675,4	Conchiglielle alle salsicce	Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pasta di semola cruda	458,9	130,0
			Latte di vacca pastorizzato, intero	32,0	50,0
			Funghi porcini	6,5	25,0
			Uova di gallina, intero	32,0	25,0
			Grana	31,4	8,0
			Pepe	0,0	0,1
			Salsiccia di suino, fresca cruda	121,6	40,0
			Olio di oliva extra vergine	9,0	1,0

tipo	kcal	nome ricetta	das_all	kcal	grammi
Primo	523,2	Farfalle dell'orto	Farfalle	458,9	130,0
			Olio di oliva extra vergine	71,9	8,0
			Pancetta tesa	33,7	10,0
			Fave fresche crude	32,6	80,0
			Pomodori, pelati in scatola [frutti piu' succo na	16,8	80,0
			Cipolle crude	13,0	50,0
			Basilico	2,0	5,0
			Sale iodato	0,0	3,0
Primo	531,9	Strozzapreti ricotta pecorino e zaffe	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Ricotta di pecora	39,3	25,0
			Pecorino romano	61,6	20,0
			Latte di vacca pastorizzato, intero	12,8	20,0
			Zafferano	0,0	0,1
Primo	490,3	Mezze maniche affumicate	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Cipolle crude	3,9	15,0
			Pomodori, pelati in scatola	21,0	100,0
			Pancetta tesa	67,4	20,0
Primo	432,4	Orecchiette con le cime di rapa	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Broccoletti di rapa crudi	26,4	120,0
			Acciuga o alice, sotto sale	6,9	5,0
			Aglio	0,8	2,0
Primo	577,9	Rigatoni alla Norma	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Aglio	0,8	2,0
			Melanzane crude	27,0	150,0
			Mozzarella di vacca	151,8	60,0
Primo	417,4	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate	312,5	250,0
			Carote	5,3	15,0
			Cipolle	2,1	8,0
			Sedano	1,6	8,0
			Pomodori pelati	31,5	150,0
			Olio extravergine di oliva	45,0	5,0
			Parmigiano Reggiano	19,4	5,0
			Sale iodato	0,0	0,4
Primo	532,3	Insalata di pasta	Pasta di semola	458,9	130,0
			Pomodori maturi freschi	15,2	80,0
			Mozzarella	101,2	40,0
			Olio extravergine di oliva	62,9	7,0
			Origano	0,0	0,1
			Basilico	0,0	0,1
			Sale iodato	0,0	0,3
Primo	538,7	Pennette rigate alle olive	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pomodori, pelati in scatola	21,0	100,0
			Prezzemolo	2,0	10,0
			Olive nere	94,0	40,0
			Noci	23,3	4,0
			Capperi	0,0	1,0
			Aglio	0,4	1,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
Primo	601,7	Mezze maniche alle noci	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pomodori, pelati in scatola	21,0	100,0
			Noci	59,2	10,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Vino da pasto bianco	70,0	100,0
			Pepe nero	0,0	0,1
			Pancetta tesa	50,6	15,0
			Cipolle	3,9	15,0
Primo	483,0	Fusilli con asparagi e ricotta	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Asparagi di campo crudi	43,5	150,0
			Ricotta di vacca	21,9	15,0
			Grana	19,6	5,0
Primo	679,4	Bombolotti prosciutto e piselli	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Prosciutto cotto, magro	33,0	25,0
			Piselli surgelati	12,0	25,0
			Burro	151,6	20,0
			Gorgonzola	64,8	20,0
			Aglio	0,4	1,0
			Grana	19,6	5,0
Primo	413,6	Conchiglie alle erbette	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Aglio	0,4	1,0
			Basilico	7,8	20,0
			Prezzemolo	2,0	10,0
			Dragoncello	2,8	10,0
			Timo	0,6	2,0
			Maggiorana	0,6	2,0
			Erba cipollina	1,4	5,0

Ricette del menù

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Primo	615,5	Pasta al pesto alla Trapanese	Pasta di semola	458,9	130,0
			Pomodori maturi	19,0	100,0
			Aglio	0,8	2,0
			Mandorle dolci, secche	150,8	25,0
			Basilico	2,0	5,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pepe	0,0	0,1
Primo	523,9	Pasta rustica alla romana	Pasta di semola	458,9	130,0
			Aglio	0,8	2,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pomodori, pelati in scatola [frutti piu' s	21,0	100,0
			Pecorino	39,2	10,0
			Prezzemolo	20,0	100,0
Primo	449,5	Farfalle con Zucchine fritte	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Pasta di semola	458,9	130,0
			Aglio	0,4	1,0
			Pecorino romano	20,5	5,0
			Grana	19,6	5,0
			Zucchine, sciure crude	11,0	100,0
Secondo	158,5	Mortadella	Mortadella	158,5	50,0
Secondo	156,8	Salama	Salame tipo Milano	156,8	40,0
Secondo	294,8	Prosciutto crudo	Prosciutto crudo di Parma	294,8	110,0
Secondo	236,5	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	236,5	110,0
Secondo	249,6	Caciotta mista	Caciotta	249,6	65,0
Secondo	177,1	Mozzarella	Mozzarella	177,1	70,0
Secondo	161,2	Formaggio Emmenthal	Emmenthal	161,2	40,0
Secondo	168,6	Formaggio Crescenza	Crescenza	168,6	60,0
Secondo	168,0	Fettina ai ferri	Fettina di vitellone magra	168,0	120,0
Secondo	429,0	Coniglio in umido con peperoni	Coniglio intero crudo	236,0	200,0
			Peperoni, rossi e gialli	62,0	200,0
			Cipolla cruda	3,9	15,0
			Pomodori, pelati in scatola [frutti piu' s	21,0	100,0
			Vino da pasto bianco	14,0	20,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Prezzemolo	0,6	3,0
			erba cipollina	0,6	3,0
			maggiorana	0,6	3,0
			alloro	0,4	2,0
			Sale iodato	0,0	3,0
Secondo	370,6	Coniglio alla ligure	Coniglio intero crudo	236,0	200,0
			Erba cipollina secca	1,1	4,0
			Rosmarino tritato secco	0,6	2,0
			Olive nere	23,5	10,0
			Vino da pasto rosso	37,5	50,0
			Olio di oliva extra vergine	71,9	8,0
			Sale iodato	0,0	3,0
Secondo	425,5	Coniglio rustico	Coniglio intero crudo	236,0	200,0
			Rosmarino tritato secco	0,6	2,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Vino da pasto bianco	17,5	25,0
			Pancetta tesa	50,6	15,0
			Burro	76,8	10,0
Secondo	370,1	Coniglio alla catalana	Coniglio intero crudo	236,0	200,0
			Rosmarino tritato secco	0,6	2,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Prezzemolo	5,6	20,0
			Zafferano	0,0	0,1
			Alloro	0,3	1,0
			Peperoni, rossi e gialli	15,5	50,0
			Aceto di vino	17,5	25,0
			Aglio	0,8	2,0
			Cipolla cruda	3,9	15,0
			Pepe macinato	0,0	0,1
Secondo	297,0	Crocchette di ricotta e spinaci	Ricotta di mucca	153,4	130,0
			Spinaci surgelati	14,8	64,3
			Uova (g)	13,7	10,7
			Parmigiano Reggiano	29,0	7,5
			Pangrattato	37,6	10,7
			Olio extravergine di oliva	48,5	5,4
			Sale iodato	0,0	0,2
Secondo	290,8	Fagottini agli spinaci	Uova di gallina, intero	19,2	15,0
			Farina di frumento tipo 00	51,0	15,0
			Latte di vacca pastorizzato, intero	16,0	25,0
			Spinaci crudi	23,3	75,0
			Formaggio quartirolo	94,3	25,0
			Olio di oliva extra vergine	27,0	3,0
			Grana	31,4	8,0
			Scalogno	1,9	5,0
			Burro	22,7	3,0
			Porri crudi	2,9	10,0
			Origano	1,0	1,0
			Pepe	0,1	0,1
			Sale iodato	0,0	3,0

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Secondo	283,3	Caprese	Mozzarella	177,1	70,0
			Pomodori maturi freschi	43,7	230,0
			Olio extravergine di oliva	67,4	7,5
			Sale iodato	0,0	0,3
			Basilico	0,1	0,2
Secondo	312,7	Filetto di Limanda al limone	Filetto di limanda surg.	205,2	160,0
			Olio extravergine di oliva	61,1	6,8
			Sale iodato	0,0	0,3
			Prezzemolo	0,0	0,2
			Farina di frumento tipo 00	46,2	13,6
			Limone succo	0,2	4,1
Secondo	308,3	Filetto di merluzzo gratinato	Filetti di merluzzo surg.	142,8	210,0
			Pangrattato	73,3	20,0
			Limone succo	0,4	6,4
			Sale iodato	0,0	0,4
			Prezzemolo	0,1	0,3
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
Secondo	313,4	Filetto di nasello panato	Filetto di nasello surg.	102,0	150,0
			Olio extravergine di oliva	67,4	7,5
			Uova (g)	38,4	30,0
			Pangrattato	73,3	20,0
			Sale iodato	0,0	0,3
			Limone succo	0,3	4,5
Secondo	311,7	Filetto di platessa gratinato	Filetto di platessa surg.	178,2	220,0
			Olio extravergine di oliva	74,6	8,3
			Pangrattato	68,6	16,7
			Limone succo	0,3	5,0
			Sale iodato	0,0	0,3
			Prezzemolo	0,0	0,2
Secondo	301,9	Medaglioni di halibut	Filetto di halibut surg.	143,2	130,0
			Pangrattato	43,9	12,5
			Olio extravergine di oliva	66,6	6,3
			Prezzemolo	0,0	0,2
			Sale iodato	0,0	0,3
			Patate	37,2	43,8
			Uova (g)	16,0	12,5
Secondo	299,3	Cacciatore di maiale e piselli	Spalla di maiale fresca	171,6	110,0
			Olio extravergine di oliva	42,3	4,7
			Aglio	0,4	0,9
			Rosmarino	0,1	0,1
			Sale iodato	0,0	0,2
			Vino	3,3	4,7
			Piselli surgelati	81,6	170,0
Secondo	474,1	Spezzatino di agnello con carciofi	polpa di Agnello privata dell'osso	318,0	200,0
			Carciofi, surgelati crudi	22,0	100,0
			Cipolline o scalogni	7,6	20,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Vino da pasto bianco	35,0	50,0
			Sale iodato	0,0	5,0
			Pepe	0,0	0,1
			Timo	0,8	2,0
			Menta	0,8	2,0
Secondo	243,3	Braciolina di maiale alla sarda	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Aglio	0,8	2,0
			Rosmarino	1,0	1,0
			Maiale, leggero, lombo	175,2	120,0
			Capperi	0,3	1,0
			Vino da pasto bianco	21,0	30,0
Secondo	372,0	Spezzatino di maiale alla Portoghese	lombo di Maiale	365,0	250,0
			Aceto di vino	3,5	5,0
			Aglio	0,8	2,0
			Salvia	0,8	2,0
			Timo	0,8	2,0
			Alloro	0,8	2,0
Secondo	354,3	Lonza al latte	Maiale, lonza	175,2	120,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Burro	37,9	5,0
			Vino da pasto bianco	14,0	20,0
			Latte di vacca pastorizzato, scremato	72,0	200,0
			Pepe nero	0,0	0,1
			Sale iodato	0,0	3,0
			Farina di frumento tipo 00	10,2	3,0
Secondo	313,0	Medaglioni di maiale ai peperoni	Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Maiale, leggero, lombo	175,2	120,0
			Peperoni, rossi e gialli	31,0	100,0
			Funghi coltivati prataioli crudi	6,0	30,0
			Aglio	0,4	1,0
			Pomodori, pelati in scatola	10,5	50,0

Unione Nazionale Vigili del Fuoco

Ricette del menù

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Secondo	300,0	Bocconcini di pollo al limone	Petto di pollo fresco	150,0	150,0
			Olio extravergine di oliva	71,9	8,0
			Farina di frumento tipo 00	47,6	14,0
			Sale iodato	0,0	0,5
			Limone succo	0,5	9,0
Secondo	320,1	Petto di pollo alle olive	Petto di pollo fresco	150,0	150,0
			Cipolla	2,0	7,5
			Olio extravergine di oliva	67,4	7,5
			Rosmarino	0,2	0,2
			Brodo vegetale	0,0	30,0
			Olive nere	70,5	30,0
			Sale iodato	0,0	0,3
Secondo	283,7	Fesa di tacchino al limone	Fesa di tacchino	150,5	150,0
			Olio extravergine di oliva	71,9	8,0
			Farina di frumento tipo 00	51,0	15,0
			Sale iodato	0,0	0,3
			Limone succo	0,3	5,0
Secondo	334,2	Cotoletta di tacchino panata	Fesa di tacchino	150,5	150,0
			Uova (g)	32,0	25,0
			Pangrattato	73,3	20,0
			Olio extravergine di oliva	53,9	6,0
			Sale iodato	0,0	0,2
Secondo	301,4	Tacchino all'arancia	Tacchino, fesa cruda	150,5	150,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Arance	61,0	150,0
			Sale iodato	0,0	3,0
Secondo	219,3	Fusi di pollo arrosto	Fuso di pollo fresco senza pelle	150,5	150,0
			Olio extravergine di oliva	53,9	6,0
			Sale iodato	0,0	0,2
			Rosmarino	0,2	0,2
			Aglio	0,5	1,2
			Vino	4,2	6,0
Secondo	307,2	Frittata al latte	Uova (g)	217,6	170,0
			Latte UHT	12,6	27,3
			Sale iodato	0,0	0,3
			Olio extravergine di oliva	61,1	6,8
			Parmigiano Reggiano	15,9	4,1
Secondo	312,9	Frittata con cuori di carciofo	Uova (g)	217,6	170,0
			Cuori di carciofo surgelati	12,0	54,5
			Sale iodato	0,0	0,3
			Olio extravergine di oliva	61,1	6,8
			Latte UHT	6,3	13,6
			Parmigiano Reggiano	15,9	4,1
Secondo	305,4	Frittata con zucchine	Uova (g)	217,6	170,0
			Zucchine	4,5	40,9
			Olio extravergine di oliva	61,1	6,8
			Latte UHT	6,3	13,6
			Parmigiano Reggiano	15,9	4,1
			Sale iodato	0,0	0,3
Secondo	439,9	Cotoletta alla Bolognese	Polpa di vitello	181,9	170,0
			Prosciutto crudo di Parma	40,2	15,0
			Grana	68,0	25,0
			Uova di gallina, intero	32,0	25,0
			Brodo vegetale	0,0	20,0
			Pangrattato	73,3	20,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pepe	0,0	0,1
Secondo	367,9	Stinco di vitella al forno	Stinco di vitella	198,9	170,0
			Vino da pasto bianco	21,0	30,0
			Brandy	34,5	15,0
			Cipolla	13,0	50,0
			Sedano	6,0	30,0
			Salvia	2,3	2,0
			Rosmarino	2,3	2,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Pepe	0,0	0,1
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
Secondo	230,4	Scaloppina alla pizzaiola	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Aglio	0,8	2,0
			Bovino adulto - tagli anteriori	174,0	120,0
			Pomodori, pelati in scatola	10,5	50,0
			Pepe nero	0,0	0,1
			Origano	0,1	0,2
Secondo	324,0	Melanzane alla parmigiana	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Pomodori, pelati in scatola	21,0	100,0
			Melanzane crude	27,0	150,0
			Mozzarella di vacca	126,5	50,0
			Basilico	0,8	2,0
			Grana	58,8	15,0
Secondo	228,7	Arrosto di vitella al forno	Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
			Vitello, filetto crudo	181,9	170,0
			Aglio	0,8	2,0
			Rosmarino	1,0	1,0

tipo	kcal	nome ricetta	des_ali	kcal	grammi
Secondo	326,1	Arrosto di vitella alla mandorla	Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Vitello, girello	139,1	130,0
			Mandorle secche	60,3	10,0
			Aglio	0,4	1,0
			Cipollina cruda	3,8	10,0
			Timo	0,3	1,0
			Alloro	0,3	1,0
			Vino da pasto bianco	14,0	20,0
			Latte di vacca pastorizzato, scremato	18,0	60,0
			Pepe nero	0,0	0,1
Secondo	279,8	Spezzatino di vitella e zucca	Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Vitello, polpa	139,1	130,0
			Zucca gialla	9,0	60,0
			Cipollina cruda	3,8	10,0
			Aglio	0,4	1,0
			Farina di frumento tipo 00	17,0	5,0
			Marsala tipico	20,3	10,0
			Origano	0,3	1,0
			Pepe nero	0,0	0,1
Secondo	290,7	Medaglioni di carne	Spalla di bovino	129,6	120,0
			Prezzemolo	0,0	0,2
			Uova (g)	16,0	12,5
			Sale iodato	0,0	0,3
			Patate	33,3	45,0
			Pangrattato	43,9	12,5
			Olio extravergine di oliva	62,9	7,0
Secondo	322,3	Saltimbocca alla romana	Noce di bovino fresca	180,2	170,0
			Prosciutto crudo	45,5	15,0
			Olio extravergine di oliva	53,9	6,0
			Farina di frumento tipo 00	42,5	12,5
			Salvia fresca	0,2	0,2
			Sale iodato	0,0	0,3
Secondo	299,1	Scaloppina al limone	Noce di bovino fresca	180,2	170,0
			Farina di frumento tipo 00	51,0	15,0
			Limone succo	0,5	7,5
			Sale iodato	0,0	0,3
			Olio extravergine di oliva	67,4	7,5
Secondo	297,5	Spezzatino di carne con aromi e pat	Spalla di bovino	108,0	100,0
			Olio extravergine di oliva	37,8	4,2
			Sedano	0,8	4,2
			Carote	2,9	8,3
			Rosmarino	0,1	0,1
			Aglio	0,3	0,8
			Odori	0,2	0,8
			Vino	2,9	4,2
			Sale iodato	0,0	0,2
			Patate	144,5	170,0
Secondo	293,9	Straccetti di carne	Noce di bovino fresca	180,2	170,0
			Olio extravergine di oliva	67,4	7,5
			Farina di frumento tipo 00	51,0	15,0
			Limone succo	0,3	4,5
			Sale iodato	0,0	0,3
Secondo	378,3	Polpette speziate di manzo	Polpa di Manzo	140,4	120,0
			Uva, secca	14,2	5,0
			Pinoli	29,8	5,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Zafferano	0,0	0,1
			Cannella	0,0	0,1
			Coriandolo in polvere	0,0	0,1
			Patate crude	42,5	50,0
			Uova di gallina, intero	25,6	20,0
			Aglio	0,8	2,0
			Pangrattato	35,1	10,0
			Olio di oliva extra vergine	89,9	10,0
Secondo	213,0	Fracosta di Manzo ai ferri	Bovino adulto - costata priva del grasso	168,0	120,0
			Sale iodato	0,0	3,0
			Olio di oliva extra vergine	45,0	5,0
Secondo	300,0	Agnello alla cacciatora	Agnello disossato	235,5	150,0
			Aglio	0,5	1,3
			Olio extravergine di oliva	56,6	6,3
			Vino	4,4	6,3
			Rosmarino	0,0	0,0
			Sale iodato	0,0	0,3
Secondo	300,9	Cotoletta panata	Noce di bovino fresca	127,2	120,0
			Olio extravergine di oliva	53,9	6,0
			Uova (g)	32,0	25,0
			Pangrattato	87,8	25,0
			Sale iodato	0,0	0,2
Secondo	299,3	Bresaola olio limone e rucola	Bresaola	151,0	100,0
			Olio di oliva	99,8	11,1
			succo di limone	0,3	5,6
			Rughetta o rucola	4,7	16,7
			Grana in scaglie	43,6	11,1
Secondo	305,4	Frittata con patate	Uova (g)	217,6	170,0
			Patate	144,5	170,0
			Olio extravergine di oliva	61,1	6,8
			Latte UHT	6,3	13,6
			Parmigiano Reggiano	15,9	4,1
Secondo	301,3	Involtini di carne	Sale iodato	0,0	0,3
			Olio di oliva	37,8	4,2
			Prosciutto cotto	97,0	50,0
			Pomodoro	31,0	15,0
			Noce di bovino fresca	180,2	170,0

Unione Nazionale Vigili del Fuoco

MENU PER RICORRENZE SPECIALI

In occasione delle festività (Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua) il menù ordinario per gli utenti del servizio verrà sostituito con alcuni menù speciali improntati alle ricorrenze civili e religiose. Di seguito diamo alcune esemplificazioni.

NATALE

Primo piatto	*Cannelloni ricotta e spinaci* *Tortellini in brodo*
Secondo piatto	*Petto d'anatra all'arancio* *Scaloppina ai carciofi*
Contorno	*Crocchette di patate* *Verdura cotta* *Insalata*
Dolce	*Pandoro*

SANTO PATRONO

Primo piatto	*Risotto con asparagi di Bassano* *Tagliolini in brodo*
Secondo piatto	*Punta di vitello in salsa di asparagi* *Trancio di salmone al forno*
Contorno	*Patate prezzemolate* *Verdure cotte* *Insalata*
Dolce	*Torta*

SANTA BARBARA

Antipasto	*Buffet di antipasti*
Primo piatto	*Fettuccina ai funghi porcini* *Cappelletti*
Secondo piatto	*Coscio di vitello* *Arrosto misto*
Contorno	*Patate al forno* *Verdure di campo saltate* *Insalata*
Dolce	*Torta*

PASQUA

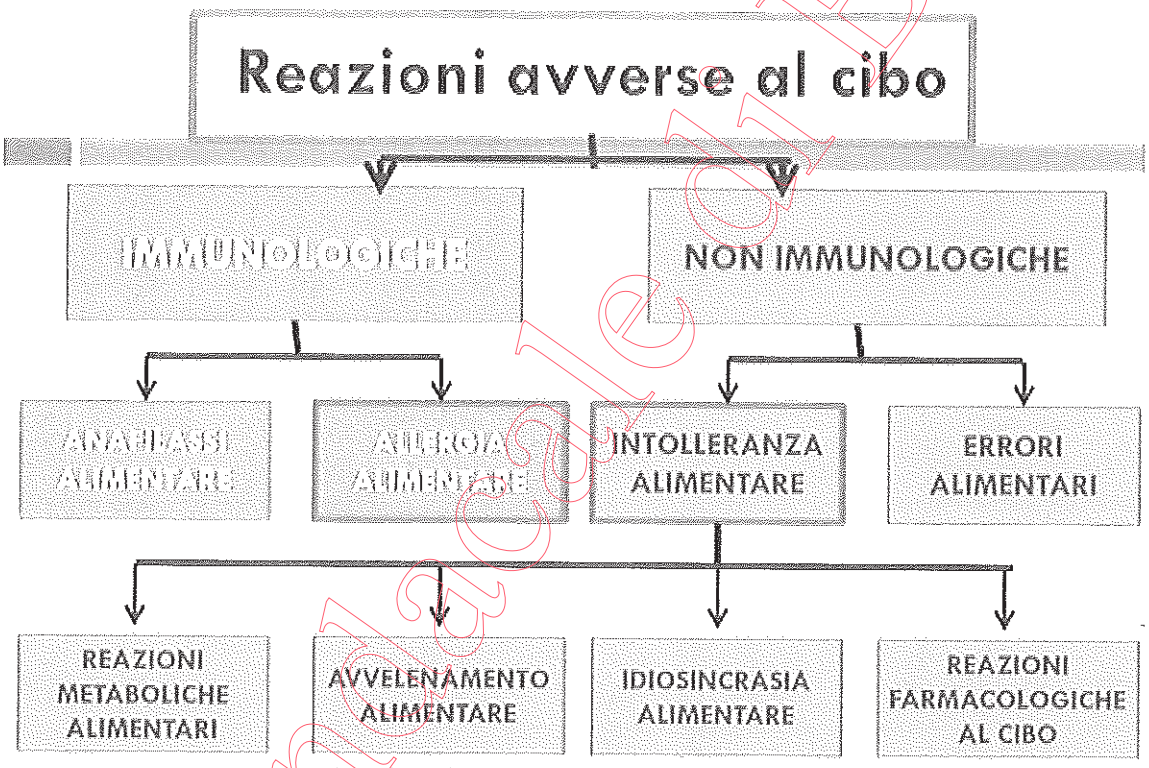
Primo piatto	*Pasticcio di lasagne con sugo di capretto* *Passatelli in brodo*
Secondo piatto	*Agnello al forno* *Scaloppine salsa funghi*
Contorno	*Patate al forno* *Verdura cotta gratinata* *Insalata*
Dolce	*Colomba e spumante*

NOTE

Per intolleranze alimentari, dietro presentazione di ricetta medica, la scrivente società predisporrà diete speciali idonee.
Eventuali situazioni e necessità dell'ente verranno discusse e risolte.

DIETE SPECIALI

Sotto presentazione di certificato, si potranno preparare delle diete speciali. La preparazione delle diete avverrà con modalità e tempi di confezionamento diversi dai pasti comuni.
Per la loro preparazione verranno utilizzati esclusivamente pentolami e utensili dedicati.
Una volta preparati i pasti, gli stessi verranno messi in vaschette monoporzioni dove verrà riportata l'etichetta con il nominativo della persona "richiedente" e la tipologia di dieta.
In caso di aggiudicazione, si provvederà prima dell'inizio dell' appalto, verrà effettuato un corso dedicato sui vari tipi di intolleranze e diete al fine di migliorare il personale dedicato a questo tipo di preparazioni.



American Academy of Allergy and Immunology-
National Institute of Allergy and Infectious Disease

AIC ALIMENTAZIONEFUORICASA

Unione Sindacale di Base VV.F.

2. ORGANIZZAZIONE, REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DELLE RISORSE

PRINCIPI GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

PIANIFICAZIONE DELLA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Scopo di questa relazione è quello di fornire un'indicazione, sintetica ma al tempo stesso completa ed esauriente, delle attività di cucina direttamente connesse alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio oggetto della gara.
Infatti l'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione pasti può essere frazionata nelle seguenti specifiche funzioni:

- L'approvvigionamento (presente in altra parte del Progetto di Gestione)
- Il ricevimento e il controllo delle derrate (presente in altra parte del Progetto di Gestione)
- L'immagazzinamento (presente in altra parte del Progetto di Gestione)
- Conservazione
- Il controllo quali-quantitativo delle giacenze
- Il prelievo, la lavorazione e la consegna delle derrate alla cucina
- La mise en place
- Le lavorazione preliminari
- La cottura
- La produzione dei pasti
- Il confezionamento dei contenitori per la distribuzione
- La distribuzione
- Il lavaggio di pentolame, vassoi e stoviglie
- La pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

Per ciascuna di queste attività è possibile definire modalità operative "ottimali" finalizzate a garantire al contempo la massima funzionalità del servizio, anche in relazione alla necessità di evitare interruzioni o ritardi ed il massimo rispetto delle vigenti norme igienico sanitarie.
Nel proseguo verranno esaminati gli aspetti funzionali, organizzativi e tecnologici delle attività di cucina.

CENNI SULLA CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

La conservazione dei cibi è una tecnica remota, risale ai primordi dell'uomo e dell'umanità, ma mentre anticamente serviva per conservare per qualche giorno gli alimenti più deperibili, successivamente è diventata uno strumento per la difesa e la protezione dell'uomo degli agenti tossinfettivi contenuti o veicolati dagli alimenti.
Nella nostra epoca con la più ampia diffusione del conservato e con l'aumento del tempo di conservazione si sono richieste e imparate tecnologie altamente specialistiche che hanno mantenuto il valore alimentare del conservato, ma spesso ne hanno diminuito o modificato il potere nutritivo.
Tuttavia la moderna tecnologia conserviera, pur partendo dalle tradizionali metodiche di conservazione ha subito ultimamente uno sviluppo notevole con l'introduzione di nuove tecniche allo scopo di conservare bene gli alimenti e mantenere o reintegrare le caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti stessi.
La non omogeneità della popolazione e le distanze, hanno contribuito all'uso dell'alimento conservato. Molte cose hanno influito sull'uso quotidiano di questi alimenti (per esempio il lavoro femminile che si è sviluppato enormemente in pochi anni e quindi è nata la necessità di usare cibi pronti).
Di qui lo sviluppo enorme di questa catena (produzione - trasporto - confezionamento - trasporti vari da grossisti a negozianti - consumatore) che può sicuramente servire zone dove questi cibi non esistono.
Gli alimenti diffusi in natura hanno struttura diverse e possono subire modificazioni:
in conseguenza della preparazione e trasformazione dei cibi in pietanze;
durante il trattamento industriale per la loro conservazione;
durante la conservazione stessa (sia di alimenti che di pietanze).

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Successivamente all'immagazzinamento, le derrate dovranno essere conservate secondo gli stessi principi e quindi:
- chiuse in imballi originali o in contenitori igienici;
- a temperatura adeguata;
- stivati in maniera ordinata, su appositi supporti e separatamente per categorie di prodotto.

In particolare la separata ed ordinata conservazione delle derrate sia alimentari che non alimentari assume importanza ai fini della loro corretta gestione, permettendo il controllo visivo delle condizioni dello stesso e della data di scadenza. Il responsabile provvederà quotidianamente al controllo visivo e di composizione dei prodotti giacenti in magazzino e nelle celle frigorifere. In particolare il controllo verte sui seguenti punti:
- idoneità degli ambienti di conservazione (dovranno essere puliti, asciutti, aerati e in assenza di sporcizia, insetti ecc..)
- integrità degli imballi e idoneità dei contenitori alternativi (ermeticità)
- conformità della scadenza alla corretta utilizzazione del prodotto
- regolarità dell'aspetto esterno del prodotto rispetto alle sue caratteristiche tipiche.

In presenza di prodotti alterati si provvederà all'eliminazione del prodotto ovvero al suo accantonamento in ambito separato ed identificazione con apposito cartello con la dicitura "PRODOTTO DA RESTITUIRE".
Si avrà cura di conservare in ambienti separati e distinti da quelli alimentari prodotti come detersivi e prodotti per la pulizia. Nel caso ciò sia impossibile si provvederà a porli su ripiani distanziati da quelli delle derrate alimentari identificati con appositi cartelli.
Nel corso delle verifiche effettuate da responsabile questi provvederà al controllo delle scorte al fine di verificare la necessità di effettuare nuovi ordini.
Almeno una volta al giorno **il responsabile deve provvedere alla rilevazione delle temperature dei frigoriferi** e celle.

Una volta all'anno si procede alla verifica della corretta taratura dei termometri con apposito termometro certificato SIT.
I frigoriferi dovranno essere muniti al loro esterno di appositi termometri di controllo.
I dati relativo alle rilevazioni effettuate su celle e frigorifere giornalmente vengono successivamente registrati in apposite schede di controllo.

Dal controllo delle materie prime può risultare la "conformità" o la "non conformità" delle stesse.
Ampia relazione sulla rilevazione e il trattamento delle "non conformità" è riportato nell'apposito "Manuale Procedure di Sistema Qualità" che Vi rimettiamo in allegato.

ALIMENTI DA CONSERVARE IN FRIGORIFERO

- Latte, pastorizzato in confezioni, prodotti lattiero caseari(yogurt, panna, formaggi freschi, ricotta) a temperatura da +1 a +4°C.
- Burro a temperatura da +1 a +4°C; Ovoprodotti a temperatura da –1 a +4°C; Salumi e formaggi stagionati a temperatura da 1 a +4°C; Verdure fresche a temperatura tra +8 e +10 °C.

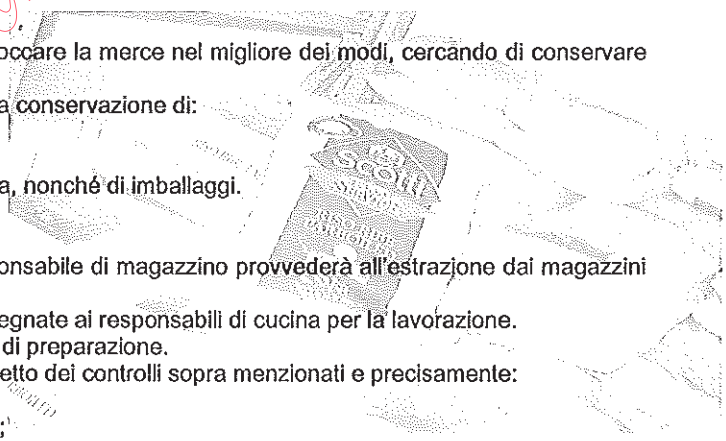
CARNI

- pollame e conigli a temperatura da -1 a + 4°C.
- altri tipi di carni (bovine e suine)a temperatura da -1 a + 7°C.
- carni macinate a temperatura da -1 a + 2°C.

PRODOTTI ITTICI CONGELATI

VERDURE CONGELATE

MODALITA' DI STOCCAGGIO
Il magazzino verrà organizzato in maniera ottimale , al fine di stoccare la merce nel migliore dei modi, cercando di conservare separatamente le derrate deperibili suddivise per matrici.
All'interno del deposito verranno identificati appositi spazi per la la conservazione di:
- derrate non deperibili quali pasta, scatolame ecc...;
- acqua, bibite;
- apposito spazio per lo stoccaggio di detersivi e materiali di pulizia, nonché di imballaggi.



PRELIEVO E CONSEGNA DELLE DERRATE
Sulla base delle richieste di pasti provenienti dalla cucina, il responsabile di magazzino provvederà all'estrazione dai magazzini e dalle celle delle derrate necessarie per la giornata alimentare.
Una volta effettuato il prelievo delle derrate queste verranno consegnate ai responsabili di cucina per la lavorazione.
Tutte le operazioni di consegna verranno effettuate nella giornata di preparazione.
Ovviamente tutte le derrate prelevate dal magazzino saranno oggetto dei controlli sopra menzionati e precisamente:
- integrità degli imballi e idoneità dei contenitori equivalenti;
- conformità della scadenza alla corretta utilizzazione del prodotto;
- regolarità aspetto esterno rispetto alle caratteristiche tipiche del prodotto;
- nel caso di congelati e surgelati, fare attenzione alla presenza di segni di un eventuale intempestivo scongelamento.

Durante la fase di prelievo e consegna delle derrate il responsabile di magazzino sarà vestito con apposita divisa, copricapo e guanti igienici monouso.
Il prelievo sarà effettuato in piccoli lotti al fine di evitare un congestionamento del reparto cucina, oltre che al sostare delle derrate in luoghi a rischio con nocivi innalzamenti della temperatura.

LA MISE EN PLACE (LA PREPARAZIONE E LAVORAZIONE DELLE DERRATE)
Per mise en place si intende la predisposizione di tutti gli elementi necessari per l'esecuzione del lavoro e di tutte le materie prime occorrenti in base alle ricette da preparare.
Per mettere a punto una buona mise en place è opportuno :
- prendere visione dei menù, pianificare il lavoro, verificare efficienza attrezzature, verificare le materie prime, sviluppare il lavoro.

Unione Sindacale di Base V.V.F.

Si possono distinguere tre mise en place:

MISE EN PLACE DI BASE

Si intende tutto quello che è necessario allo svolgimento del lavoro, indipendentemente dal reparto, con riferimento agli utensili, alle piccole attrezzature e alla biancheria (coltelleria, mestoli e spatole, colini, padelle, casseruole, teglie, brasiere, grembiuli, strofinacci, materiali per pulizie)

MISE EN PLACE DI ROUTINE

La mise en place di routine comprende tutte le materie prime e le specifiche preparazioni di base che, secondo il lavoro di routine devono essere a portata di mano per semplificare e velocizzare il lavoro.
Di seguito elenchiamo preparazione prodotti che più comunemente possono necessitare per lo svolgimento del lavoro:
erbe aromatiche, sale, verdure aromatiche lavate e pelate, spezie varie intere e macinate, condimenti particolari ed essenze, zucchero, olio, aceto, succo di limone, burro, panna, formaggio grattugiato, farina, fecola, pane grattugiato, vino bianco e rosso, Cognac, Marsala, burro maneggiato, brodo, salsa di pomodoro, sugo di carne, verdure di stagione, patate al naturale

MISE EN PLACE DEL GIORNO

E' un elemento della precedente; è legata a particolari esigenze del menù giornaliero.

ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (LAVORAZIONI PRELIMINARI)

Principi generali

La strutturazione degli ambienti dove si effettuano il ricevimento, lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti, il lavaggio delle attrezzature impiegate per le operazioni precedenti, deve poter garantire una organizzazione complessiva delle attività che consenta, per quanto possibile, le seguenti modalità operative:

- Flusso unidirezionale della linea produttiva dei pasti:

dal ricevimento delle materie prime fino alla somministrazione dei pasti stessi non vi è sovrapposizione fra i percorsi delle materie prime in entrata e quelli che riguardano la preparazione e la somministrazione dei vari alimenti. al fine di evitare o comunque minimizzare i rischi di contaminazione crociata.

- Separazione funzionale delle attività di preparazione e cottura pasti: da quelle di lavaggio attrezzature

attraverso l'utilizzo di criteri di separazione strutturale le operazioni di lavaggio attrezzature utilizzate per tutte le operazioni che vanno dallo

Preparazione dei cibi

La preparazione dei cibi avviene secondo le seguenti modalità:

- Il lavoro è organizzato nello spazio o nel tempo secondo il principio della "marcia in avanti".
- Le merci sono tolte dai loro imballaggi prima di entrare nei locali di trattamento e al bisogno (es. frutta e verdura) sono travasate in recipienti puliti e lavati.
- Il personale che manipola imballaggi, oggetti potenzialmente contaminati, derrate alimentari stoccate a temperatura ambiente provvede al lavaggio accurato delle mani e al cambio della divisa da lavoro prima di accedere nei reparti di preparazione, cottura e distribuzione alimenti
- La lavorazione degli alimenti crudi di origine animale e dei prodotti crudi di origine vegetale è realizzata al di fuori delle zone di trattamento degli alimenti precucinati o cotti e usando piani di appoggio e taglieri diversificati per tipologia di alimento (carne, verdura, pesce, salumi e formaggi)
- La frutta e le verdure crude, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio, sono accuratamente lavate con acqua potabile, in settore destinato allo scopo, facendo uso di apposito lavello ed altre attrezzature occorrenti.

Nella pagina successiva sarà nostra cura illustrare alcune operazioni di mondatura, taglio e preparazione di verdure e ortaggi.

LE LAVORAZIONI PRELIMINARI

Sono tutte quelle azioni finalizzate alla pulizia e alla preparazione dei diversi prodotti che dovranno essere successivamente trattati e cotti.

Lavorazioni preliminari di ortaggi e legumi

Preparazione delle radici

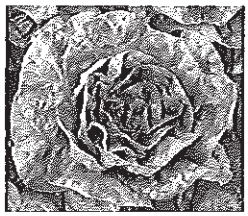
Unione Sindacale di Base VV.F.

Mondatura e pelatura della carota, del sedano rapa, della barbabietola rossa
Carote: inizialmente raschiate in superficie con un coltellino o pelate con un pelapatate, eliminare le estremità, risciacquarle in acqua fredda corrente
Sedano: asportare le foglie e le radichette superflue, pelare con pelapatate.
Barbabietole rosse: spuntarle e lavarla.
Preparazione degli ortaggi a bulbo
Mondatura e frazionamento della cipolla e del porro
Cipolla: eliminazione della radice, asportazione del picciolo nella parte superiore del bulbo, rimozione della pellicina secca ed eventualmente anche della prima guaina; se si desidera farcire al cipolla, si consiglia di praticare una incisione da una estremità all'altra, passando per il centro del bulbo, sbianchire le due parti per poter separare facilmente ogni falda e poterla utilizzare come involucro da riempire; Porro: asportare le radichette e la parte verde con un coltellino, dividere il porro in due parti e lavare per eliminare i residui di terra.
Mondatura e frazionamento dell'aglio
Per sgranare una testa di aglio fare pressione su una di essa con il palmo della mano; procedere alla pelatura con un coltellino.

PREPARAZIONE DEGLI ORTAGGI A GEMMA

Mondatura e preparazione degli asparagi
Asportare la filaminosa degli asparagi con l'ausilio di un coltellino. Prima di passare alla cottura , legare a mazzetti gli asparagi con spago da cucina ed effettuare un taglio netto per pareggiare i gambi al punto in cui la lama affonda senza fatica.

PREPARAZIONE DEGLI ORTAGGI E DELLE INSALATE



Pulizia e taglio del radicchio, indivia belga
Radicchio: Eliminare le foglie sciupate dei cespi del radicchio e utilizzando un pelapatate ad archetto raschiare la radice.
Indivia Belga: Scartare le foglie sciupate. Tagliare a metà o spicchi il ceppo destinato alla cottura, a rondelle quello per insalate.
Mondatura del lattughino, spinaci e biete
Lattughino: Eliminare con un coltellino la parte radicale e le foglie sciupate e poi procedere al lavaggio
Spinaci: Asportate ad ogni ciuffetto di spinaci le eventuali foglioline gialle e recidere la base con un coltellino; lasciare a mollo in acqua fini a completa pulizia
Bieta: Incidere con un coltellino la nervatura centrale della costa per separare la parte bianca da quella verde.

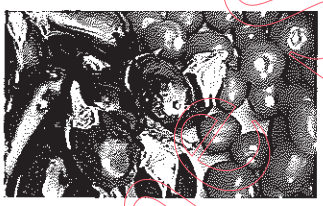
PREPARAZIONE DEGLI ORTAGGI A FUSTO

Preparazione e taglio del finocchio e del cavolo verza.
Finocchio: Tagliare la base dell'ortaggio con un coltello affilato. Sfogliare una ad una le foglie esterne che possono presentarsi secche e filamentose; per facilitare la pulizia e le eventuali cotture successive, si consiglia di tagliare il grumolo i quattro o più spicchi, da lavare in acqua.

PREPARAZIONE DEGLI ORTAGGI A FIORE

Mondatura e frazionamento del cavolfiore e dei broccoli
Cavolfiore: vanno eliminate le foglie esterne e con un coltello, il torsolo sporgente dalla base.
Broccoli: Eliminare le foglie esterne e dividere i diversi gambi con un coltello, eliminando le parti dure e filamentose.
Mondatura e preparazione dei fondi del carciofo
La mondatura del carciofo si effettua tenendo con la mano sinistra la punta e tagliando con un coltellino il gambo a 4 cm circa sotto la base; inserendo la lama di un coltello all'interno si eliminano le prime due file fino a scoprire la parte più chiara; tagliare le punte per eliminare le spine rimaste, raschiare con un coltellino la base del gambo. Per ottenere il fondo eliminare le brette più esterne, recidere il gambo alla base e tagliare a metà il carciofo. Con uno scavino a cucchiaio togliere il "fieno", mostrando attenzione a non asportare anche la polpa e sbucciare le parti più dure per rendere i fondi più adeguati alla cottura.

PREPARAZIONE DEGLI ORTAGGI A FRUTTO



Taglio e preparazione del peperone e della melanzana
Peperone: Incidere la base del peperone ed asportarlo; dividere l'ortaggio e metà o in quarti e procedere alla spellatura. Per facilitare tale operazione porre il peperone sulla fiamma di un fornello e successivamente immergere in una ciotola di acqua fredda.
Melanzane: Togliere qualche striscia di buccia e affettare nella misura più idonea. Stendere su un vassoio e cospargere di sale per eliminare l'acqua in eccesso per circa mezz'ora; successivamente procedere alla strizzatura per eliminare l'acqua in eccesso.
Sbucciatura, taglio e preparazione del pomodoro
La spellatura del pomodoro prevede inizialmente un'immersione in acqua bollente per un minuto e in seguito in acqua fredda. Incidere in un punto la buccia e quindi procedere alla spellatura. Tagliare in due parti il pomodoro nel senso della lunghezza e raschiare all'interno per eliminare i semi.
Pulizia e taglio delle zucchine

Unione Sindacale di Base V.V.F.

Dopo aver lavato, spuntato e tagliato a tronchetti le zucchine, con apposito coltello a scavino, si possono ottenere delle barchette da lessare o farcire. Altrimenti procedere a tagliare sottilmente la zucchina e stenderla in un vassoio sono sopra del sale per eliminare l'acqua in eccesso; successivamente procedere alla strizzatura per eliminare l'acqua in eccesso.

PREPARAZIONE DEGLI ORTAGGI A SEME

Mondatura di fagioli, fave e piselli

Aprire il baccello dei fagioli premendo le dita lungo una delle linee di giuntura, quindi passare con il pollice all'interno, staccando i fagioli ed eliminando i semi guasti.

Dopo aver fatto bollire le fave in acqua salata, effettuare la sbucciatura dei semi, stringendoli uno ad uno tra pollice e indice.

Pulizia dei fagioli e messa ammollo dei legumi secchi

Lavare in acqua strofinandoli leggermente. Prima della cottura, tutti i legumi devono essere sottoposti in ammollo, in acqua, per un tempo variabile tra le 8 e le 36 ore, a seconda del tipo di legume.

PREPARAZIONE PRELIMINARE DEI TUBERI

Pelatura delle patate

Tenere la patate ben salda nella mano e con l'ausilio di un pelapatate eliminare la buccia; terminata la pelatura mettere le patate in acqua fredda per evitare l'ossidazione in superficie.

Pulizia e preparazione dei funghi

Il gambo dei funghi, deve essere raschiato con un coltellino eliminando i residui di terriccio; quindi si passa al lavaggio con acqua corrente facendo attenzione a non fare assorbire troppa acqua.

Una volta mondati e pelati, i funghi devono essere passati con un coltello o affettati sottilmente per un insalata.

ALTRE LAVORAZIONI

- **La lavorazione delle carni macinate** deve seguire i seguenti principi di corretta prassi igienica:

a) Le operazioni debbono essere effettuate esclusivamente nella zona preparazione carni .
b) Le operazioni debbono essere effettuate nel più breve tempo possibile
c) Debbono essere usate attrezzature diverse per tipologie di carni (rosse, bianche) e se ciò non fosse possibile si deve provvedere a pulire e disinfettare tutte le attrezzature utilizzate prima di cambiare tipologia.
d) Le carni una volta macinate debbono essere sottoposte immediatamente alla fase successiva di lavorazione oppure riposte in cella in contenitori chiusi e comunque utilizzate in giornata.
e) Gli operatori debbono provvedere al lavaggio e alla disinfezione delle mani prima di ogni operazione e prima di passare a quella successiva.

- **La lavorazione delle carni avicole** deve seguire i seguenti principi di corretta prassi igienica:

a) Le operazioni debbono essere effettuate esclusivamente nella zona preparazione carni
b) Debbono essere usati piani di appoggio ed attrezzature (taglieri, tritacarne coltelli etc.) dedicati esclusivamente alla lavorazione di tale tipologia di carni.
c) Gli operatori debbono provvedere al lavaggio e alla disinfezione delle mani prima di passare alla lavorazione di altre carni (cunicole , rosse etc.).

- **La lavorazione delle uova** deve seguire i seguenti principi di corretta prassi igienica:

a) Gli operatori per la loro manipolazione debbono usare guanti monouso da gettare immediatamente dopo tale lavorazione.
b) Debbono essere usati appositi contenitori per l'appoggio delle uova in sala lavorazione in attesa della sgusciatura.
c) Deve essere evitata la contaminazione di attrezzature che vengono in contatto con altri alimenti con i gusci vuoti, a tale scopo questi debbono essere re riposti immediatamente in apposito contenitore portarifiuti o se ciò non fosse possibile il contenitore usato per tale scopo deve essere lavato e disinfettato con appositi prodotti.
d) Le uova una volta sgusciate debbono essere sottoposte immediatamente alla fase successiva di lavorazione oppure riposte in cella in contenitori chiusi e comunque utilizzate in giornata.

Nel caso in cui i prodotti debbono essere scongelati prima della lavorazione o della cottura, per evitare che uno scongelamento non appropriato eviti al calore fornito durante la cottura di non penetrare del tutto al cuore del prodotto e permettere la sopravvivenza dei batteri anche al termine della cottura, debbono essere rispettate le seguenti indicazioni:

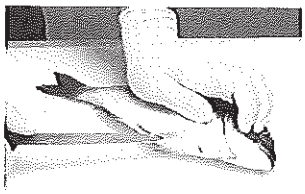
a) lo scongelamento deve avvenire ad una temperatura massima di +4°C, quindi usando le celle di refrigerazione e operando in modo da evitare contaminazioni crociate
b) Gli ortaggi possono essere cotti ancora surgelati
c) I prodotti scongelati debbono essere lavorati entro le 24 ore successive.
d) Per pezzature consistenti di prodotti, che richiederebbero tempi molto lunghi per ottenere un completo scongelamento in cella frigo, può essere preso in considerazione lo scongelamento in acqua, che avendo un migliore coefficiente di scambio termico, riduce sensibilmente i tempi.
e) Lo scongelamento in acqua per essere attuato necessita del rispetto di alcune regole:
- il prodotto da scongelare deve essere idoneamente confezionato a prova d'acqua per evitare la perdita per dilavamento di sostanze nutritive
- l'acqua deve essere potabile e non ricircolata
- il flusso d'acqua deve essere continuo e l'acqua deve essere a temperatura di erogazione (13°C)
- non appena scongelato il prodotto deve essere lavorato o immesso in cella frigorifera a temperatura di refrigerazione

- Il tempo di preparazione degli alimenti in genere a temperatura ambiente non deve superare le tre ore. In seguito alla preparazione, i prodotti se non vengono consumati o cotti debbono essere conservati ad una temperatura idonea.

ELENCO TECNICHE DI TAGLIO

Di seguito Vi elenchiamo le fasi più importanti di lavorazioni e tagli che vengono ad effettuarsi nella fase di trasformazione delle materie prime:

TAGLI ORTAGGI
- taglio del prezzemolo
- taglio della cipolla
- tagli di primo livello (fette, rondelle per verdure)
- tagli di secondo livello (bastoncini, fiammifero)
- taglio di terzo livello (macedonia, martignon ecc.- essenzialmente si tratta di un taglio a dadi più o meno regolari e di diverse dimensioni)
- taglio delle patate



TAGLI PER PESCI
- sfilettare (per sogliole e passere)
- tranciare (per pesci a sezione tonda o ellittica)

TAGLI PER LE CARNI
- taglio manzo e vitello (carrè, controfiletto, nodini, costolette,filetto, lombata)
- taglio del coniglio
- disossamento cosce di pezzatura piccola (agnello, selvaggina)
- disossare il busto, cosce, ali, petto
- taglio di tacchino per scaloppe e tranci di pollame

COTTURA

La cottura dei cibi viene effettuata seguendo le seguenti modalità:

- La temperatura al cuore dell'alimento dovrà essere uguale o superiore ai 75°C per almeno 10'.
- Per alcune carni in pezzi interi (tipo roast beef) che necessitano di cotture "al sangue" o "a punto" la temperatura al cuore dovrà essere uguale a 52°C e 60°C rispettivamente a patto che la superficie sia sottoposta a temperature superiori a 75°C.
- I grassi e gli oli utilizzati per la frittura non dovranno superare la temperatura massima di 180 °C per ridurre la formazione di composti tossici ,essere sostituiti regolarmente ed sottoposto ad analisi chimica con oxi-frit. Non dovranno essere mescolati oli freschi con oli già usati e l'aggiunta di ogni ingrediente dovrà avvenire a fine frittura.

Di seguito forniamo, secondo una classificazione gastronomica, un elenco di tecniche di cottura:

- **bollire, sbianchire, cuocere al vapore, affogare**
- **arrostire al forno, allo spiedo, alla griglia, gratinare, saltare**
- **brasare, stufare, glassare**
- **cuocere al forno**
- **friggere**

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA PRODUZIONE PASTI

Tutto il processo di lavorazione sarà impostato in modo tale da limitare al massimo la contaminazione microbica o lo sviluppo dei microrganismi presenti sugli alimenti in lavorazione.
Tutti i piatti saranno preparati nella fascia oraria di consumo evitando così prolungate giacenze e gestioni di cibi, specialmente cotti, che potrebbero indurre pericoli tossinfettivi.
In particolare si darà luogo ai seguenti accorgimenti, volte ad evitare il verificarsi di contaminazioni:
- il personale opererà avendo cura di lavorare su superfici ben deterse e sgombre da attrezzature ed oggetti che nulla hanno a che fare con le preparazioni del momento;
- gli attrezzi utilizzati saranno puliti e se del caso disinfettati dopo ogni utilizzo;
- il personale porrà la massima attenzione alla propria igiene personale, assicurandosi che le mani siano ben lavate con l'uso di sapone liquido e asciugate con salviette monouso; se del caso si utilizzeranno i guanti in lattice monouso;
- le lavorazioni verranno svolte ciascuna nel reparto di competenza;
- alla fine delle operazioni i prodotti semilavorati saranno inviati alla lavorazione o alla sosta intermedia nelle celle di attesa per le fasi successive;
- le materie prime non utilizzate o utilizzate parzialmente verranno riposte nei propri depositi ben protette da film plastici o quant'altro serva per preservare il contatto con l'aria (viene mantenuta l'etichetta originale);
- i prodotti scongelati verranno utilizzati nelle 24 ore successive allo scongelamento o in alternativa distrutti.

I prodotti congelati e surgelati verranno preferibilmente impiegati "tal quali" e quindi alla temperatura -18°C. Ove questo non sia possibile, lo scongelamento avverrà in apposita frigorifero alla temperatura di +4°C. In alternativa lo scongelante avverrà in bagno-maria ad acqua tiepida (20/25°C). In questo caso il prodotto non verrà inserito a diretto contato con l'acqua ma introdotto in un sacchetto di plastica lasciato aperto e con il bordo ripiegato all'esterno del contenitore che funge da bagno maria. Si opererà in modo tale che l'operazione non sia superiore a 3/4 ore, al fine di evitare la perdita di parti nutritive e dell'insorgere di eventuali problemi di carattere igienico.

Unione Sindacale di Base V.V.F.

In nessun caso si darà luogo al ricongelamento di prodotti scongelati o al congelamento di prodotti freschi.
Durante le preparazioni si avrà cura di controllare le temperature dei prodotti deperibili con apposito termometro a sonda e registrazione dei dati in apposito modulo.
Durante la cottura si dovranno raggiungere specifiche temperature al cuore del prodotto perché si possa definire cotto, e al fine di avere un ottimo prodotto di qualità.
Al termine delle operazioni di cottura si darà luogo alla rilevazione e registrazione delle temperature raggiunte al cuore del prodotto mediante termometro con sonda. Tutti gli scarti dovranno essere rapidamente e continuamente allontanati dalle superfici di lavoro e gettati nei sacchi per immondizia contenuti nei relativi bidoncini a pedale.
I sacchi pieni verranno a loro volta allontanati velocemente dai luoghi di lavoro e accumulati in luogo esterno alla struttura in appositi cassonetti. E' previsto il lavaggio settimanale dei contenitori dei sacchi di immondizia.
Gli oli esausti verranno accantonati in apposito "bidoni" collocati in apposito luogo. Il ritiro avverrà a cura di ditta specializzata ed autorizzata e qualificate dal nostro Ufficio Assicurazione Qualità.

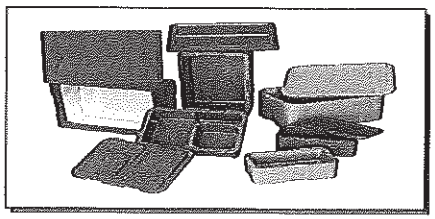
IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI
Il confezionamento dei pasti negli appositi contenitori da inserire nelle "isole" self-service, verrà effettuato in tempi rapidi al fine di evitare l'abbassamento delle temperature dei cibi da consumare caldi e l'innalzamento delle temperature dei cibi da consumare freddi.
Nelle strutture in cui non sarà possibile effettuare il servizio nelle modalità di cui sopra, la somministrazione verrà effettuata con servizio al tavolo. Il confezionamento avviene in stretta connessione temporale con la cottura.
Nel corso del confezionamento occorre avere riguardo alle seguenti cautele:
- ridurre ai minimi termini il tempo tra produzione e confezionamento, evitando lo stazionamento delle pietanze;
- in ogni caso le pietanze non devono sostare all'aria in attesa del confezionamento;
- il confezionamento deve avvenire mediante l'utilizzo di utensili appropriati;
- il personale deve rispettare le normali norme igieniche che presiedono allo svolgimento del servizio;
- nel corso del confezionamento si deve avere la massima attenzione a che le vivande cotte non vengano a contatto con alimenti crudi o con rifiuti onde evitare la contaminazione crociata;
- per quanto riguarda il pane sarà confezionato secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- le pietanze confezionate verranno inviate alla distribuzione .

PIANO E DISTIBUZIONE DEI PASTI

Per il servizio di **distribuzione pasti nelle sedi satellite del distaccamento di Fiumicino** , Cimas Srl utilizzerà **n° 1 automezzo** che garantirà il servizio di veicolazione pasti.
Precisamente per il trasporto dei pasti verrà utilizzato un Fiat Doblò coibentato e corrispondente a tutte le norme di legge.
Il servizio di trasporto dei pasti, la consegna ed il ritiro dei contenitori, sarà effettuato con automezzo Cimas, con regolare coibentazione interna, utilizzando un numero adeguato di contenitori termici, bacinelle gastronorm munite di coperchio a chiusura ermetica e non, per contenere gli alimenti.
Per il trasporto di pasti a domicilio Cimas Srl utilizzerà dei contenitori termici che permetterà il mantenimento delle temperature a cuore del prodotto. e gli alimenti da consumare caldi vengono mantenuti all'interno del contenitore alla temperatura non inferiore a 65°C al cuore del prodotto. Il ritiro degli stessi avverrà il giorno seguente quando Cimas porterà il pasto e ritirerà l'usato del giorno precedente. In caso di **diete speciali** il contenitore di riferimento sarà contrassegnato dal nominativo della persona e dall'etichetta della dieta.
L'obiettivo è quello di ottimizzare il piano dei trasporti cercando di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra la fine di produzione dei pasti e il momento della distribuzione degli stessi nei plessi esterni.
Allo scarico dei pasti, l'autista provvederà a rilevare la temperatura di arrivo dei pasti con apposito termometro a sonda (tarato ogni anno da ditta specializzata) e la relativa registrazione con firma del personale addetto al ritiro.
Si informa che in caso di rottura dell'automezzo, lo stesso verrà sostituito da altro mezzo Cimas con le stesse caratteristiche.

SCHEDE TECNICHE DELLE ATTREZZATURE IMPIEGATE

Le attrezzature ed i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione saranno **conformi al D.P.R. 327/80.**
Per la veicolazione dei cibi cotti saranno utilizzati contenitori Termici marca "Coopbox", modello PRF-14 completi di bacinelle gastronorm pluriporzione in plastica per alimenti, di diverse dimensioni.



I **cibi freddi** verranno veicolati in casse isotermiche in polietilene espansa.
Per mantenere la temperatura dei piatti freddi, all'interno dei contenitori verranno poste delle piastre eutettiche. Tali contenitori assicurano, altresì, una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. Per la veicolazione delle eventuali **diete speciali** verranno utilizzati i contenitori isotermici mododose inseriti nei contenitori Coopbox.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per i contorni, ecc.). **Ciascun contenitore sarà munito di una scheda di identificazione del contenuto.** Per quanto riguarda il pane sarà confezionato secondo quanto previsto dalla normativa vigente n. 580/67 e successive modificazioni. Il pane e la frutta verranno trasportati in contenitori idonei all'uso alimentare muniti di coperchio. Tra il confezionamento e il consumo dei cibi trascorrerà il minimo tempo , al fine di garantire oltre all'igienicità, anche il mantenimento delle caratteristiche organolettiche proprie. **Per tutta la durata del trasporto sarà garantito il rispetto della temperatura di conservazione** (superiore a +60C°/65C° o inferiore a -10C°). A tal fine, viene previsto il controllo delle temperature anche presso i terminali di arrivo. I contenitori devono essere aperti solo al momento in cui inizia la distribuzione onde mantenere le temperature delle pietanze nei parametri previsti dalle leggi vigenti **(catena del caldo – catena del freddo).**

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Nel corso dello svolgimento della nostra attività si possono verificare delle "emergenze", ovvero degli imprevisti che possono provocare danni al regolare svolgimento del servizio.
Tali eventi impongono l'assunzione di decisioni non di routine per ovviare all'imprevisto e minimizzare gli effetti negativi.
Tali decisioni sono di competenza della Direzione Aziendale o da personale delegato.
Qui di seguito descriviamo le modalità per poter fronteggiare le più comuni emergenze che identifichiamo in:

GUASTO ALLE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI: Il responsabile dell'unità produttiva, una volta individuato il guasto, avverte immediatamente il servizio tecnico per sollecitare la riparazione e concorda con la Direzione Aziendale i provvedimenti del caso. In relazione alle circostanze, sentita la direzione aziendale, può attuare un menù di emergenza (piatti freddi o alternativi).

GUASTO AI FRIGORIFERI: Il responsabile dell'unità produttiva, una volta individuato il guasto, avverte immediatamente il servizio tecnico per sollecitare la riparazione e concorda con la Direzione Aziendale i provvedimenti del caso. In particolare trasferisce immediatamente le derrate in altro frigorifero qualora la temperatura non risponda a quella prevista; provvede al controllo dello stato di conservazione e salubrità delle derrate conservate nello stesso. Qualora le derrate siano inutilizzabili per il servizio, il responsabile dell'unità produttiva concorda con la Direzione Aziendale una variazione di menù.

MANCANZA DI MATERIE PRIME: La carenza di derrate può dipendere da mancata o parziale consegna dei fornitori, non idoneità delle derrate. In questo caso, se non esiste la possibilità di integrare le derrate con forniture immediate, si attua un menù di emergenza dandone comunicazione alle Direzione Aziendale.

MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA ACQUA O GAS: In questo caso il responsabile dell'unità produttiva individuato, il guasto, avverte immediatamente il servizio tecnico per sollecitare il ripristino del servizio. In base alle informazioni acquisite sul ripristino del servizio concorda con la Direzione Aziendale eventuali variazioni alle modalità del servizio e al menù. In caso di mancanza di energia elettrica è importante verificare lo stato di conservazione e salubrità delle derrate nei frigoriferi, e se del caso prendere i provvedimenti prima descritti.

MANCANZA DI PERSONALE: In questo caso il responsabile dell'unità produttiva deve informare immediatamente la Direzione Aziendale e nel contempo:
- richiamare personale in ferie o a riposo
- modificare gli orari di lavoro del personale in servizio, aumentandoli
- contattare i responsabili di altre unità produttive per chiedere la loro collaborazione
- chiedere l'intervento della squadra Jolly o di emergenza (vedi parte riguardante organizzazione del personale)
- reperimento di personale da Agenzie di lavoro interinale, con le quali verranno avviati preventivamente contatti per coprire eventuali emergenze. Se necessario possono essere apportate modifiche al menù

TOSSINFEZIONI: Il responsabile dell'unità produttiva che venga a conoscenza di un episodio di tossinfezione di utenti del servizio da lui diretto deve immediatamente:
- informare la Direzione Aziendale
- cercare di individuare il prodotto che ha causato la tossinfezione
- informare di ciò la Direzione Aziendale affinché sospenda l'impiego di tale prodotto in altre unità
- segregare il residuo del prodotto in ambiente chiuso identificandolo con apposita cartellonistica
- tenere a disposizione il prodotto per accertamenti da parte delle autorità, della Direzione Aziendale e del cliente
- la Direzione Aziendale blocca immediatamente l'acquisto e l'impiego del prodotto in questione.

Se non viene individuata la materia prima o non sono recuperabili lotto
e data di scadenza, il responsabile dell'unità produttiva dovrà segregare tutti i prodotti similari ancorché appartenenti a marche, lotti o scadenze diverse.
La Direzione Aziendale bloccherà l'acquisto e l'impiego dell'intera categoria di prodotti sospettati.

Unione Sindacale di Base V.F.

GESTIONE DELLE RISORSE

Dopo aver effettuato i relativi sopralluoghi nelle varie strutture, di seguito riportiamo le varie figure presenti nelle varie Caserme, con indicazione anche del personale direzionale della ditta Cimas Srl.

In caso di aggiudicazione, per tutta la durata dell'appalto, Cimas Srl avrà a disposizione le seguenti figure sotto riportate:

DIREZIONALE

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	ISPETTORE DI ZONA	V	8,00	40,00	08,00 – 16,00
2	ISPETTORE DI ZONA	V	8,00	40,00	09,00 – 13,00 18,00 – 22,00
3	ISPETTORE DI ZONA	V	8,00	40,00	09,00 – 13,00 18,00 – 22,00
4	DIETISTA	III	4,00	20,00	08,30 – 12,30
5	RESP. QUALITA'	IV	4,00	20,00	08,30 – 12,30
6	RESP. HACCP	IV	4,00	20,00	08,30 – 12,30

COMANDO PROVINCIALE VV.F. ROMA

VV.F. CENTRALE

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	DIRETTORE	III	6,00	36	10.00 – 16.00
2	CUOCO	IV	6,00	36	8.30 – 14.30
3	AIUTO CUOCO	V	5,00	30	17.00 – 22.00
4	ASM	VIS	5,00	30	10.30 – 15.30
5	AIUTO CUOCO	V	3,00	18	11.30 – 14.30
6	ASM	VIS	3,00	18	19.00 – 22.00
7	ASM	V	5,00	30	10.30 – 15.30
8	ASM	VI	3,00	18	11.30 – 14.30
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO sostituzione	IV	6	12	08.00 – 14.00
					16.00 – 22.00
2	ASM sostituzione	VI	5	10	10.30 – 15.30
	Una volta a settimana				17.00 – 22.00
3	ASM sostituzione	VI	6	12	10.30 – 15.30
	Una volta a settimana				17.00 – 22.00
TOTALE ORE SETTIMANALI CENTRALE				250	

VV.F. FIUMICINO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	IV	5,00	30,00	09.30 – 14.30
2	ASM/AUTISTA	V	3,00	18,00	10.30 – 13.30
3	ASM/AUTISTA	V	3,00	18,00	19.00 – 22.00
4	AIUTO CUOCO	V	2,50	15,00	19.30 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO sostituzione	IV	5	5	09.30 – 14.30
2	ASM sostituzione	V	3	12,00	
	Per due giorni a settimana				19,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI FIUMICINO				98	

VV.F. NOMENTANO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4.50	27,00	10.00 – 14.30
2	ASM/AUTISTA	V	3,00	18,00	19.00 – 22.00

SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	4,50	10,00 – 14,30
2	ASM	V	3,00	3,00	19,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI NOMENTANO				**52,50**	

VV.F. LA RUSTICA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	**MANSIONE**	**LIVELLO**	**ORE GIORNALIERE**	**ORE SETTIMANALI**	**ORARIO**
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	10.00 – 14.00
2	ASM	VI	2,00	12,00	20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	10.00 – 14.00
2	ASM	VI	2,00	2,00	20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI LA RUSTICA				**42**	

VV.F. CIVITAVECCHIA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	**MANSIONE**	**LIVELLO**	**ORE GIORNALIERE**	**ORE SETTIMANALI**	**ORARIO**
1	CUOCO	IV	6,00	36,00	10.00 – 14.00
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	6,00	6,00	10.00 – 14.00
					20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI CIVITAVECCHIA				**42**	

VV.F. OFFICINA CENTRALE CAPANNELLE

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	**MANSIONE**	**LIVELLO**	**ORE GIORNALIERE**	**ORE SETTIMANALI**	**ORARIO**
1	CUOCO	IV	4,00	24,00	10.00 – 14.00
2	ASM	VI	2,00	12,00	12,00 – 14.00

Non è presente la sostituzione in quanto la struttura rimane chiusa sia la sera che la domenica

TOTALE ORE SETTIMANALI CAPANNELLE	**36**

VV.F. TUSCOLANO II

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	**MANSIONE**	**LIVELLO**	**ORE GIORNALIERE**	**ORE SETTIMANALI**	**ORARIO**
1	CUOCO	IV	3,50	21,00	10.30 – 14.00
2	ASM	VI	2,00	12,00	12,30 – 14,30
3	AIUTO CUOCO	VI	2,50	12,00	19,30 – 22,20
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	IV	3,50	3,50	10,30 – 14.00
2	ASM	VI	2,00	2,00	12,30 – 14,30
3	AIUTO CUOCO	V	2,50	2,50	19,30 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI TUSCOLANO II				**53**	

VV.F. ANZIO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	**MANSIONE**	**LIVELLO**	**ORE GIORNALIERE**	**ORE SETTIMANALI**	**ORARIO**
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI ANZIO				**28**	

Unione Sindacale di Base V.V.F.

VV.F. CASTEL PORZIANO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
	CONVENZIONE CON RISTORANTE	Per la sede di Castel Porziano oltre alla convenzione con il ristorante / Bar Orro Valentina, Via Pontinsa 690 Castel Porziano Rm vista la particolarità di utenza, la ditta Cimas Srl nei periodi in cui la struttura sarà aperta attiverà eventualmente anche il servizio di veicolazione pasti dalle sedi limitrofe di Fiumicino o Pomezia, con le stesse modalità di veicolazione pasti effettuato all'interno dell'Aeroporto Fiumicino. Sarà inoltre possibile la veicolazione pasti effettuarla anche dal nostro centro di cottura CONI Largo Giulio Onesti Roma			

VV.F. D.G.S.A.

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	IV	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	IV	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI D.G.S.A.				28	

VV.F. BRACCIANO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI BRACCIANO				28	

VV.F. CAMPAGNANO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
	CONVENZIONE CON RISTORANTE	In caso di aggiudicazione provvederà a stipulare convenzione con il ristorante Janula Food Srl Via Cassia km 41,600 Nepi (VT) inoltre vi sarà anche la possibilità di veicolazione pasti del distaccamento VV.F. di Bracciano con idonei automezzi e contenitori			

VV.F. CIAMPINO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	IV	5,50	33,00	11,00 – 14,00
					19,00 – 21,30
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	IV	5,50	5,50	11,00 – 14,00 19,00 – 21,30
TOTALE ORE SETTIMANALI CIAMPINO				38,50	

VV.F. CERVETERI LADISPOLI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,00 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI CERVETERI LADISPOLI				28	

Unione Sindacale di Base V.F.

VV.F. COLLEFERRO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,00 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI COLLEFERRO				28	

VV.F. DIREZIONE REGIONALE

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	3,50	21,00	11,00 – 14,30
2	ASM	VI	2,00	10,00	20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	3,30	3,50	11,00 – 14,30
2	ASM	VI	2,00	2,00	20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI DIREZIONE REGIONALE				36,50	

VV.F. EUR

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	4,50	27,00	11,30 – 14,00
					20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	4,50	4,50	11,30 – 14,00 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI EUR				31,50	

VV.F. FRASCATI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI FRASCATI				28	

VV.F. MARINO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI MARINO				28	

VV.F. MONTELIBRETTI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	5,00	30,00	11,30 – 14,00
					19,30 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	5,00	5,00	11.30 – 14,00 19,30 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI MONTELIBRETTI				35	

Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. MONTE MARIO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	5,00	30,00	11,30 – 14,00
					19,30 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	5,00	5,00	11,30 – 14,00 19,30 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI MONTEMARIO				35	

VV.F. OSTIA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	27,00	11,30 – 14,00
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	4,50	11,30 – 14,00 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI OSTIA				31,50	

VV.F. OSTIENSE

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	5,00	30,00	11,00 – 14,00
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	5,00	5,00	11,00 – 14,00 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI OSTIENSE				35	

VV.F. PALESTRINA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO sostituzione	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI PALESTRINA				28	

VV.F. POMEZIA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	27,00	11.30 – 14.00
					20.00 – 22.00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	4,50	11,30 – 14,00 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI POMEZIA				31,5	

VV.F. PRATI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	27,00	11,00 – 13,30
					20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,50	4,50	11,00 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI PRATI				31,50	

Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. SUBIACO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI SUBIACO				28	

VV.F. TIVOLI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI TIVOLI				28	

VV.F. VELLETRI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30
					20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI LA VELLETRI				28	

VV.F. LA PISANA - MAGAZZINO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CONVENZIONE CON RISTORANTE	La Cimas in caso di aggiudicazione provvederà a redigere convenzione con il ristorante Family Food Srl con sede in Via Sistina, 121 Roma e con Hostaria Via della Consolata n. 4 Roma			

COMANDO PROVINCIALE VV.F. LATINA

SEDE CENTRALE LATINA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	IV	4,50	27,00	09,30 – 14,00
2	ASM	VI	2,00	12,00	11,30 – 13,30
3	CUOCO	IV	3,00	18,00	19,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	IV	4,50	4,50	09,30 – 14,00
2	ASM	VI	2,00	2,00	11,30 – 13,30
3	CUOCO	IV	3,00	3,00	19,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI LATINA				66,50	

VV.F. GAETA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	5,00	30,00	11,00 – 14,00 20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	5,00	5,00	11,00 – 14,00 20,00 – 22,00

Unione Sindacale di Base VV.F.

COMANDO PROVINCIALE VV.F. VITERBO

VV.F. VITERBO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	5,00	30,00	09,00 – 14,00
2	ASM	VIS	1,50	9,00	12,30 – 14,00
3	CUOCO	V	2,50	15,00	19,30 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	5,00	5,00	09,00 – 14,00
2	ASM	VIS	1,50	1,50	12,30 – 14,00
3	CUOCO	V	2,50	2,50	19,30 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI VITERBO				63,00	

COMANDO PROVINCIALE VV.F. RIETI

VV.F. RIETI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	IV	4,00	24,00	09,30 – 13,30
2	ASM	VIS	1,50	9,00	12,30 – 14,00
3	AIUTO CUOCO	V	2,50	15,00	19,30 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	IV	4,00	4,00	09,30 – 13,30
2	ASM	VIS	1,50	1,50	12,30 – 14,00
3	AIUTO CUOCO	V	2,50	2,50	19.30 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI RIETI				56,00	

COMANDO PROVINCIALE VV.F. FROSINONE

VV.F. FROSINONE

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	IV	6,00	36,00	09,00 – 15,00
2	CUOCO	V	3,00	18,00	19,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	IV	6,00	6,00	09,00 – 15,00
2	CUOCO	V	3,00	3,00	19,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI FROSINONE				63,00	

VV.F. CASSINO

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	CUOCO	V	4,50	27,00	11,30 – 14,00 20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	CUOCO	V	4,50	4,50	11,30 – 14,00 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI CASSINO				31,50	

VV.F. SORA

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI SORA				28,00	

Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. FIUGGI

MONTE ORE SETTIMANALI					
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI	ORARIO
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	24,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
SOSTITUZIONE PER RIPOSO SETTIMANALE					
1	AIUTO CUOCO	V	4,00	4,00	11,30 – 13,30 20,00 – 22,00
TOTALE ORE SETTIMANALI FIUGGI				28,00	

Per la compilazione del monte ore giornaliero abbiamo obbligatoriamente tenuto conto del costo orario calcolato sulle tabelle FIPE

SQUADRA JOLLY

Cimas Srl in caso di aggiudicazione provvederà a mettere a disposizione dell'appalto una **"squadra jolly"** per effettuare le sostituzioni per l'eventuale assenza di personale (malattia, ferie ecc..) che si potrebbero verificare durante l'appalto.
Tutto il personale della squadra jolly sarà qualificato e in possesso dei relativi corsi di aggiornamento (HACCP, D.Lgs 81/2008, pronto soccorso, ecc) il quale permetterà di non recare un disservizio all'Ente, e garantire sempre un'alta qualità del servizio.

MONTE ORE SETTIMANALI				
N.	MANSIONE	LIVELLO	ORE GIORNALIERE	ORE SETTIMANALI
1	CUOCO	IV	6,00	36,00
2	AIUTO CUOCO	V	6,00	36,00
3	AIUTO CUOCO	V	6,00	36,00
4	AIUTO CUOCO	V	6,00	24,00
5	AIUTO CUOCO	V	5,00	30,00
6	ASM	VI	6,00	24,00
TOTALE ORE SETTIMANALI SQUADRA JOLLY				186,00

Si fa inoltre presente che Cimas Srl svolge il servizio di Ristorazione presso altre strutture in Roma, e sarà quindi possibile servire le mense del Comando in caso di emergenza o di inabilità temporanea.

Le strutture attualmente in gestione sono:

- Centro Sportivo Largo G. Onesti n. 1 (Zona Nord);
- Mensa Universitaria Tor Vergata (Zona Est);
- Mensa Universitaria di Roma Tre Via della Vasca Navale (Zona Sud-Est);
- Mensa Universitaria di Roma Uno Via Cesare De Lollis;
- Istituto Comprensivo Viale Adriatico, 140;
- Scuole del Comune di Anguillara Sabazia (RM);

Unione Sindacale di Base V.F.

CORSI DI FORMAZIONE CIMAS SRL

1 - INTRODUZIONE DEL SISTEMA DI QUALITÀ CIMAS SRL		
DESTINATARI:		Tutto il personale impiegato
numero e durata degli incontri:	***primo anno:***	un incontro di due ore ciascuno
	aggiornamento:	un incontro di aggiornamento di un'ora ogni anno successivo
TEMA DEGLI INCONTRI: ***primo anno***		
Il corso sarà svolto dal nostro Responsabile Qualità e verranno trattati i seguenti argomenti: **Formazione ed informazione sull'applicazione del sistema qualità ISO 9001:2008; 14001:2004; 22000:2005 (rintracciabilità del prodotto) per tutto il personale impiegato** - **Principi fondamentali delle ISO in possesso e aspetti generali del sistema Qualità aziendale;** - **Le norme di riferimento per la qualità;** - **Documentazione del sistema Qualità, il Manuale della Qualità, le procedure e le istruzioni operative;** - **Ruolo e responsabilità del responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità;** - **Ruolo e responsabilità della Direzione nell'ambito del Sistema di Gestione per la Qualità;** - **Obbiettivi della Qualità e Politica della Qualità** - **Individuazione dei processi aziendali e delle modalità per misurare la loro efficacia ed efficienza;** - **Modalità di gestione della documentazione di origine interna ed esterna** PRIMO INCONTRO: Descrive il significato di Qualità, Sistema di Qualità, Certificazione del Sistema di Qualità. Sono affrontate noltre le problematiche relative all'applicazione di un Sistema di Qualità in una cucina o mensa di Ristorazione Collettiva e l'importanza della corretta applicazione del Sistema. Si tratterà anche la corretta applicazione delle procedure del Sistema di Qualità. Sono visti in dettaglio i moduli, le procedure e le istruzioni operative che costituiscono il cuore del Sistema, e viene ribadita la fondamentale importanza della loro corretta gestione affinché il Sistema possa essere mantenuto con successo.		
anni successivi: È prevista un rivisitazione dei concetti fondamentali ed in particolare sono analizzati i risultati ottenuti con l'applicazione del sistema; i miglioramenti riscontrati ed i problemi ancora da risolvere. Sono presentate statistiche relative alle Non Conformità evidenziate. È prevista una discussione finale a commento dei risultati ottenuti.		

2 - CORSO DI FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA		
DESTINATARI:		Tutto il personale impiegato
numero e durata degli incontri:	***primo anno:***	un incontro formativi di due ore
	Aggiornamento:	un incontro di aggiornamento di due ore ogni anno successivo
TEMA DEGLI INCONTRI: ***primo anno***		
Di seguito vengono indicati gli argomenti che verranno trattati durante l'incontro: **Pacchetto igiene" nel settore agroalimentare: per tutto il personale impiegato** - **Reg. 178-2002 – CE principi di legislazione alimentare – rintracciabilità;** - **Reg. 852-2004 – CE igiene nella produzione di alimenti;** - **Reg. 853- 2004 – CE igiene nella produzione di alimenti di origine animale;** - **Reg. 854-2004 – CE controlli ufficiali su prodotti di origine animale;** - **Dir. 2003 -89 – CE gestione del pericolo allergeni.** L'incontro tende a dare una formazione di base con illustrazione dei concetti fondamentali dell'igiene nelle lavorazioni in cucina. I punti dell'incontro si articolano in: introduzione alla microbiologia; condizioni che favoriscono l'insorgere di intossicazioni alimentari; misure di prevenzione; come manipolare i cibi; corrette operazioni di pulizia e sanificazione. Al termine dell'incontro il personale sarà sottoposto ad un test per verificare l'apprendimento dei concetti. Segue discussione sui risultati del test.		
anni successivi: Sono riaffrontati i principi di base dell'igiene, ma vengono approfonditi i concetti più importanti, riportando casi pratici e documentati di situazioni a rischio di tipo tossinfettivo. Ogni anno sono perciò rivisti aspetti diversi dell'igiene in cucina. Come il primo anno, il personale è sottoposto a test per la comprensione degli argomenti seguito, alla fine, da discussione di gruppo.		

3 - LA SICUREZZA FISICA DEL LAVORATORE NELLA RISTORAZIONE		
DESTINATARI:		Tutto il personale impiegato
numero e durata degli incontri:	***primo anno:***	un incontro di due ore ciascuno
	Aggiornamento:	Un incontri di due ore ogni anno successivo
TEMA DEGLI INCONTRI: ***primo anno***		
Il presente corso sarà tenuto dalla ditta che ci segue per il D.Lgs 81/2008 in collaborazione con il responsabile RSPP Dott.Severi Oscardo. Formazione di base alla sicurezza sul luogo di lavoro in particolare: PRIMO ANNO: È tenuto da personale laureato esperto, adeguatamente preparato, con l'ausilio di ricco materiale informativo ed illustrativo. È presentato il nuovo approccio del mondo del lavoro alla sicurezza personale dell'operatore in relazione al nuovo D. Lgs 81/2008. Nel corso dell'incontro vengono consegnati materiale e documenti informativi, tra cui il libretto "SICUREZZA FISICA DEL LAVORATORE" appositamente studiato e stampato per il nostri dipendenti. ALTRI INCONTRI: Sono esaminate in dettaglio tutte le macchine presenti nelle unità produttive e vengono illustrati i relativi		

sistemi di sicurezza, le procedure per l'uso e le modalità di pulizia delle stesse. Sono inoltre descritti i principali rischi verificabili n una cucina con i conseguenti danni biologici possibili. Ampio spazio è dato al corretto uso dei dispositivi di protezione ndividuale e alla loro importanza nella prevenzione di patologie con ripercussioni a medio e lungo termine. Alla fine di ogni ncontro, l'apprendimento degli argomenti è verificato attraverso le proposizioni di tests a schede. Prima della conclusione dell'incontro i risultati dei tests sono commentati per correggere eventuali errori od incomprensioni.
anni successivi: Sono rivisti tutti gli aspetti affrontati in maniera approfondita nei corsi del primo anno con riferimento particolare alle statistiche degli infortuni accaduti nell'anno trascorso e portati alla conoscenza degli ascoltatori attraverso le proiezioni grafiche.

4 - TECNICHE DI CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEI CIBI IN CUCINA		
DESTINATARI:		tutto il personale impiegato
numero e durata degli incontri:	***primo anno:***	Due incontri di due ore
	Aggiornamento:	un incontro di due ore ogni anno successivo
TEMA DEGLI INCONTRI: ***primo anno***		
La docenza è affidata ad un Tecnologo alimentare collaboratore del Responsabile Assicurazione Qualità ed Igiene. Viene condotta formazione di base con introduzione ai principi fisici di conservazione degli alimenti mediante il freddo: refrigerazione, congelazione e surgelazione. Inoltre, sono viste le più importanti tecniche alternative di conservazione quali: la pastorizzazione, la sterilizzazione e la liofilizzazione. Sono affrontati, altresì, gli aspetti relativi alla corretta gestione delle scorte di prodotti alimentari sia nei frigoriferi che nei magazzini a giorno. La manipolazione delle derrate e dei cibi è vista soprattutto in riferimento alla correttezza procedurale delle operazioni di preparazione. Viene rimarcata la necessità di operazioni condotte separatamente ed ordinatamente sui diversi cibi e l'importanza di accelerare lo svolgimento del lavoro attraverso la proposizione di suggerimenti pratici in riferimento a casi concreti. Sono inoltre descritte le più comuni tecniche di cottura ed il loro riflesso chimico fisico sul cibo.		
anni successivi: Sono rivisti i concetti base degli incontri del primo anno, con approfondimento dei temi tecnici e analisi delle Non Conformità relative all'argomento in questione, rilevate durante le verifiche ispettive effettuate da Ispettori CIMAS SRL o da Ispettori esterni.		

5 - ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA - TECNICHE DI CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE DEI CIBI		
DESTINATARI:		Tutto il personale impiegato
Numero e durata degli incontri:	***primo anno:***	un incontro di due ore
	Aggiornamento:	un incontro di due ore ogni anno successivo
TEMA DEGLI INCONTRI: ***primo anno***		
PRIMO INCONTRO: L'organizzazione della cucina e la gestione del personale. La docenza è affidata al nostro Responsabile delle Gestioni. Sono affrontati gli aspetti generali di una corretta impostazione del lavoro in rapporto alle strutture che si hanno a disposizione. Viene proposto lo studio di un oculato approvvigionamento e l'ottimizzazione dello sfruttamento di spazi e attrezzature presenti nella cucina. **SECONDO INCONTRO:** Tecniche di conservazione di cibi e derrate. La docenza è affidata al nostro Responsabile della Assicurazione Qualità ed Igiene. Vengono esposti in dettaglio tutti i sistemi di conservazione mediante l'uso delle più comuni tecniche come la refrigerazione, il congelamento, la surgelazione. Sono inoltre descritti i principi dei trattamenti termici di conservazione quali la pastorizzazione, la sterilizzazione e la tindalizzazione. Si mettono in evidenza gli aspetti importanti per la corretta gestione ed il preciso funzionamento di frigoriferi e surgelatori, rimarcando la assoluta imprescindibilità delle verifiche termometriche che fanno oltretutto parte di controlli previsti dal Sistema di Qualità. **TERZO E QUARTO INCONTRO:** Preparazione dei cibi e tecniche di cottura. La docenza è affidata al nostro Responsabile delle Gestioni. Sono descritte tutte le attrezzature e le metodologie a disposizione nelle nostre cucine per l'approntamento dei piatti freddi e caldi. In particolare si esamineranno i metodi di cottura e le attenzioni che devono essere prestate per una corretta gestione del cibo cotto e crudo con diversi tempi di attesa prima del consumo.		
anni successivi: Sono affrontati progressivamente tutti gli argomenti trattati nei primi tre appuntamenti, arricchiti da confronti proposti attraverso la proiezione di lucidi o diapositive preparate al proposito e accompagnate da confronti e discussioni.		

6 - LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE		
DESTINATARI:		tutto il personale impiegato
numero incontri:	***primo anno:***	Un incontro di 2 ore
	Aggiornamento:	Un incontro di 2 ore ciascuno ogni anno successivo
TEMA DEGLI INCONTRI: ***primo anno***		
Psicologia del cliente. Sarà tenuto dal nostro Responsabile Commerciale - Marketing o da un suo esperto collaboratore che si soffermerà soprattutto sugli aspetti del rapporto psicologico con i vari tipi di utenti del servizio ristorativo. Si toccheranno gli aspetti più importanti e delicati del trattamento del cliente per il raggiungimento della sua massima soddisfazione. Aspetti pratici di rapporto col cliente. Sarà tenuto dal nostro Responsabile Gestionale o da un suo collaboratore esperto che attraverso l'illustrazione e il racconto delle proprie esperienze darà un quadro dal taglio estremamente pratico all'argomento. Il cliente soddisfatto anche per la Qualità del servizio e l'Igiene. Sarà tenuto dal nostro Responsabile della Qualità o da un suo		

esperto collaboratore che porrà particolare accenno agli aspetti dell'impatto che sul Cliente ha l'immagine di una Società Certificata ISO 9001.
anni successivi: Sulla base dei reclami dei clienti, gestiti attraverso le statistiche impostate nel Sistema Qualità, verranno proposti di volta in volta gli argomenti dei quali maggiormente si sente necessità di approfondimento.

MONITORAGGIO QUALITA' DEL SERVIZIO
PROCEDURA PGQ MQS

Qui di seguito viene riportata la procedura utilizzata per il monitoraggio della qualità all'interno delle strutture Cimas, inoltre in caso di aggiudicazione, oltre la presenza giornaliera di un n° 2 Responsabili che opereranno nelle strutture oggetto di gara, verranno installate presso ogni distaccamento n° 1 cassetta dei reclami, dove si potrà segnalare eventuali contestazioni, suggerimenti e anomalie riscontrate da ogni Capoturno e da ogni persona che usufruisce del servizio.

1 OGGETTO
Definire le modalità attuate per il monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione.
2 SCOPO
Garantire un efficace sistema di monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione al fine di ottenere informazioni sulla soddisfazione del cliente e spunti per il miglioramento dei processi e dell'intero sistema.
3 CAMPO DI APPLICAZIONE
Servizio di ristorazione.
4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
UNI EN ISO 9001:2008 Req. 5.2, 7.2, 8.2.1
PRO 01.01 Procedura per la conduzione del riesame della direzione
PRO 03.01 Procedura per il riesame del contratto
PRO 04.01 Procedura per la conduzione Verifiche ispettive interne e gestione azioni correttive
PRO 04.02 Procedura per la gestione delle non conformità
PRO 04.03 Procedura per l'analisi dati per il miglioramento
I documenti cui si fa riferimento si intendono applicabili al loro ultimo stato di revisione / aggiornamento.
5 RESPONSABILITA'
Responsabile Assicurazione Qualità.
6 MODALITA' OPERATIVE
In CIMAS il sistema qualità è fondato sui principi di attenzione al cliente e persegue il continuo miglioramento della soddisfazione del cliente inteso come titolare del contratto e come utente finale.
L'attenzione al cliente, il monitoraggio del livello di soddisfazione e la definizione di obiettivi di miglioramento in merito, sono gli elementi costitutivi della politica per la qualità della CIMAS voluta dalla Direzione e diffusa in tutta la struttura. I responsabili delle mense sono deputati alla comunicazione con il cliente per quanto attiene tutte le problematiche della gestione delle mense e ne mettono a conoscenza il Responsabile Assicurazione Qualità. La sede favorisce una comunicazione continua e proattiva con il cliente e promuove la proposta di azioni migliorative attraverso l'applicazione della procedura di gestione delle azioni preventive.
In sede di elaborazione di offerte ed accordi contrattuali si pone particolare attenzione ad una corretta e completa definizione dei requisiti del cliente in termini di specifiche del servizio che vengono dettagliate in specifici allegati tecnici. L'applicazione della procedura PRO 04.03 del sistema qualità e la conduzione di periodiche verifiche ispettive interne assicura il continuo rispetto dei requisiti contrattuali e la corretta gestione di eventuali modifiche che dovessero intervenire a contratto stipulato. Il personale operante nelle mense viene formato all'utilizzo delle procedure/istruzioni di riferimento, ai principi del sistema di gestione per la qualità ed alla politica per la qualità.
6.1 Modalità di monitoraggio
Il monitoraggio della soddisfazione del cliente è effettuato sulla base degli indicatori definiti nella PRO 04.03 e dei seguenti indicatori:
a) Numero segnalazioni/reclami
b) Risposta al questionario
c) Risultati di verifiche ispettive interne
a) reclami
Si intendono sia i reclami del titolare del contratto (cliente) che quelli dell'utente finale (consumatore).
I reclami del cliente sono gestiti secondo la PRO 04.03 dandogli priorità assoluta ed adottando le opportune azioni correttive nel minor tempo possibile compatibilmente con i tempi tecnici richiesti.
I reclami del consumatore sono raccolti, mettendo a disposizione nelle singole mense il modulo MQS1 "segnalazione/reclamo" in corrispondenza della cassa ed una cassetta "segnalazioni/reclami" all'interno della sala mensa.
La cassetta delle segnalazioni/reclami viene controllata con frequenza giornaliera dal responsabile della mensa che provvede ad analizzarli e definire, eventualmente in collaborazione con il Responsabile Assicurazione Qualità, le azioni correttive eventualmente necessarie.
Le segnalazioni/reclami sono elencate dal Responsabile Assicurazione Qualità nel modulo MQS5 per tenerne sotto controllo la risoluzione e per verificare eventuali criticità.

Unione Sindacale di Base V.V.F.

Modalità particolari per rendere più efficace questo strumento possono essere concordate con il singolo cliente.

b) questionario

Sono predisposti due schemi di questionario: questionario di soddisfazione cliente MQS2 e questionario di soddisfazione consumatore MQS3. Il questionario cliente viene sottoposto al cliente dopo un periodo tale da garantire che il cliente abbia elementi sufficienti per esprimere un giudizio significativo sull'operato della CIMAS, con frequenza almeno annuale e comunque in funzione della durata del contratto.

Il questionario MQS2 può essere spedito al cliente (preferibilmente solo nei casi in cui esiste un referente diretto) o sottoposto indifferentemente in forma di intervista al cliente telefonicamente o di persona dal commerciale.

Il questionario consumatore viene sottoposto ai consumatori dopo un periodo tale da garantire che il cliente abbia elementi sufficienti per esprimere un giudizio significativo, con frequenza almeno annuale e comunque in funzione della durata dell'appalto di gestione della mensa. Le risposte dei consumatori sono raccolte, mettendo a disposizione nelle singole mense il modulo MQS3 "questionario soddisfazione consumatore" in corrispondenza della cassa ed una cassetta "questionari di soddisfazione" all'interno della sala mensa.

Modalità particolari per rendere più efficace questo strumento possono essere concordate con il cliente.

Le risposte sono analizzate e valutate dal Responsabile Assicurazione Qualità in collaborazione con i responsabili delle singole mense/contratti con calcolo di medie e relativa varianza secondo uno schema di valutazione incrociando i dati di differenti mense e contratti/clienti per avere un quadro che sia il più completo possibile e poter definire azioni correttive e/o preventive appropriate.

Eventuali non conformità sono prontamente gestite secondo quanto definito nella procedura del sistema qualità PRO 04.02.

c) verifiche ispettive interne

Su base annuale, secondo la PRO 04.01, sono pianificate verifiche ispettive interne anche presso le singole mense al fine di verificare la corretta applicazione e l'efficacia delle procedure, il rispetto dei requisiti contrattuali, la formazione del personale. I rilievi eventualmente emersi sono gestiti come definito nella predetta procedura.

6.2 Riesame

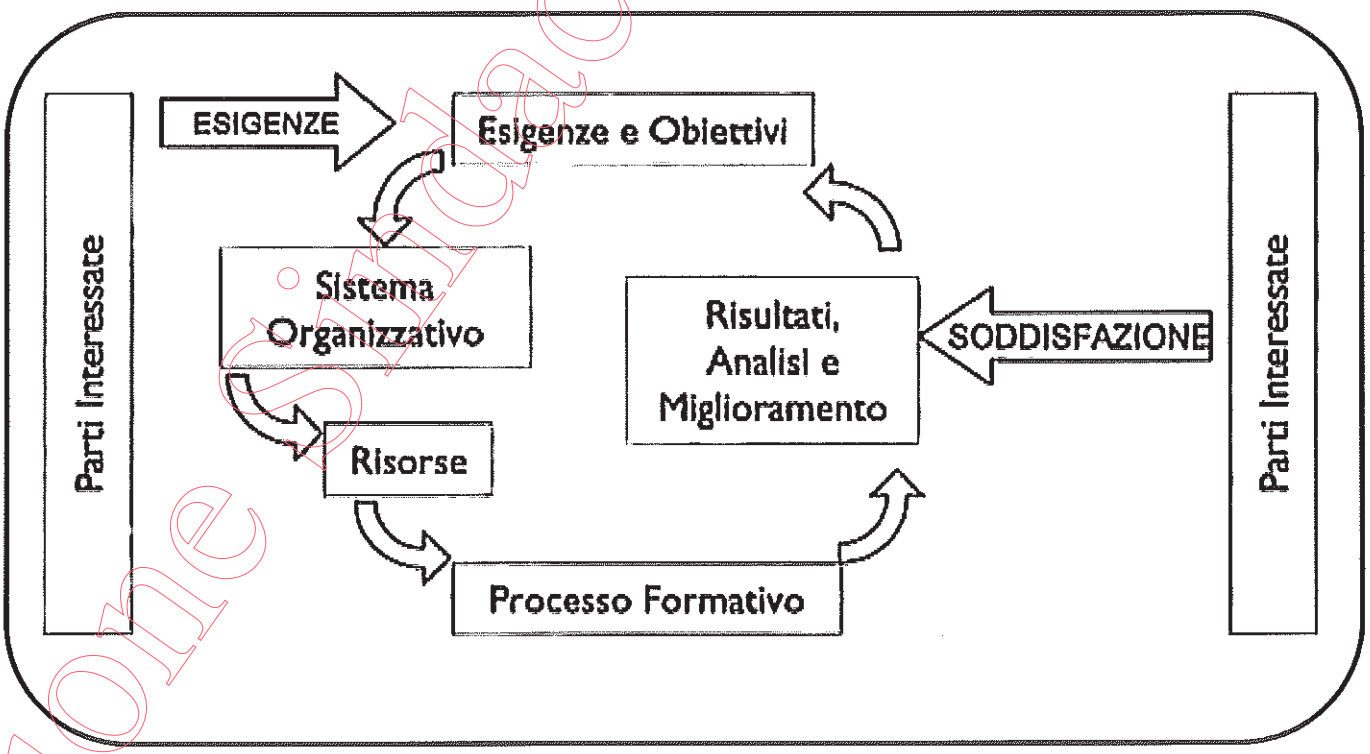
Tutti i dati raccolti e le analisi effettuate costituiscono elementi in ingresso per il riesame da parte della direzione quali strumento di valutazione per il raggiungimento degli obiettivi, fonte informativa per la definizione di nuovi obiettivi ed attività di miglioramento dei processi e del sistema.

I dati vengono presentati sia in forma tabellare che attraverso rappresentazioni grafiche (istogrammi, diagrammi a torta, etc.) al fine di facilitarne l'analisi; i dati verranno inoltre utilizzati per la realizzazione di carte di controllo e la definizione di un livello medio di qualità del servizio da mantenere e migliorare nel tempo.

7 MODULISTICA

MQS1 Segnalazione/reclamo
MQS2 Questionario di soddisfazione cliente
MQS3 Questionario di soddisfazione consumatore

Una volta compilati i questionari o qualche reclamo, gli stessi dovranno essere inseriti in una cassetta predisposta da Cimas dove ogni settimana verranno raccolti e analizzati dalla Direzione.



Unione Sindacale di Base U.S.B.

PIANO DI SANIFICAZIONE

Per ogni tabella, indicare la frequenza periodica con una crocetta

PULIZIA CUCINE

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale
1	Spazzatura e lavatura di pavimenti e pareti piastrellate fino ad altezza d'uomo, con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante	X						
2	Spazzatura e lavatura con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante di porte, battiscopa, davanzali e serrande		X					
3	Svuotamento e pulitura cestini	X						
4	Spolveratura e lavatura, con prodotti idonei, di attrezzature ed accessori	X						
5	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento			X				
6	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari			X				
7	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate			X				
8	Lucidatura di parti cromate			X				
9	Decalcificazione lavastoviglie			X				
10	Spurgo di pozzetti di scarico					X		
11	Lavaggio di celle di refrigerazione e frigoriferi			X				
12	Pulizia filtri delle cappe di aspirazione				X			
13	Disinfestazione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati					X		
14	Pulizia pavimenti con mezzi meccanici ed eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura				X			

PULIZIA MENSE

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale
1	Spazzatura e lavatura di pavimenti e pareti piastrellate fino ad altezza d'uomo, con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante	X						
2	Spazzatura e lavatura con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante di porte, soglie, battiscopa, davanzali e serrande		X					
3	Svuotamento e pulitura cestini	X						
4	Spolveratura e lavatura, con prodotti idonei, di linee di distribuzione ed accessori, di tavoli e sedie	X						
5	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento			X				
6	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari			X				
7	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate			X				
8	Lucidatura di parti cromate			X				
9	Decalcificazione lavastoviglie			X				
10	Spurgo di pozzetti di scarico					X		
11	Lavaggio di celle di refrigerazione e frigoriferi			X				
12	Pulizia filtri delle cappe di aspirazione				X			
13	Disinfestazione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati					X		
14	Pulizia pavimenti con mezzi meccanici ed eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura				X			

Unione Sindacale di Base V.V.F.

PULIZIA SPOGLIATOI

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale
1	Spazzatura di pavimenti	X						
2	Lavatura di pavimenti	X						
3	Spazzatura e lavatura di porte, soglie, battiscopa, davanzali e serrande		X					
4	Svuotamento e pulitura cestini	X						
5	Spolveratura di mobili ed elementi di arredamento		X					
6	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento			X				
7	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari			X				
8	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate			X				
9	Lucidatura di parti cromate			X				
10	Spurgo di pozzetti di scarico					X		

PULIZIA SERVIZI IGIENICI

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale
1	Spazzatura e lavatura e disinfezione di pavimenti e pareti piastrellate fino ad altezza d'uomo	X						
2	Spazzatura e lavatura e disinfezione di porte, soglie, davanzali e serrande			X				
3	Svuotamento e pulitura cestini	X						
4	Spolveratura e lavatura e disinfezione di lavabi, vaschette, specchi ed attrezzature igieniche	X						
5	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento			X				
6	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari			X				
7	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate			X				
8	Lucidatura di parti cromate			X				
9	Spurgo di pozzetti di scarico					X		
10	Pulizia di pavimenti con mezzi meccanici ed eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura				X			
11	Derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati					X		

Unione Sindacale di Base V.V.F.

IL PIANO DELLE MANUTENZIONI

Cimas Srl in caso si aggiudicazione provvederà a effettuare un controllo su tutte le attrezzature già presenti presso ogni Comando. Verrà fatto un contratto per la manutenzione ordinaria con l'azienda Sat Ristorazione. All'occorrenza verrà esteso a tutti i distaccamenti della direzione regionale Lazio.

MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI

1) Riparazione e rifacimento delle pavimentazioni interne e riordino delle solette di calpestio	All'occorrenza
2) Riparazione e rifacimento degli intonaci e delle tinteggiature interne	Annualmente o all'occorrenza
3) Riparazione, sostituzione e posa in opera dei rivestimenti, degli infissi e dei serramenti interni	All'occorrenza

TRATTAMENTO DELL'ARIA, TRATTAMENTO ACQUE, IMPIANTO elettrico, antincendio, alimentazione del gas, IMPIANTI elevatori

Trattamento dell'aria

Cappe	periodicità degli interventi
rimozione e pulizia dei filtri	mensile
reimpregnazione ed eventuale sostituzione dei filtri	annuale
pulizia e lubrificazione dei ventilatori	semestrale
pulizia delle parti di illuminazione	trimestrale
pulizia interna ed esterna delle cappe	mensile
sgrassatura delle guaine (pareti interne e griglie)	annuale

Trattamento delle acque

Pompe dosatrici	periodicità degli interventi
controllo del flusso iniettato	semestrale
verifica dell'usura dei pezzi e controllo del funzionamento delle pompe dosatrici	semestrale

Alimentazione dell'acqua	periodicità degli interventi
verifica della tenuta dei rubinetti	mensile

Trattamento delle acque sporche	periodicità degli interventi
Manutenzione dei separatori di grassi e di materie fermentabili	quindicinale
Spurgo dei condotti fognari	secondo necessità

Manutenzione impianto elettrico

Apparecchiature e quadri elettrici	periodicità degli interventi
controllo del regolare funzionamento delle apparecchiature	mensile

Manutenzione impianto antincendio

Estintori	periodicità degli interventi
Verifica degli estintori e funzionamento idranti	semestrale

Manutenzione impianto del gas

Alimentazione del gas e impianto rilevazione fughe gas	periodicità degli interventi
controllo come da regolamento di sicurezza antincendio	annuale

Unione Sindacale di Base U.S.B.

Manutenzione apparecchiature di cottura

Forni a convezione/Trivalenti/Vapore	periodicità degli interventi
pulizia dopo ogni cottura	quotidiana
pulizia dei filtri d'aria	settimanale
Smontaggio delle coperture e delle griglie	Mensile
pulizia della turbina e della tramoggia	Mensile
Sgrassatura delle pareti, delle griglie, della turbina, della finestra e della tramoggia	Mensile
Disincrostazione	settimanale
verifica della tenuta delle guarnizioni	Mensile
verifica dei collegamenti elettrici	Mensile
verifica conduttore energia alimentazione	Mensile
verifica accensione piezo	Mensile
verifica bruciatore pilota/termocoppia	Mensile
verifica bruciatore principale	Mensile
valvole sicurezza	Mensile
verifica elettrovalvole acqua/umidificazione	Mensile
verifica ugello spruzzatore	Mensile
verifica programmatore + suoneria	Mensile
verifica selettore comandi	Mensile
verifica motore ventilatore	Mensile
verifica solenoidi acqua/vapore	Mensile
verifica sonde di livello	Mensile
verifica camera pressostatica	Mensile
verifica resistenza boiler riscaldatore	Mensile
verifica condensione vapore	Mensile
verifica guarnizione porte	Mensile
verifica temperatura teletermometro	Mensile
verifica cerniera sportello	Mensile
verifica microinterrutore di sicurezza	Mensile
verifica valvole sicurezza vapore	Mensile
verifica camino (esalazioni)	Mensile
verifica componenti quadro elettrico	Mensile

Bruciatori degli apparecchi	periodicità degli interventi
Controllo del funzionamento delle valvole di entrata del gas, delle fiamme spia e dei bruciatori	settimanale
Immersione in una soluzione detergente	settimanale
Regolazione della valvola di immissione dell'aria	mensile
verifica dei termostati	mensile
Controllo dei minimi	mensile
verifica conduttore energia alimentazione	mensile
verifica piloti bruciatori/termocoppia	mensile
verifica rubinetti valvolati sicurezza gas	mensile
verifica tubi venturi/fiamma	mensile
verifica bruciatori principali	mensile
verifica valvola sicurezza forno gas	mensile
verifica accensione piezo/pilota bruciatori	mensile
verifica bruciatore centrale forno	mensile
verifica alimentazione piastra elettriche	mensile
verifica resistenza superiori inferiori forno	mensile
verifica termostato	mensile
verifica commutatori di potenza	mensile
verifica segnali luminosi	mensile
verifica cerniere sportello forno	mensile

Cucina/Brasiera AUTOMATICA –manuale/Piano fuochi	periodicità degli interventi
Manutenzione comprendente la sgrassatura delle pareti	mensile
verifica conduttore energia alimentazione	mensile
verifica accensione piezo	mensile
verifica pilota bruciatore termocoppia	mensile
verifica valvola sicurezza gas	mensile

Unione Sindacale di Base VV.F.

verifica bruciatore principale	mensile
verifica ingrassaggio vite senza fine e braccio piatto	mensile
verifica termostato normale e sicurezza	mensile
verifica motore sollevamento piatto	mensile
verifica cinghia o catena trasmissione	mensile
verifica lubrificazione supporti albero piatto	mensile
verifica cerniere coperchio	mensile
verifica pacco resistenza riscaldante	mensile
verifica commutatore di potenza	mensile
verifica componenti quadro comandi	mensile

Grill e piastre	**periodicità degli interventi**
Sgrassatura delle pareti esterne non visibili	Settimanale
verifica deformazione delle superfici	Mensile
verifica dei termostati	Mensile
verifica dei contatti e degli organi di comodato	Mensile
verifica dei collegamenti fluidi	Mensile

pentola cilindrica/bollitore	**periodicità degli interventi**
verifica conduttore energia alimentazione	mensile
verifica accensione piezo	giornaliera
verifica pilota bruciatore	giornaliera
verifica bruciatore centrale	mensile
verifica valvole / rubinetto sicurezza gas	mensile
verifica termostato sicurezza	mensile
verifica pacco riscaldante resistenza	mensile
verifica valvola camera cottura	mensile
verifica valvola sicurezza coperchio	mensile
verifica gruppo campana c/manometro	mensile
verifica pulizia condensioni	mensile
verifica valvola entrata vapore	mensile
verifica commutatore di potenza	mensile
verifica segnali luminosi	mensile
verifica rubinetti acqua calda e fredda	giornaliera
verifica lubrificazione cerniera sollevamento coperchio	mensile

Manutenzione apparecchiature di preparazione

Affettatrice - Tritacarne	**periodicità degli interventi**
pulizia accurata e disinfezione	ogni volta dopo l'utilizzo
affilatura delle lame precedentemente sgrassate, risciacquate ed asciugate	settimanale
verifica dei collegamenti elettrici e fluidi	mensile
verifica della cinghia di trasmissione	mensile
cambio dei cuscinetti e delle guarnizioni	annuale
verifica dischi per affettare trafile	mensile
verifica microinteruttore sicurezza	mensile
verifica piedini a ventosa	mensile
verifica componenti quadro comando	mensile

Affettatrice manuale - automatica	**periodicità degli interventi**
verifica taglio	giornaliera
verifica smerigli	mensile
verifica vela	mensile
verifica asta paralama	mensile
verifica carrello porta salumi e carni	mensile
verifica microinterruttore sicurezza	mensile
verifica lubrificazione parti movimento	mensile
verifica lubrificazione parti movimento	mensile
verifica lubrificazione carrello	mensile
verifica piedini ventosa	mensile
verifica molatura lama	mensile

Grattugia	**periodicità degli interventi**
pulizia	ogni volta dopo l'utilizzo

Unità di Crisi di Base V.V.F.

Bilancia	periodicità degli interventi
controllo della tarature	mensile
verifica livello	mensile
verifica olio	mensile

Bagnomaria/scaldapiatti	periodicità degli interventi
disincrostazione	giornaliera
controllo collegamento acqua	giornaliero
verifica termostati	mensile
verifica conduttura energia alimentazione	mensile
verifica pacco riscaldante resistente	mensile
verifica termostati interruttore	mensile
verifica valvole vapore	mensile
verifica condensini pulizia	mensile
verifica rubinetto acqua scarico	giornaliero

Tavoli armadiati neutri	periodicità degli interventi
pulizia generale	giornaliera (al termine del servizio)
verifica antine scorrevoli	Giornaliera
verifica ruote teflon per binari	mensile

Carrelli servizio	periodicità degli interventi
pulizia generale	giornaliera
verifica supporti ruote	mensile
lubrificazione gabbia sfere	mensile

Manutenzione impianti frigoriferi

Pareti e soffitti	periodicità degli interventi
pulizia completa e disinfezione	settimanale
sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico	settimanale
verifica delle superfici	mensile
verifica delle porte e delle guarnizioni	mensile

Gruppo frigorifero	periodicità degli interventi
rotazione del ventilatore	mensile
spolveratura del ventilatore	mensile
spolveratura delle griglie del condensatore ad aria	mensile
Disincrostazione delle griglie del condensatore ad aria	mensile
verifica tenuta delle guarnizioni	mensile
verifica termometri	mensile
verifica termostati	mensile
verifica sistema di sbrinaggio	mensile
verifica sistema di allarme	mensile
verifica sistema di caricamento del fluido refrigerante	mensile

Celle frigorifere	periodicità degli interventi
pulizia generale /controllo visivo	giornaliera
verifica batteria motoventilata	mensile
verifica unità motocondensante	mensile
verifica olio compressore	mensile
verifica valvole pressostatiche – termostatiche	mensile
verifica solenopidi acqua liquida	mensile
verifica filtro deidratore carica gas	mensile
verifica microinterruttore di allarme	mensile
verifica scarichi acque	mensile
pulizia condensatori	mensile
verifica componenti quadro comando	mensile

Armadi e tavoli refrigerati	periodicità degli interventi
pulizia generale /controllo visivo	giornaliera
verifica unità condensante	mensile
verifica valvola termostatica	mensile

Unione Sindacale di Base VV.F.

verifica motoventilatore tangenziale assiale	mensile
verifica termostato temperatura	mensile
verifica sbrinamento	mensile
verifica guarnizione sportello	mensile
verifica chiusura cerniera sportello	mensile
verifica pulizia evaporatore	mensile
verifica componenti quadro comandi	mensile

Banchi frigoriferi	**periodicità degli interventi**
pulizia generale /controllo visivo	Giornaliero
controllo funzionamento	Giornaliero
controllo efficienza apparecchiature	mensile

Lavastoviglie	**periodicità degli interventi**
pulizia dei filtri a cestello di ogni vasca	giornaliero
pulizia dell'ugello e della elettrovalvola	giornaliero
pulizia delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante	giornaliero
Pulizia generale; controllo taratura pompe det. e brill.	giornaliero
controllo dei termostati	settimanale
controllo del funzionamento degli accessori termostatici nelle vasche	settimanale
controllo del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore	settimanale
lubrificazione meccanica trascinamento a catena nastro trasportatore	settimanale
decalcificazione delle serpentine delle resistenze	settimanale
disincrostazione totale comprese le resistenze	settimanale
controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca	quindicinale
pulizia dei quadri comandi da incrostazioni calcaree	quindicinale
pulizia dei filtri	quindicinale
pulizia degli spruzzatori	quindicinale
pulizia di ogni altra parte a contatto con l'acqua	quindicinale
pulizia iniettori dell'acqua e detersivo	mensile
verifica rampe e paratoie	mensile
verifica organi di controllo e di sicurezza	mensile
verifica dei motori	annuale
verifica allacciamenti elettrici ed adduzioni	annuale

Lavaverdure	**periodicità degli interventi**
pulizia degli scarichi	giornaliera
controllo dell'entrata d'acqua	giornaliera
controllo del funzionamento del quadro comandi	quindicinale
sbloccaggio del nastro ed estrazione del gruppo trasportatore per pulizia e lubrificatore	quindicinale
pulizia generale	settimanale
pulizia delle griglie di fondo, da togliere dopo asportazione dei residui solidi	settimanale
verifica conduttura alimentazione acqua	mensile
verifica sonde flusso acqua	mensile
verifica saracinesche scarico acque	mensile
verifica conduttura pneumatica pistone	mensile
verifica olio pistone	mensile
verifica componenti quadro comandi	mensile
verifica pulizia a fondo vasca	mensile

Lavatoio e vasche ammollo	**periodicità degli interventi**
pulizia generale	giornaliera
controllo dei rubinetti e degli scarichi	settimanale
verifica gruppi miscelatori	mensile
verifica sifoni pilette	settimanale
vasca intrappolamento grassi alimentari	**periodicità degli interventi**
PULIZIA GENERALE	semestrale

Unione Sindacale di Base VV.F.

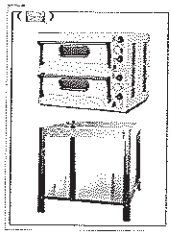
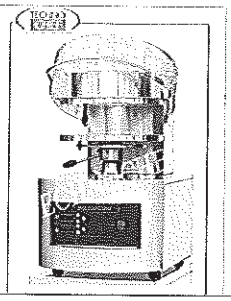
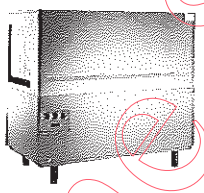
PROPOSTE MIGLIORATIVE

A seguito di accurati sopralluoghi su tutte le Vostre Strutture, considerando anche che molti anni abbiamo gestito l'appalto con OTTIMI risultati sotto tutti i punti di vista, e avendo diligentemente accertato tutte le criticità nell'espletamento del servizio ristorazione, e aver analizzato il Vostro Capitolato Tecnico, la Cimas Srl è a proporVi le seguenti migliorie:

PROPOSTA N. 1: **Elenco migliorie analitiche in tutte le Vostre sedi.**
PROPOSTA N. 2: **Disponibilità di negozio cucina mobile e relative autorizzazioni**
PROPOSTA N. 3:**Disponibilità per utilizzo centro preparazione pasti per emergenze (o Vostre esigenze particolari) ubicati nella Provincia di Roma. Sarà inoltre possibile usufruire di altri centri di cottura attualmente in gestione Cimas : Coni Spa Via Largo Giulio Onesti, Università di Tor Vergata Via Cambridge, Università di Roma 3 Via della Vasca Navale; Università Laziodisu Roma Uno Via Cesare de Lollis.**
PROPOSTA N. 4: **Macchina erogatrice pasti e convenzione con ristoranti locali ove previsto il servizio alternativo: Sede di Campagnano, Sede della Pisana, Per la sede di Castel Porziano vista la particolarità di utenza, la ditta Cimas Srl nei periodi in cui la struttura sarà aperta attiverà il servizio di veicolazione pasti dalle sedi limitrofe di Fiumicio o Pomezia, con le stesse modalità di veicolazione pasti effettuate all'interno dell'Aeroporto di Fiumicino.**
Vista la possibile criticità dovuta ad una eventuale inabilità di una qualsiasi cucina, dei distaccamenti provinciali, la nostra società intende risolvere detta criticità o con la veicolazione di pasti da una struttura all'altra o con la possibilità di far fruire il pasto al personale VV.F. in appositi locali già preventivamente da noi convenzionali.
PROPOSTA N. 5: **Fornitura in tutte le Sedi dei Vigili del Fuoco di porta posate compreso di tovagliolo monouso personalizzato con logo V.V.F. Regione Lazio**
PROPOSTA N. 6: Fornitura di un carrello termico composto da: piastra ad induzione, zuppiera termica, casseruola con cestelli per i Comandi di Frascati, Latina, Rieti, Viterbo e relativi distaccamenti.
Grazie a questa soluzione si risolve la criticità delle lamentele dovute al consumo di pasta divenuta scotta, a causa del protrarsi dell'intervento.
Il personale VVF, infatti non dovrà far altro che cuocere la pasta lasciata sul carrello e condirla con la salsa preparata dalla cuoca e mantenuta calda sulla zuppiera . Per quanto riguarda i secondi e i contorni, gli stessi potranno essere rigenerati utilizzando il forno a microonde messo a disposizione.
PROPOSTA N. 7: **In caso di aggiudicazione a fine appalto tutte le attrezzature fornita da Cimas Srl resteranno di proprietà dei VV.F di Roma.**
PROPOSTA N.8 **Fornitura di erogatore bevande gratuite nei Comandi Provinciali.**
PROPOSTA N. 9 **Verranno installati in tutte le sale mense dei distaccamenti dei Vigili del Fuoco appositi dispenser di gel antibatterico (AMUCHINA o similare) che permetterà una maggior igiene prima della consumazione del pasto.**
PROPOSTA N. 10 **Potranno essere, in accordo con la Direzione Regionale dei Vigili del Fuoco, essere proposti piatti di cucina regionale ed internazionale redatti dalla nostra dietista.**
PROPOSTA N. 11 **Pur essendo all'interno della stessa Regione, sono presenti per territorialità e consuetudine diverse abitudini alimentari; Cimas Srl intende offrire la possibilità di preparare giornalmente un menù differente da struttura a struttura (ipoteticamente uno per ogni distaccamento) partendo da quello di base da noi offerto che ha come riferimento le alternative proposte nelle strutture con i self-service. La cuoca in definitiva si rapporterà prima di confezionare il pasto sia alla mattina che alla sera o con il capo sede o con il capo turno e seguendo le sue indicazioni provvederà alla preparazione.**
Questa miglioria anche se comporterà un maggior onere nei ns confronti (abbassandoci notevolmente il potere di acquisto),soddisferà totalmente le esigenze alimentari del personale VV.F. avente diritto al pasto.
PROPOSTA N. 12 **Aumento della scelta delle pietanze come riportato dai menù settimanali presenti all'interno del piano alimentare relativamente ai comandi Provinciali.**
PROPOSTA N. 13 **Nell'offerta da noi presentata è stata considerata anche la fornitura presso i comandi Provinciali e le sedi Aeroportuali di n° 2 bancali d'acqua minerale naturale in confezioni da 1,5 Lt. Il tutto per andare maggiormente incontro alle disposizioni varie presenti a pag. 4 dei parametri nutrizionali alleggerendo così un onere a carico della Vostra amministrazione.**
PROPOSTA N. 14 **Fornitura di n. 10 frigoriferi convenzionali da utilizzarsi durante il periodo estivo per il raffreddamento delle bibite del personale dedicato al servizio boschiva**
PROPOSTA N. 15 **Contratto di manutenzione ordinaria con primaria società del settore (Sat Srl)**

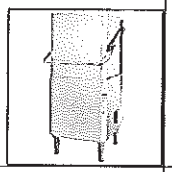
Unione Sindacale di Base V.V.F.

CENTRALE VIA GENOVA, 3/A – ROMA

PROPOSTE	PROPOSTE MIGLIORATIVE	TEMPI E METODI
SELF-SERVICE CLIMATIZZATORI FORNO A MICROONDE REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI	**SALA MENSA** 1) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 4) Fornitura e messa in opera di climatizzatori ove mancanti. 5) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 6) Tinteggiatura sala mensa 7)Controllo generale effettuato da personale specializzato. 8) Televisore al plasma 50 pollici 9) Verrà fornito apposito sistema informatico per la rilevazione delle presenze.  10) Verrà installato un angolo pizzeria attivo tutti i giorni con integrazione delle attrezzature ai lati riportate.	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico. 
COTTURA 	**CUCINA** 1) Fornitura di n. 1 sterilizzatore posate idoneo alla igenizzazione della posateria in genere. 2) Cutter taglia verdure Marca Fimar Mod. CL/5 3) verranno forniti: - affettatrice Marca Zanussi Mod. AF300GR - ceppo batticarne 4) Tinteggiatura zona cucina 5)Controllo generale effettuato da personale specializzato tramite apposita convenzione. 6) Bicchieri da sala. 7) Pentolame di varie misure (Zanussi) 8) Coltelleria da cucina(Zanussi) 9) Teglie da forno e self-service (Zanussi) 10) sistemazione zona lavaggio con istallazione nuova macchina Lavastoviglie a trazione e optional vari . marca Zanussi e Mod. 533300	 La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico. I LAVORI VERRANNO CONCORDATI CON LA VOSTRA AMMINISTRAZIONE

Unione Sindacale di Base VV.F.

FIUMICINO AEROPORTO
Via Fratelli Wright, snc

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	**SALA MENSA** 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 4) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 5) Fornitura e messa in opera di climatizzatori ove mancanti. 6) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc..	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA FORNITURA	**CUCINA** manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie Verranno forniti: 1)Pelapatate Marca Zanussi 2)Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 3)Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 4)Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 5)Bicchieri da sala 6)Lavastoviglie Zanussi e Mod. 533300 	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.
TINTEGGIATURA REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI	**CUCINA MENSA E MAGAZZINI** Tinteggiatura sala mensa e zone annesse. Controllo generale effettuato da personale specializzato. Revisione e controllo della cella frigorifera positiva e scaffalature interne.	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

La società Cimas Srl per la veicolazione pasti all'interno dell'aeroporto di Fiumicino metterà a disposizione dell'Ente le seguenti attrezzature:

- n° 1 FIAT PUNTO VAN
- idonei contentitori termici per trasporto pasti sia caldi che freddi

si fa presente che la nostra società è in regola con tutti i permessi aeroportuali richiesti per operare all'interno dell'area medesima.

Unione Sindacale di Base VV.F.

TUSCOLANO II
Via Scribonio Curione, 70 - Roma

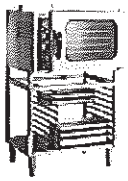
PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	SALA MENSA 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri. 5) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc..	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA FORNITURA	CUCINA Controllo generale effettuato da personale specializzato tramite apposita convenzione . Verranno forniti: 1)Fornitura pozzetto congelatore 2)Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 3)Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 4)Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 5)Bicchieri da sala 6) Manutenzione straordinaria su cucina, frigorifero e lavastoviglie	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.
TINTEGGIATURA REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI	CUCINA/MENSA E MAGAZZINI Tinteggiatura sala mensa e zone annesse. Controllo generale effettuato da personale specializzato.	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

Unione Sindacale di Base VV.F.

PISANA Via San Giovanni Eudes snc

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	SALA MENSA 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 3) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 4) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc..	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA	CUCINA Verranno forniti: 1)Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 2) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 3)Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 4) Bicchieri da sala	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

CIAMPINO

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	SALA MENSA 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox bicchieri. 4) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc..	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA FORNITURA	CUCINA Controllo generale effettuato da personale specializzato tramite apposita convenzione .  Verranno forniti: 1)Forno convenzione 6 GN 1/1 marca Zanussi e Mod FCF614 2) Manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 3)Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 4)Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 5)Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 6)Bicchieri da sala 7)Tinteggiatura sala mensa e zone annesse e cucina.	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

Unione Sindacale di Base VV.F.

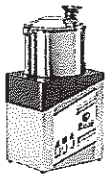
Proposte migliorative per i seguenti distaccamenti: Autorimessa, Bracciano, Cerveteri, Colleferro, Civitavecchia, Eur, Frascati, La Rustica, Marino, Monte Mario, Montelibretti, Nomentano, Officine, Ostia, , Ostiense, Palestrina, Pomezia, Prati, Subiaco, Tivoli e Velletri.

PROPOSTE MIGLIORATIVE

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	SALA MENSA 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox bicchieri. 4) Fornitura e messa in opera di climatizzatori ove mancanti. 5) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc..	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA FORNITURA	CUCINA Controllo generale effettuato da personale specializzato tramite apposita convenzione . Verranno forniti: 1) Manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 2) Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 3) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 4) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 5) Bicchieri da sala	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.
TINTEGGIATURA REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI	CUCINA/MENSA E MAGAZZINI Tinteggiatura sala mensa e zone annesse e cucina. Controllo generale effettuato da personale specializzato.	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. FROSINONE

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
SELF-SERVICE CLIMATIZZATORI FORNO A MICROONDE	SALA MENSA 1) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 4) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 5) Tinteggiatura sala mensa 6) Controllo generale effettuato da personale specializzato. 8) Televisore al plasma 50 pollici 9) Fornitura di carrello termico con accessori 10) Riparazione vetro sala mensa	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
COTTURA	CUCINA 1) Fornitura di n. 1 sterilizzatore posate idoneo alla igenizzazione della posateria in genere. 2) Cutter taglia verdure Mod.Fimar mod.CL/5  3) verranno forniti: - Affettatrice Marca Zanussi Mod.AF300GR - ceppo batticarne 4) Tinteggiatura zona cucina 5) Manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 6) Bicchieri da sala. 7) Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 8) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 9) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi)	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico. I LAVORI VERRANNO CONCORDATI CON LA VOSTRA AMMINISTRAZIONE

Unione Sindacale di Base VV.F.

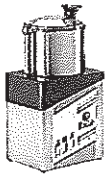
MIGLIORIE PER I DISTACCAMENTI DI SORA, CASSINO E FIUGGI

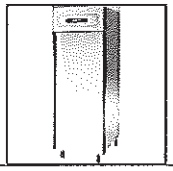
PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	SALA MENSA 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma, 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox bicchieri. 4) Fornitura e messa in opera di climatizzatori ove mancanti. 5) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 6) fornitura di carrello termico con accessori	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA FORNITURA	CUCINA Controllo generale effettuato da personale specializzato tramite apposita convenzione . Verranno forniti: 1)manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 2)Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 3) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 4) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 5) Bicchieri da sala 6) Tinteggiatura sala mensa e zone annesse e cucina.	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. LATINA

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
SELF-SERVICE CLIMATIZZATORI FORNO A MICROONDE	SALA MENSA 1) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 4) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 5) Tinteggiatura sala mensa 6)Controllo generale effettuato da personale specializzato. 7) Televisore al plasma 50 pollici 8) fornitura di carrello termico con accessori	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
COTTURA	CUCINA 1) Fornitura di n. 1 sterilizzatore posate idoneo alla igenizzazione della posateria in genere. 2) Cutter taglia verdure Marca Fimar Mod. CL/5 3) verranno forniti: - affettatrice Marca Zanussi Mod. AF300GR - ceppo batticarne 4) Tinteggiatura zona cucina 5) manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 6) Bicchieri da sala. 7) Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 8) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 9) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 10) n° 1 frigorifero 700 lt 11) n° 1 congelatore 640 lt Fornitore Tecnoservice Mod. GN650BT	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico. I LAVORI VERRANNO CONCORDATI CON LA VOSTRA AMMINISTRAZIONE





Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. GAETA

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
FORNO A MICROONDE BANCO CALDO CLIMATIZZATORI	<u>SALA MENSA</u> 1) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox bicchieri. 4) Fornitura e messa in opera di climatizzatori ove mancanti. 5) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 6) Fornitura di carrello termico con accessori	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI REVISIONE ATTREZZATURE DA CUCINA FORNITURA	<u>CUCINA</u> Controllo generale effettuato da personale specializzato tramite apposita convenzione . Verranno forniti: 1) manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 2)Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 3) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 4) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 5) Bicchieri da sala 6) Tinteggiatura sala mensa e zone annesse e cucina.	Tempi e modalità saranno concordati tra la ditta e l'ente.

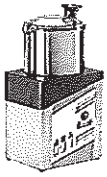
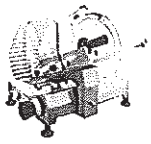
Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. VITERBO

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
SELF-SERVICE CLIMATIZZATORI FORNO A MICROONDE	SALA MENSA 1) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 4) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 5) Tinteggiatura sala mensa 6)Controllo generale effettuato da personale specializzato. 7) Televisore al plasma 50 pollici 8) Fornitura di carrello termico con accessori	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
COTTURA	CUCINA 1) Fornitura di n. 1 sterilizzatore posate idoneo alla igenizzazione della posateria in genere. 2) Cutter taglia verdure Marca Fimar Mod. CL/5 3) verranno forniti: - affettatrice Marca Zanussi Mod.AF300GR - ceppo batticarne 4) Tinteggiatura zona cucina 5) manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 6) bicchieri da sala. 7) Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 8) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 9) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi)	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico. I LAVORI VERRANNO CONCORDATI CON LA VOSTRA AMMINISTRAZIONE

Unione Sindacale di Base VV.F.

VV.F. RIETI

PROPOSTA	PROPOSTE MIGLIORATIVE SEDI	TEMPI E METODI
SELF-SERVICE FORNO A MICROONDE REVISIONE IMPIANTI ELETTRICI	SALA MENSA 1) Angolo dei sapori: allestimento di idonea area per snellire la fila e consentire l'utilizzo di olio, sale, pepe, ecc.. 2) Fornitura di piatti piani, fondi e piccoli con marchio Vigili del Fuoco Roma 3) Fornitura di posate, coltelli, forchette inox e bicchieri 4) Possibilità di rigenerazione pasti ubicati nel banco caldo tramite forno a microonde. 5) Tinteggiatura sala mensa 6)Controllo generale effettuato da personale specializzato. 7) Televisore al plasma 50 pollici 8) Fornitura di carrello termico con accessori	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico.
COTTURA	CUCINA 1) Fornitura di n. 1 sterilizzatore posate idoneo alla igenizzazione della posateria in genere.  2) Cutter taglia verdure Marca Fimar Mod. CL/5 3) verranno forniti: - affettatrice marca Zanussi Mod. AF300GR  - ceppo batticarne 4) Tinteggiatura zona cucina 5) manutenzione straordinaria su cucina, forno, frigorifero e lavastoviglie 6) bicchieri da sala. 7) Pentolame di varie misure (marca Zanussi) 8) Coltelleria da cucina (marca Zanussi) 9) Teglie da forno e self-service (marca Zanussi) 10) Riparazione cella frigorifera guasta	La fornitura dell' apparecchiatura sarà concordata con il nostro fornitore e il Vostro ufficio tecnico. I LAVORI VERRANNO CONCORDATI CON LA VOSTRA AMMINISTRAZIONE

Unione Sindacale di Base VV.F.