

Spese diverse 1989	L.46.801.172
n° pasti	167.629
£/pasto	L.279

	costi medi			
	pasto	primo	secondo	cont
spese gen.al.	L.3.005,43	L.742,70	L.1.488,58	L.774,14
spese div.	L.279,19			
totale	L.3.284,62			
41,23% =	L.1.354,25			
58,77% =	L.1.930,37			

Il giorno 06.11.90 presenti i sigg.

Direzione Turini A., Vanni F.

CISL Gromi O., Pitoleri G.

UIL Daniele H.

CGIL Bonaloti A., Osello L., Fedini

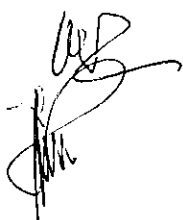
Uniti i delegati sindacali dei costi dopo ampio discussione si convenne quanto segue:

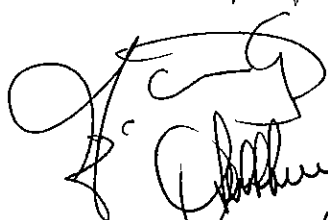
Dal 1° dicembre prezzo 1° ~~800~~ 800£ 2° 800£

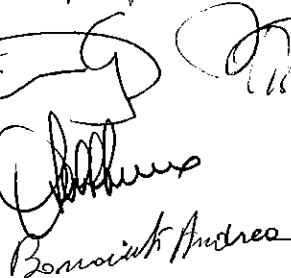
Dal 1° Maggio a seguito di ulteriore dettaglio verificato, tutte le percentuali dell'accordo, viene recuperata l'ulteriore percentuale ulteriore quota di £ 100 oltre agli eventuali differenziali occorsi.

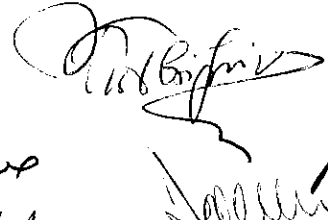
Dal 1° dicembre il prezzo per gli ospiti esterni passa a £ 5000.

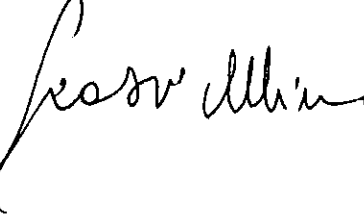
Per il deposito Astina, l'Azienda provvederà alla installazione di un distributore di acqua potabile.






Bonvicini Andrea





VALUTAZIONE COSTO PASTI MENSA 1990

PASTA A SUGO		
	gr	£
PASTA	100	L.122
CARNE ANT	30	L.237
CONC. POM	15	L.12
SALE	8	L.4
CIPOLLA	30	L.26
VINO	5	L.6
OLIO	15	L.86
ODORI§	15	L.39
FORMAGGIO	15	L.225
TOTALE 1°		L.756

MINESTRONE		
	gr	£
riso	60	L.102
bieta	20	L.38
cavolo	20	L.16
zucchini	10	L.20
sale	5	L.2
conc pom	5	L.4
cipolla	16	L.14
patate	120	L.65
olio	15	L.86
odori	15	L.39
formaggio	10	L.150
pepe	2	L.24
TOTALE 1°		L.562

RAVIOLI AL POMODORO		
	gr	£
Ravioli	110	L.858
Pomodoro	80	L.165
Olio	10	L.57
Burro	5	L.44
Sale	8	L.4
Cipolle	15	L.13
carote	5	L.8
odori	5	L.13
TOTALE 1°		L.1.162

PASTA A BURRO		
	gr	£
pasta	100	L.122
burro	20	L.176
sale	5	L.2
form grana	10	L.150
TOTALE 1°		L.450

VALUTAZIONE COSTO PASTI MENSA 1990

PASTA ALLA MAREMMANA		
	gr	£
Pasta	100	L.122
salsiccia	40	L.240
Panna	9	L.39
Pomodoro	45	L.93
Basilico	3	L.8
Sale	2	L.1
Zenzero	1	L.15
Aglio	1	L.5
burro	3	L.26
TOTALE 1°		L.548

TAGLIATELLE PANNA E FUNGHI		
	gr	£
Tagliatelle	100	L.496
Panna	30	L.129
Funghi	20	L.199
Sale	3	L.1
formaggio	10	L.150
Odori	1	L.3
TOTALE 1°		L.978

Costo medio del primo

L.743

VALUTAZIONE COSTO PASTI MENSA 1990

SPEZZATINO		
	gr	£
carne ant	180	L.1.419
odori	10	L.26
sale	5	L.2
pelati	50	L.41
olio	15	L.86
pepe	5	L.60
TOTALE 2°		L.1.634

CARNE AL FORNO		
	gr	£
carne post	120	L.1.242
sale	3	L.1
rosmarino	3	L.8
aglio	4	L.19
olio	6	L.34
pepe	2	L.24
TOTALE 2°		L.1.329

BACCALA' ALLA LIVORNESE		
	gr	£
baccala	130	L.1.487
Pomodoro	100	L.206
Olio	10	L.57
farina	5	L.4
odori	5	L.13
TOTALE 2°		L.1.767

POLLO ARROSTO		
	gr	£
Pollo	260	L.1.077
Olio	10	L.57
sale	5	L.2
pepe	2	L.24
odori	10	L.26
TOTALE 2°		L.1.187

BRACIOLA AI FUNGHI		
	gr	£
Carne post	120	L.1.242
Funghi	20	L.199
panna	3	L.13
farina	5	L.4
sale	2	L.1
pepe	1	L.12
Olio	10	L.57
TOTALE 2°		L.1.528

VALUTAZIONE COSTO PASTI MENSA 1990

BRACIOLE ALLA PIZZAIOLA		
	gr	£
carne post	120	L.1.242
farina	5	L.4
sale	3	L.1
pomodoro	10	L.21
fontina	15	L.136
capperi	5	L.29
olio	5	L.29
pepe	2	L.24
TOTALE 2°		L.1.485

Costo medio del secondo

1488,579167

VALUTAZIONE COSTO PASTI MENSA 1990

BIETA ALL'AGRO		
	gr	£
Bieta	300	L.577
Olio	20	L.114
Sale	3	L.1
Limone	18,75	L.33
TOTALE 3°		L.726

INSALATA E POMODORI		
	gr	£
insalata	100	L.220
pomodori	150	L.327
olio	20	L.114
sale	3	L.1
aceto	5	L.5
pepe	2	L.24
TOTALE 3°		L.692

PEPERONATA		
	gr	£
peperoni	100	L.683
patate	20	L.11
olio	20	L.114
sale	3	L.1
pepe	2	L.24
TOTALE 3°		L.834

SOTTACETI PRIMAVERA		
	gr	£
Sottaceti	100	L.1.999
maionese	30	L.141
sale	3	L.1
TOTALE 3°		L.2.142

PATATE FRITTE		
	gr	£
patate	200	L.109
sale	3	L.1
olio	20	L.114
TOTALE 3°		L.225

PISELLI		
	gr	£
piselli surg	100	L.234
carne secca	12	L.111
sale	3	L.1
conc pomodoro	5	L.4
olio	15	L.86
pepe	2	L.24
TOTALE 3°		L.461

VALUTAZIONE COSTO PASTI MENSA 1990

FAGIOLI	gr	£
fagioli	80	L.224
sale	2	L.1
conc pom	5	L.4
olio	15	L.86
pepe	2	L.24
TOTALE 3°		L.339

Costo medio del contorno

L.774