



***PIANO GUIDA SERVIZI ORDINARI E
SERVIZI OPZIONALI***

DESCRIZIONE DEI SERVIZI ORDINARI

PULIZIA CUCINA, REFETTORI, MAGAZZINI, UFFICI, AREE COMUNI, AREE ESTERNE

Il presente servizio, consiste nella pulizia di locali e arredi da effettuarsi in conformità alle disposizioni di seguito riportate, agli accordi sindacali nazionali relativi al Personale dipendente delle Imprese di Pulizia e nell'osservanza delle normative vigenti per l'utilizzo di attrezzature, macchinari e materiali e della sicurezza alimentare previsti in ambito UE.

Le operazioni di pulizia devono essere condotte da Personale specializzato e dotato delle migliori attrezzature disponibili e dei materiali più idonei a risolvere, di volta in volta, le diverse necessità d'intervento.

Prestazioni ordinarie

Le prestazioni ordinarie comprendono le seguenti attività:

1. Pulizia e disinfezione, ove previsto, giornaliera degli ambienti interni ed esterni da effettuarsi una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni e di ambienti, secondo le indicazioni riportate nel presente allegato.
2. Pulizia periodica degli ambienti da effettuarsi con cadenza settimanale, quindicinale, mensile, bimestrale, ecc., in relazione alle diverse tipologie di aree e alle distinte destinazioni d'uso degli ambienti, secondo le indicazioni del presente allegato.

Specifiche

In linea generale i servizi previsti sono i seguenti:

- Pulizia ordinaria e sanificazione, ove richiesto, delle superfici orizzontali e verticali di tutti i locali (comprese le vetrature e i grigliati a pavimento e le operazioni propedeutiche alla pulizia), delle scale interne ed esterne, delle scale di sicurezza, dei seminterrati, delle aree esterne e delle resede di pertinenza del Committente;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici;
- installazione, manutenzione, compresa vuotatura, di contenitori per assorbenti igienici;
- installazione e manutenzione apparecchi igienizzanti per i water e relativo rifornimento;
- pulizia ordinaria e sanificazione, ove richiesto, degli arredi e delle attrezzature presenti nei locali;
- smontaggio e lavaggio soffitti aspiranti delle cucine, ove presenti;
- rimozione locandine e adesivi e pulizia delle superfici sottostanti;
- pulizia corpi illuminanti, impianti di riscaldamento;
- asciugatura pavimentazioni in caso di infiltrazioni d'acqua o pioggia, con attenzione alla segnalazione in anticipo del pericolo di scivolamento mediante cartelli triangolari mobili da posizionare sulle superfici bagnate e rimozione appena le superfici risulteranno asciutte.

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati accuratamente ed a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali idonei in modo da non danneggiare pavimenti, vernici, arredi e quant'altro presente negli ambienti oggetto degli interventi.

Qualora per lo svolgimento delle operazioni sopra elencate si rende necessario accedere ai locali prima o dopo l'entrata/uscita in servizio del personale dipendente dell'Azienda, il personale preposto dovrà provvedere all'apertura/chiusura dei locali avendo cura anche di disinstallare/ripristinare i relativi impianti di allarme.

SPECIFICHE DEL SERVIZIO PULIZIE E SANIFICAZIONE

Per Servizio di Pulizia e sanificazione si intendono tutte le attività volte ad assicurare la pulizia, il comfort ambientale e le condizioni di sicurezza igienica all'interno ed all'esterno degli immobili, contribuendo altresì alla valorizzazione dell'immagine dell'Azienda DSU.

Tutte le operazioni di pulizia oggetto del presente piano guida sono classificate come di seguito riportato:

Interventi di pulizia ordinari

Per **interventi ordinari e continuativi** si intende l'insieme delle operazioni necessarie per la rimozione ed asportazione di qualsiasi rifiuto, traccia di sporco e polvere da tutte le superfici sia orizzontali che verticali, soggette a formazione quotidiana di sporco attraverso l'utilizzo di macchine, attrezzature e prodotti chimici in grado di salvaguardare lo stato d'uso e la natura delle superfici stesse.

Per **formazione quotidiana di sporco** si intende lo sporco prodotto dalle diverse attività svolte all'interno dei locali, dal transito e dalla permanenza degli utenti delle mense nell'arco dell'intera giornata.

Sono inoltre comprese nelle pulizie ordinarie e continuative:

- la decontaminazione, l'asportazione di eventuale materiale organico e chimico, la successiva pulizia e, ove previsto, la disinfezione della superficie interessata;
- il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature e macchinari presenti in cucina e nelle aree refettorio;
- il lavaggio e la sanificazione delle superfici in cucina, nelle aree refettorio, nelle aree comuni e nelle aree a servizio del personale;
- la pulizia e sanificazione di tavoli e sedie.

Interventi di pulizia periodici

Per **interventi periodici** si intendono l'insieme delle operazioni necessarie per l'eliminazione di qualsiasi traccia di sporco e polvere da tutte le superfici sia orizzontali che verticali, nonché tutte le superfici sia orizzontali che verticali difficilmente accessibili, attraverso l'uso di macchine, attrezzature e prodotti chimici in grado di salvaguardare lo stato d'uso e la natura delle superfici stesse.

Nelle pulizie periodiche è compreso anche l'allontanamento dai locali delle attrezzature e degli arredi removibili, la loro sanificazione ove possibile, e la successiva ricollocazione.

Gli interventi periodici debbono essere svolti a cadenze preordinate definite in un programma elaborato dall'Appaltatore secondo le indicazioni delle frequenze indicate nel presente piano guida ed approvato all'inizio dell'appalto dal RUP. Nel programma deve essere stabilito il tempo presunto per il compimento dei lavori. L'Appaltatore deve predisporre, in base alle indicazioni fornite dall'Azienda DSU, la calendarizzazione annuale degli interventi periodici previsti per ogni area delle varie strutture.

Durante la gestione dell'appalto, l'Azienda può concordare con l'Appaltatore variazioni al calendario rispetto alla programmazione presentata.

L'Appaltatore, con giustificata motivazione e con relativo preavviso, potrà posticipare o anticipare gli interventi programmati al massimo di una settimana concordandolo con il DEC o persona da lui incaricata.

Interventi di pulizia di ripristino o adeguamento

Sono da considerarsi tali gli interventi necessari per riportare ai livelli di pulizia richiesti le aree che denotano uno stato di carenza del servizio.

Accertato il precario stato di pulizia derivante da scarso livello di rendimento dell'Appaltatore, l'Azienda ha facoltà di esigere dallo stesso una serie di interventi di ripristino. Tali prestazioni dovranno essere richieste in forma scritta all'Appaltatore e rese dal medesimo nel termine indicato dalla notifica. Esse non daranno luogo ad alcun addebito in quanto fornite a titolo compensativo di negligenti prestazioni e interventi. L'intervento di ripristino è dovuto e non esenta l'Appaltatore dall'applicazione di sanzioni.

SERVIZIO SBARAZZO E LAVAGGIO DI STOVIGLIE, UTENSILI E CONTENITORI VARI

Modalità di esecuzione dell'appalto

Il presente servizio consiste nell'attività di sbarazzo e pulizia di stoviglie, utensili, posate e bicchieri utilizzati presso le mense universitarie oggetto del presente appalto.

Interventi ordinari

Gli interventi ordinari comprendono le seguenti attività:

1. Lavaggio e disinfezione, da effettuarsi una o più volte al giorno in relazione al tipo di operazioni e delle attrezzature.
2. Rifornimento stoviglie prima e durante il servizio.
3. Pulizia periodica da effettuarsi con cadenza settimanale, quindicinale, mensile, bimestrale, ecc., in relazione al tipo di operazioni e di ambienti, in base alle diverse tipologie di aree e alle distinte destinazioni d'uso degli ambienti.

Specifiche

In linea generale i servizi previsti sono i seguenti:

- Lavaggio e disinfezione delle stoviglie (vassoi, piatti in ceramica, coppette in vetro, posate in acciaio, bicchieri in polycarbonato e accessori di ogni tipo ecc...) con l'ausilio di apposita macchina lavastoviglie che al termine del servizio andrà accuratamente pulita e sanificata in tutti i suoi componenti.

A completezza d'informazione si riporta di seguito la composizione tipica di un vassoio:

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 contorno
- Posate in acciaio inox
- 1 bicchiere
- Lavaggio e sanificazione di gastonorm, utensili (anche con lama), contenitori, carrelli, cestelli cuoci pasta, cestelli friggitrice e altro con l'ausilio di apposita macchina lava pentole che al termine del servizio andrà accuratamente pulita e sanificata. Parti mobili di affettatrici e cutter devono essere lavate manualmente.
- Rifornimento ai banchi di distribuzione, ed eventualmente in cucina, di stoviglie, contenitori e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità di ciascuna struttura.
- Disincrostazione periodica delle stoviglie.
- Lucidatura delle posate.
- Disimballo e lavaggio di nuove stoviglie o utensili prima dell'utilizzo.

Tutti gli interventi dovranno essere effettuati accuratamente ed a regola d'arte con l'impiego di mezzi e materiali idonei in modo da non danneggiare attrezzature, stoviglie, utensili e quant'altro presente negli ambienti oggetto degli interventi.

Qualora per lo svolgimento delle operazioni sopra elencate si rende necessario accedere ai locali prima o dopo l'entrata/uscita in servizio del personale dipendente dell'Azienda, il personale preposto dovrà provvedere all'apertura/chiusura dei locali avendo cura anche di disinstallare/ripristinare i relativi impianti di allarme.

SERVIZIO DI RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Modalità di esecuzione dell'appalto

Il presente servizio ha come oggetto la raccolta, il trasporto fino alle aree di conferimento pubbliche o private di pertinenza di ogni singola struttura e/o il recupero dei rifiuti anche speciali, pericolosi e non pericolosi, prodotti da parte del Committente da eseguirsi fino allo smaltimento definitivo, in conformità

a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia, ai patti e condizioni di cui al presente Capitolato.

Interventi ordinari

I servizi di prestazione ordinaria comprendono l'esecuzione degli interventi, di raccolta e smaltimento di rifiuti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo l'esecuzione del servizio comprende:

- materiale organico;
- carta e cartone;
- banda stagnata, vetro e plastica e poliaccoppiati;
- rifiuti speciali quali pile, toner, rifiuti ingombranti ed elettronici;
- materiale indifferenziato

Specifiche e frequenze di intervento

I rifiuti prodotti presso le mense devono essere differenziati, raccolti in appositi sacchi di colore diverso e quindi trasportati fino ai cassonetti posizionati all'esterno delle strutture interessate o comunque fino al luogo di conferimento finale con frequenza sufficiente a non avere uno stazionamento prolungato degli stessi nei locali oggetto dell'appalto e comunque non oltre la chiusura serale. L'olio esausto proveniente dalle friggitrice dovrà essere raccolto separatamente e convogliato in appositi contenitori da collocare nell'area individuata per il suo stoccaggio temporaneo.

A titolo indicativo e non esaustivo il servizio comprende:

- raccolta differenziata dei rifiuti e loro trasporto negli appositi cassonetti presso le aree di stoccaggio;
- fornitura e distribuzione di idonei contenitori necessari per la raccolta differenziata all'interno e all'esterno delle strutture preventivamente concordata con il Committente;
- coordinamento con l'Amministrazione contraente per identificazione delle aree stoccaggio rifiuti e loro delimitazione;
- pulizia delle aree di stoccaggio dei rifiuti mediante operazioni di scopatura e di lavaggio;
- triturazione di carta e cartone, presso le strutture che lo prevedono, o pressatura dei cartoni al fine di ridurre l'ingombro;
- trasporto dei rifiuti speciali e smaltimento in impianti di trattamento e/o di smaltimento finale autorizzati ai sensi del D.Lgs. 5 febbraio 1997 n.22 e ss.mm.ii;

In nessun caso potranno stazionare rifiuti nelle zone adibite alla preparazione e distribuzione pasti, nelle zone destinate a magazzino nonché nelle zone adibite a ricezione del pubblico e nelle vie d'esodo.

Il Fornitore si assume inoltre tutte le responsabilità previste dalla legge per un corretto smaltimento dei rifiuti ritirati, sollevando conseguentemente il Committente da ogni responsabilità.

Sono a carico dell'Impresa tutti i costi inerenti la gestione del servizio compresi quelli del proprio personale, quelli per lo smaltimento dei materiali speciali ritirati, quelli per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature impiegate, quelli dell'acquisto e del rinnovo delle attrezzature e dei mezzi impiegati e quelli per l'acquisto dei materiali di consumo oggetto delle attività.

Qualora per lo svolgimento delle operazioni sopra elencate si rende necessario accedere ai locali prima o dopo l'entrata/uscita in servizio del personale dipendente dell'Azienda, il personale preposto dovrà provvedere all'apertura/chiusura dei locali avendo cura anche di disinstallare/ripristinare i relativi impianti di allarme.

SERVIZIO TRASPORTO PASTI

Il presente servizio consiste nel prelievo e trasporto di pasti, semilavorati, derrate, documenti, ove previsto, e materiale di consumo tra le mense e le residenze universitarie del DSU, secondo le frequenze indicate nel presente allegato.

In particolare:

1. prelievo nelle cucine dei pasti, semilavorati e derrate, sistemazione in appositi contenitori e collocazione sui carrelli;
2. carico dei carrelli/contenitori nell'apposito automezzo;
3. trasporto giornaliero di pasti caldi e freddi secondo le indicazioni e le sedi riportate nell'allegato B "UBICAZIONI";
4. trasporto giornaliero di materiale di consumo (tovaglioli, stoviglie monouso, sciroppi per bevande, prodotti alimentari a media/lunga conservazione o altro) ove previsto;
5. ritiro delle stoviglie e dei contenitori sporchi/puliti presso le sedi riportate nell'allegato B "UBICAZIONI" e sistemazione delle stesse presso le apposite aree.

Specifiche e frequenze di intervento

- Trasporto giornaliero/bigioraliero pasti, contenitori e altro nell'ambito delle strutture di ristorazione di ciascuna sede territoriale;
- Pulizia esterna e disinfezione interna del vano trasporto del furgone, della cui evidenza dovranno essere messi a conoscenza i referenti dell'Azienda DSU, secondo le modalità che saranno successivamente concordate.

I furgoni utilizzati per il trasporto sono a completo carico della ditta aggiudicataria, devono essere dotati di pedana di sollevamento e le dimensioni devono essere idonee ai luoghi di carico/scarico.

Il personale dovrà essere dotato di opportuno abbigliamento per l'ingresso nelle cucine delle mense e cartellino di riconoscimento.

SERVIZIO MOVIMENTAZIONE MERCI

Il presente servizio consiste nelle operazioni di movimentazione manuale delle merci dalla fase di recezione allo stoccaggio nelle celle preposte, nelle apposite scaffalature o nelle aree produttive.

Per lo svolgimento del servizio il personale, adeguatamente formato, può avvalersi delle attrezzature in uso presso i magazzini.

Presso Mensa Martiri è presente un muletto elettrico per il cui utilizzo è necessario che il personale sia dotato di specifica formazione e sorveglianza sanitaria.

SERVIZIO HOSTESS DI SALA

Il presente servizio consiste nella presenza di unità con il compito di provvedere, durante l'orario di somministrazione pasti all'utenza, a mantenere decorosa l'area refettorio con mansioni di riordino e pulizia dei tavoli del refettorio via via che questi vengono utilizzati dagli utenti, di riassetto delle sale di consumazione pasti, di sostituzione dei sacchi occorrenti alla raccolta differenziata degli utenti, di stoccaggio di quelli pieni, di accompagnamento al tavolo per gli studenti disabili che necessitano di aiuto e di supervisione sulla correttezza dell'accesso in sala da parte degli studenti, compreso il controllo sul divieto di consumare pasti che provengano dall'esterno della mensa. La figura deve inoltre essere di supporto alle attività di rifornimento piatti/posate/bicchieri, laddove necessario, pur garantendo il ruolo di accoglienza e presidio della sala.

Interventi ordinari

Gli interventi ordinari comprendono le seguenti attività:

- pulizia tavoli refettorio al bisogno durante l'orario di servizio;
- rifornimento banco condimenti;
- pulizia distributori bevande;
- riassetto sala consumazione;

- sostituzione sacchi raccolta differenziata laddove praticata;
- stoccaggio dei sacchi nella zona preposta;
- supporto al rifornimento stoviglie alle linee di distribuzione.

DESCRIZIONE DEI SERVIZI OPZIONALI

Per servizi opzionali si intendono tutti quei servizi posti a corollario dell'ordinario svolgimento del servizio di ristorazione la cui attivazione potrà rendersi necessaria nel corso dello svolgimento dell'Appalto. Tali servizi consistono in:

SERVIZIO CASSA

Il presente servizio consiste nelle operazioni di registrazione degli accessi tramite il sistema informatico in dotazione dell'Azienda; tale operazione prevede l'identificazione dell'utente tramite badge o altro strumento di natura informatica individuato dall'azienda, registrazione del pasto e della composizione con l'eventuale dettaglio se richiesto, l'addebito/riscossione del pasto con le modalità previste dal regolamento di accesso al servizio di ristorazione, il controllo della composizione vassoio. Si richiede inoltre la rendicontazione per turno di servizio e la trasmissione di eventuale documentazione se richiesta, accompagnato da apposita compilazione di un cedolino riportante l'identificativo dell'operatore, il numero dei passaggi totali e l'incasso di giornata suddiviso per tipologia. L'addetto dovrà compiere tutte le operazioni connesse al corretto funzionamento giornaliero del sistema (accensione, aggiornamento e scarico dati). Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno concordate dal referente dell'Impresa con il Servizio Ristorazione dell'Azienda.

Qualora venga verificato dall'Azienda o da suo incaricato una non corretta registrazione dei passaggi o del controllo dei vassoi o delle procedure sopra indicate saranno applicate le penali del caso.

SERVIZIO RIFORNIMENTO

Il presente servizio consiste nelle operazioni di trasporto manuale di pietanze disposte in gastronomia dalla cucina, utilizzando appositi carrelli messi a disposizione dall'Azienda, o dai carrelli caldi di mantenimento, alle aree distribuzione self e nell'allestimento e rifornimento di articoli complementari all'offerta alimentare nelle vetrine refrigerate. Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.

SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO E INVASCHETTAMENTO E DISTRIBUZIONE

Il presente servizio consiste nelle operazioni di sporzionatura e somministrazione all'utenza presso le linee self service e di invaschettamento e sigillatura dei pasti da asporto caldi e freddi, da parte di personale con idonea formazione igienico-sanitaria, di primi, secondi e contorni, secondo le modalità operative e le grammature che saranno fornite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.

SERVIZIO MOVIMENTAZIONE MERCI OPZIONALE

Il presente servizio fa riferimento alle operazioni di movimentazione manuale delle merci che si rendano necessarie, in maniera non continuativa, oltre a quelle già previste all'interno dei servizi ordinari.

Le attività devono essere svolte nel rispetto di quanto prescritto con riferimento ai servizi ordinari di

movimentazione merci.

Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.

SERVIZIO TRASPORTO OPZIONALE

Il presente servizio fa riferimento alle operazioni di trasporto di pasti, semilavorati, derrate, documenti, che si rendano necessarie, in maniera non continuativa, oltre a quelle già previste all'interno dei servizi ordinari.

Le attività devono essere svolte nel rispetto di quanto prescritto con riferimento ai servizi ordinari di trasporto.

Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.

SERVIZIO PULIZIE OPZIONALE

Il presente servizio fa riferimento alle operazioni di pulizia di locali e arredi, che si rendano necessarie, in maniera non continuativa, oltre a quelle già previste all'interno dei servizi ordinari.

Le attività devono essere svolte nel rispetto di quanto prescritto con riferimento ai servizi ordinari di pulizia.

Le modalità operative di dettaglio del servizio saranno impartite dal Servizio Ristorazione dell'Azienda DSU al Responsabile del Servizio.

In particolare rientrano fra le attività di pulizia opzionali:

Interventi di pulizia straordinari

Per interventi straordinari si intende l'insieme delle operazioni imprevedibili, a carattere non continuativo o occasionale, da eseguire su superfici sia comprese sia non comprese fra quelle previste dal presente Capitolato speciale d'appalto (es. pulizie dopo lavori di manutenzione straordinaria, cambio di destinazione d'uso del locale, apertura di nuove strutture, ecc.).

Gli interventi vengono richiesti dall'Azienda eventualmente anche a seguito di un sopralluogo congiunto con l'Appaltatore, prima dell'effettuazione dei lavori, finalizzato a definire tempi e modalità organizzative.

L'esecuzione di tali interventi non può essere motivo di ritardo o di intralcio agli interventi di pulizie ordinarie e periodiche programmate in altre strutture o servizi.

Interventi di pulizia straordinari urgenti

Per interventi straordinari urgenti si intendono interventi richiesti su chiamata per esigenze occasionali, improvvise e non prevedibili (es. raccolta acqua per allagamenti interni, incendi, ecc.).

L'attivazione della chiamata sarà proceduralizzata dall'Azienda; l'Appaltatore si impegna ad intervenire al massimo entro un'ora dalla richiesta.

L'Appaltatore, una volta eseguito l'intervento deve redigere un rendiconto, specificando le prestazioni effettuate, i locali interessati dall'intervento, il numero degli operatori ed il tempo impiegato.

Tale rendiconto deve essere controfirmato dal Referente della struttura e consegnato all'ufficio competente dell'Azienda.

ELENCO DELLE PRESTAZIONI ORDINARIE E RELATIVE FREQUENZE SEDE DI FIRENZE, PISA E SIENA

SEDE DI FIRENZE

PULIZIE e SERVIZI GIORNALIERI (DIURNE E SERALI SULLA BASE DEGLI ORARI DEL SERVIZIO)	
TUTTE LE AREE	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti compreso tutte le scale di collegamento	2G
Vuotatura dei cestini e portacarte, secondo i criteri della raccolta differenziata	2G
Spolveratura arredi e piani di lavoro	2G
Pulizia a fondo dei grigliati a pavimento (ove presenti) mediante rimozione delle griglie e lavaggio pilette e griglie di scarico a pavimento e dei sotto grigliati	2G
Lavaggio di tutte le pareti rivestite o lavabili	S
Lavaggio e disinfezione tappeti ecologici forniti dall'aggiudicatario	S
Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti	SN
Pulizia porte	S
Deragnatura di tutti i locali, compresi gli uffici	Q
Pulizia bocchette ed aerotermini di aspirazione e ventilazione degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi ove presenti	Q
Lavaggio superfici vetrate interne ed esterne (a carico della ditta le eventuali operazioni propedeutiche al lavaggio, ad esempio lo smontaggio delle finestre e l'allestimento di scale/trabattelli/cestelli)	3M
Pulizia a fondo di tutti gli ambienti con appositi macchinari	6M
Pulizia apparecchi illuminanti fissi e mobili	6M
Asciugatura pavimentazioni in caso di infiltrazioni d'acqua o pioggia, con attenzione alla segnalazione in anticipo del pericolo di scivolamento mediante cartelli triangolari mobili da posizionare sulle superfici bagnate e rimozione appena le superfici risulteranno asciutte.	SN
AREE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	
Attività	Frequenza
Lavaggio e disinfezione servizi igienici, spogliatoi, docce, pavimenti, apparecchi sanitari ed ogni altro accessorio	2G
Vuotatura dei cestini e rifornimento continuo dei materiali di consumo la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario	2G
Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti	6M
Lavaggio e disinfezione di tutti gli armadietti spogliatoi (esterno e interno)	6M
Installazione e manutenzione contenitori assorbenti igienici	SN
Svuotatura di contenitori per assorbenti igienici	G
Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water	SN
Rifornimento apparecchi deodoranti ambientali e igienizzanti per i water	SN
AREE PREPARAZIONE CIBI E COTTURA	
Attività	Frequenza
Lavaggio e sanificazione di pavimenti, canaline di scolo, arredi, banchi, macchine, attrezzature e carrelli di ogni tipo	2G
Pulizia e disinfezione di scaffalature in acciaio inox	S
Pulizia e disincrostazione forni a vapore e convenzione compresi forni con sistema automatico di pulizia	S/2
Disincrostazione bollitori	S
Pulizia e deterzione friggitrice	S
Pulizia e disinfezione delle celle di conservazione	S

Convogliamento all'esterno dei rifiuti, contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente secondo i criteri della raccolta differenziata e trasporto all'area esterna preposta	2G
Lavaggio e disinfezione di tutte le cappe di aspirazione e relativi filtri	S/2
Pulizia e deragnatura delle canalizzazioni al soffitto	6M
Lavaggio corpi illuminanti	6M
AREA DISTRIBUZIONE E SALA	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti (lavaggio meccanico)	2G
Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di distribuzione e della sala consumo	2G
Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente	2G
Rifornimento ai banchi di distribuzione di vassoi, piatti, bicchieri, posate e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità	2G
Sanificazione erogatori bevande ed accessori	2G
Rimozione locandine e adesivi dalle bacheche degli studenti interne ed esterne	SN
Pulizia a fondo di tutta l'area con appositi macchinari	4M
MONTACARICHI	
Attività	Frequenza
Pulizia e Sanificazione	G
AREA PIZZERIA/CAFFETTERIA	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido, lavaggio pavimenti e pedana	G
Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di distribuzione e della sala consumo	G
Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente	G
Sanificazione erogatori bevande ed accessori	G
Pulizia, durante il servizio, dei tavoli della sala consumazione	G
Pulizia e sanificazione del pavimento, degli scaffali, degli arredi, delle attrezzature, dei banchi, dei carrelli dell'area stoccaggio e preparazione panini	G
Pulizia e sanificazione del pavimento, della pedana, degli scaffali, degli arredi, delle attrezzature, dell'utensileria, dei banchi, dei carrelli e aspirazione farina nell'area pizzeria	S
Pulizia approfondita della pedana bar con smontaggio della struttura	M
Pulizia e deragnatura delle canalizzazioni al soffitto	6M
Pulizia a fondo di tutta l'area con appositi macchinari	4M
UFFICI	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti	S/3
Vuotatura cestini secondo i criteri della raccolta differenziata e lavaggio all'occorrenza	G
Spolveratura ad umido arredi (scaffalature, mobilia varia) e piani di lavoro	S/3
Pulizia e disinfezione servizi igienici ed accessori, rifornimento dei materiali di consumo.	G
Pulizia e lavaggio poltrone e sedie ufficio	M
Pulizia terrazzi	M
Pulizia vetri	6M

AREE ESTERNE/GARAGE	
Attività	Frequenza
Spazzamento zone esterne adiacenti le Mense	S/3
Spazzamento zona garage sottostante la Mensa Caponnetto	6M
AREE STOCCAGGIO RIFIUTI	
Attività	Frequenza
Spazzamento e lavaggio suolo	S/3
Disinfezione contenitori di raccolta dei rifiuti	S/3
AREE ESTERNE DEHORS	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e rimozione sporco	2G
Sanificazione arredi, tavoli, sedie delle aree di consumo pasti	2G
Collocazione sedie all'interno dei locali ove necessario	G
Recupero e ricollocazione tavoli e sedie eventualmente spostate dall'alloggiamento originale	G
Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta	2G

SBARAZZO STOVIGLIE	
Attività	Frequenza
Ritiro dei vassoi collocati su carrelli in acciaio o nastro trasportatore dalla sala consumazione e loro sbarazzo secondo i criteri della raccolta differenziata	2G
Convogliamento dei rifiuti al locale a ciò adibito	2G
Convogliamento delle stoviglie e vassoi all'area lavaggio	2G
Lavaggio e disinfezione dell'area trasporto vassoi e degli appositi carrelli	G
Disincrostazione dei carrelli preposti al deposito vassoi e delle altre attrezzature ivi presenti in acciaio	S
Pulizia e sanificazione degli scaffali preposti allo stoccaggio di gastronorm e piatti	Q
Sostituzione sacchi raccolta differenziata	SN

LAVAGGIO STOVIGLIE, PENTALAME E UTENSILI	
Attività	Frequenza
Lavaggio pentolame ed utensili della cucina e distribuzione con apposita macchina lavapentole, ricollocazione e stoccaggio negli appositi scaffali; posizionamento dei coltelli dopo il lavaggio negli appositi sterilizzatori	2G
Lavaggio di piatti e stoviglie (bicchieri, posate e utensili), caraffe. Eventuale pulizia e asciugatura a mano per le posate laddove necessario.	2G
Rifornimento piatti, posate, bicchieri, tramite appositi carrelli, alle linee self, anche durante il servizio di somministrazione dei pasti	2G
Pulizia lavastoviglie e arredi e attrezzature accessorie	2G
Lavaggio e disinfezione carrelli portapiatti, portavassoi, portabicchieri, carrelli supporto area preparazione pasti, carrelli spesa, contenitori adibiti al trasporto dei pasti	2G
Scartamento e lavaggio di nuovi piatti e stoviglie (su richiesta)	SN
Pulizia e sanificazione degli scaffali preposti allo stoccaggio di gastronorm e piatti	Q

TRASPORTO PASTI	
Attività	Frequenza
Trasporto pasti, contenitori e altro	2G
Pulizia esterna e disinfezione interna del furgone	S

HOSTESS DI SALA	
Attività	Frequenza
Riassetto durante il servizio di somministrazione pasti delle sale di consumazione pasti	G
Sostituzione sacchi raccolta differenziata	SN
Rifornimento banco condimenti	SN

Legenda:

2G = due volte al giorno (diurno e serale, ove la struttura è articolata su due turni); G = giornaliera; S/2 = due volte a settimana; S/3 = tre volte a settimana; S = settimanale; Q = quindicinale; M = mensile; 2M = bimestrale; 3M = trimestrale; 4M = quadrimestrale; 6M = semestrale; A = annuale SN = secondo necessità

Le attività relative alla pulizia delle aree PREPARAZIONE E COTTURA CIBI, DISTRIBUZIONE E SALA, PIZZERIA/CAFFETTERIA devono essere svolte al termine di ogni servizio di erogazione pasti all'utenza. La pulizia delle macchine da cucina e delle attrezzature di cucina deve avvenire al termine di ogni suo utilizzo.

Allegati: Planimetria mensa Calamandrei, planimetria mensa Caponnetto

SEDE DI PISA

PULIZIE e SERVIZI GIORNALIERI (DIURNE E SERALI SULLA BASE DEGLI ORARI DEL SERVIZIO)	
TUTTE LE AREE	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti	2G
Vuotatura dei cestini e portacarte, secondo i criteri della raccolta differenziata	2G
Spolveratura arredi e piani di lavoro	2G
Pulizia a fondo dei grigliati a pavimento (ove presenti) mediante rimozione delle griglie e lavaggio pilette di scarico a pavimento e dei sotto grigliati	2G
Lavaggio di tutte le pareti rivestite o lavabili	S
Lavaggio e disinfezione tappeti ecologici	S
Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti	S
Pulizia e lavaggio dei balconi, pulizia porte	S
Deragnatura di tutti i locali, compresi gli uffici	Q
Pulizia bocchette ed aerotermini di aspirazione e ventilazione degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi ove presenti	Q
Lavaggio superfici a vetri e in policarbonato accessibili, interne ed esterne, compreso la zona antistante l'ingresso alla mensa di via Betti	M
Pulizia a fondo di tutti gli ambienti con appositi macchinari	6M
Pulizia apparecchi illuminanti fissi e mobili	6M
Lavaggio superfici vetrate interne ed esterne e degli ambienti non facilmente accessibili (a carico della ditta le eventuali operazioni propedeutiche al lavaggio, ad esempio lo smontaggio delle finestre e l'allestimento di scale/trabattelli)	A

Asciugatura pavimentazioni in caso di infiltrazioni d'acqua o pioggia, con attenzione alla segnalazione in anticipo del pericolo di scivolamento mediante cartelli triangolari mobili da posizionare sulle superfici bagnate e rimozione appena le superfici risulteranno asciutte.	SN
AREE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	
Attività	Frequenza
Lavaggio e disinfezione servizi igienici, spogliatoi, docce, pavimenti, apparecchi sanitari ed ogni altro accessorio	2G
Vuotatura dei cestini e rifornimento continuo dei materiali di consumo la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario	2G
Installazione, manutenzione, compresa vuotatura, di contenitori per assorbenti igienici	Q
Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water e relativo rifornimento	M
Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti	6M
Lavaggio e disinfezione di tutti gli armadietti spogliatoi (esterno e interno)	6M
AREE PREPARAZIONE CIBI E COTTURA	
Attività	Frequenza
Lavaggio e sanificazione di arredi, banchi, macchine, scaffali, attrezzature e carrelli di ogni tipo	2G
Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta, utilizzando le attrezzature presenti nella struttura (triturazione del cartone e smaltimento delle confezioni metalliche)	2G
Lavaggio e disinfezione di contenitori adibiti al trasporto pasti	2G
Lavaggio di tutte le cappe di aspirazione	S
Sostituzione e conteggio teli copertura attrezzature	S
Ritiro oli esausti	M
Manutenzione e pulizia dei soffitti delle cucine e dei soffitti aspiranti, secondo le indicazioni della ditta installatrice	6M
Lavaggio corpi illuminanti	6M
AREA SALA	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti	2G
Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di consumo	2G
Sanificazione arredi, attrezzature ed isole di distribuzione	2G
Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta (come sopra)	2G
Rifornimento ai banchi di distribuzione di vassoi, piatti, bicchieri, posate e utensili prima di ogni turno e durante il servizio secondo le necessità	2G
Rimozione locandine e adesivi dalle bacheche degli studenti interne ed esterne	Q
AREE ESTERNE DEHORS	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e rimozione sporco	2G
Sanificazione arredi, tavoli, sedie delle aree di consumo pasti	2G
Apertura/chiusura ombrelloni ove presenti	G
Collocazione sedie all'interno dei locali ove necessario	G
Recupero e ricollocazione tavoli e sedie eventualmente spostate dall'alloggiamento originale	S/3

Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale di risulta	2G
ASCENSORI E MONTACARICHI	
Attività	Frequenza
Sanificazione	2G
UFFICI	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido pavimenti	S/3
Raccolta carta e scatole di rifiuto, pulizia zerbini	S/3
Vuotatura cestini secondo i criteri della raccolta differenziata e lavaggio all'occorrenza	G
Spolveratura ad umido arredi e piani di lavoro	S/3
Pulizia e disinfezione servizi igienici ed accessori, rifornimento dei materiali di consumo	G
Pulizia e lavaggio poltrone ufficio	S
Lavaggio impianti di riscaldamento a terra, quadri ed altri oggetti appesi	M
Pulizia tapparelle, persiane, tendaggi o veneziane	6M
Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti	6M
AREE ESTERNE	
Attività	Frequenza
Spazzamento zone esterne adiacenti le Mense	G
Pulizia scale di sicurezza	M
Pulizia presso i locali interrati seminterrati	6M
AREE STOCCAGGIO RIFIUTI	
Attività	Frequenza
Spazzamento e lavaggio	G

SBARAZZO STOVIGLIE	
Attività	Frequenza
Ritiro dei vassoi collocate su carrelli in acciaio dalla sala consumazione e loro sbarazzo secondo i criteri della raccolta differenziata	2G
Convogliamento dei rifiuti al locale a ciò adibito	2G
Convogliamento delle stoviglie e vassoi all'area lavaggio	2G
Lavaggio e disinfezione dell'area trasporto vassoi e degli apposite carrelli	G
Disincrostazione dei carrelli preposti al deposito vassoi e delle altre attrezzature ivi presenti in acciaio	S

LAVAGGIO STOVIGLIE, PENTOLAME E UTENSILI	
Attività	Frequenza
Lavaggio e stoccaggio di vassoi, piatti e stoviglie (bicchieri, posate e utensili), pentolame ed utensili; in particolare per posate e bicchieri, si richiede selezione ed ulteriore lavaggio	2G
Rifornimento piatti, posate, bicchieri, tramite appositi carrelli, alle linee di distribuzione pasti	2G
Pulizia lavastoviglie e arredi e attrezzature accessorie	2G
Lavaggio e disinfezione carrelli portapiatti, portavassoi, portabicchieri,	2G

carrelli supporto area preparazione pasti, carrelli spesa, contenitori adibiti al trasporto pasti.	
Scartonamento e lavaggio di nuovi piatti e stoviglie (su richiesta)	SN
Disincrostazione e deumidificazione stoviglie e utensili	6M

TRASPORTO PASTI	
Attività	Frequenza
Trasporto pasti, contenitori e altro	2G
Pulizia esterna e disinfezione interna del furgone	S

HOSTESS DI SALA	
Attività	Frequenza
Riassetto durante il servizio della sala consumazione pasti	2G
Sostituzione sacchi raccolta differenziata	2G
Rifornimento banco condimenti	2G
Rifornimento stoviglie	2G

Legenda:

2G = due volte al giorno (diurno e serale, ove la struttura è articolata su due turni); G = giornaliera; S/2 = due volte a settimana; S/3 = tre volte a settimana; S = settimanale; Q = quindicinale; M = mensile; 2M = bimestrale; 3M = trimestrale; 4M= quadrimestrale; 6M = semestrale; A = annuale

Le attività relative alla pulizia delle aree cibi PREPARAZIONE E COTTURA CIBI, DISTRIBUZIONE E SALA, caffetteria PIZZERIA/CAFFETTERIA devono essere svolte al termine di ogni servizio di erogazione pasti all'utenza. La pulizia delle macchine da cucina e delle attrezzature di cucina deve avvenire al termine di ogni utilizzo.

Allegati: - planimetrie Mense Martiri, Cammeo, Via Betti

SEDE DI SIENA

PULIZIE e SERVIZI GIORNALIERI (DIURNE E SERALI SULLA BASE DEGLI ORARI DEL SERVIZIO)	
TUTTE LE AREE (COMPRESSE SCALE, CORRIDOI E MAGAZZINI)	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti	2G
Vuotatura dei cestini e portacarte, secondo i criteri della raccolta differenziata	2G
Spolveratura arredi e piani di lavoro	2G
Pulizia a fondo dei grigliati a pavimento (ove presenti) mediante rimozione delle griglie e lavaggio pilette e griglie di scarico a pavimento e dei sotto grigliati	2G
Lavaggio di tutte le pareti rivestite o lavabili	S
Lavaggio e disinfezione tappeti ecologici forniti dall'aggiudicatario ove presenti	S
Rimozione locandine ed adesivi e pulizia delle superfici sottostanti	S
Pulizia porte	S
Deragnatura di tutti i locali, compresi gli uffici	Q
Pulizia bocchette ed aerotermini di aspirazione e ventilazione degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi ove presenti	Q
Lavaggio superfici vetrate interne ed esterne (a carico della ditta le eventuali operazioni propedeutiche al lavaggio, ad esempio lo smontaggio delle finestre)	4M

Pulizia a fondo di tutti gli ambienti con appositi macchinari;	6M
Pulizia apparecchi illuminanti fissi e mobili	6M
AREE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	
Attività	Frequenza
Lavaggio e disinfezione servizi igienici, spogliatoi, docce, pavimenti, apparecchi sanitari ed ogni altro accessorio	2G
Vuotatura dei cestini e rifornimento continuo dei materiali di consumo la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario	2G
Spolveratura a umido parti alte e impianti di riscaldamento ove presenti	6M
Lavaggio e disinfezione di tutti gli armadietti spogliatoi (esterno e interno)	6M
Installazione e manutenzione contenitori assorbenti igienici	SN
Svuotatura di contenitori per assorbenti igienici	G
Installazione e manutenzione di apparecchi deodoranti ambientali, apparecchi igienizzante per i water	SN
Rifornimento apparecchi deodoranti ambientali e igienizzanti per i water	SN
AREE PREPARAZIONE E COTTURA CIBI	
Attività	Frequenza
Lavaggio e sanificazione di pavimenti, canaline di scolo, arredi, banchi, macchine, attrezzature e carrelli di ogni tipo;	2G
Pulizia e disinfezione di scaffalature in acciaio inox	S/2
Pulizia e disinfezione forni a vapore e convenzione	S
Disincrostazione bollitori e scaffalature di cui sopra	2M
Pulizia e disinfezione delle celle di conservazione	S/2
Convogliamento all'esterno dei rifiuti, contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente secondo i criteri della raccolta differenziata e trasporto all'area esterna preposta	2G
Lavaggio e disinfezione di tutte le cappe di aspirazione e dei relativi filtri	S
Pulizia e deragnatura dei soffitti e canalizzazioni	6M
Lavaggio corpi illuminanti	6M
AREA DISTRIBUZIONE E SALA	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti	2G
Sanificazione arredi, attrezzature, tavoli, sedie delle aree di distribuzione e della sala consumo	2G
Trasporto e sistemazione all'esterno di contenitori, imballaggi ed ogni materiale presente	2G
Scarico e rifornimento ai banchi di distribuzione di vassoi, piatti, bicchieri, posate e utensili prima di ogni turno, durante il servizio secondo le necessità e dopo la fine del servizio.	2G
Pulizia, durante il servizio, dei tavoli della sala consumazione	2G
Rimozione locandine e adesivi dalle bacheche degli studenti interne ed esterne	SN
Sanificazione erogazione bevande e accessori	2G
Pulizia a fondo di tutta l'area con appositi macchinari	4M
UFFICI	
Attività	Frequenza
Spazzamento ad umido e lavaggio pavimenti	S/2
Vuotatura cestini secondo i criteri della raccolta differenziata e lavaggio all'occorrenza	S/2
Spolveratura ad umido arredi (scaffalature, mobilia varia) e piani di lavoro	S/2

Pulizia e disinfezione servizi igienici ed accessori, rifornimento dei materiali di consumo.	S/2
Pulizia e lavaggio poltrone e sedie ufficio	M
Pulizia vetri, tendaggi o veneziane	6M

AREE ESTERNE

Attività	Frequenza
Spazzamento zone esterne adiacenti le Mense	S/3

AREE STOCCAGGIO RIFIUTI

Attività	Frequenza
Spazzamento e lavaggio suolo	S/3
Disinfezione contenitori di raccolta dei rifiuti	S/3

SBARAZZO STOVIGLIE

Attività	Frequenza
Ritiro dei vassoi collocati dagli utenti su griglie in acciaio e loro sbarazzo secondo i criteri della raccolta differenziata	2G
Lavaggio e disinfezione delle griglie per deposito vassoi, dei piani di appoggio e di tutte le attrezzature ivi presenti	2G
Disincrostazione delle griglie per deposito vassoi e delle altre attrezzature ivi presenti in acciaio	S

LAVAGGIO STOVIGLIE, PENTALAME E UTENSILI

Attività	Frequenza
Lavaggio pentolame ed utensili della cucina e distribuzione con apposita macchina lavapentole, ricollocazione e stoccaggio negli appositi scaffali; i coltelli dopo il lavaggio devono essere posti nell'apposito sterilizzatore	2G
Lavaggio di piatti e stoviglie (bicchieri, posate e utensili). In particolare per le posate si richiede, ove necessario, asciugatura con panno apposito per una migliore lucentezza.	2G
Rifornimento piatti, posate, bicchieri, tramite appositi carrelli, alle linee di distribuzione pasti	2G
Pulizia lavastoviglie, arredi e attrezzature accessorie	2G
Lavaggio e disinfezione carrelli portapiatti, portavassoi, portabicchieri, carrelli supporto area preparazione pasti, carrelli spesa	2G
Scartonamento e lavaggio di nuovi piatti e stoviglie (su richiesta)	A
Disincrostazione stoviglie e utensili	6M

HOSTESS DI SALA

Attività	Frequenza
Riassetto sala consumazione pasti	2G
Sostituzione sacchi iraccolta differenziata	2G
Rifornimento banco condimenti e stoviglie	2G

INDICAZIONI DI MASSIMA CIRCA LE FREQUENZE DEI SERVIZI OPZIONALI SEDE DI FIRENZE, PISA E SIENA

I Servizi Opzionali non consentono, in ragione della tipologia di servizi che sono rivolti a soddisfare,

caratterizzati dalla non continuità e dalla attivazione in base alle necessità richieste dal Servizio Ristorazione, di indicare le frequenze di utilizzo.

Nelle pagine seguenti viene riportato per ciascuna Sede un esempio di rendicontazione dei servizi attivati durante un mese ad ALTA STAGIONALITA' secondo le indicazioni presenti nel Capitolato di Appalto e un mese a MEDIA STAGIONALITA', precisando che il numero di ore deve essere considerato assolutamente indicativo e può variare sulla base delle esigenze manifestate dal Servizio Ristorazione. Taluni servizi indicati come opzionali, sono stati ricompresi nei servizi ordinari in ragione delle continuità con cui vengono attivati, così come meglio dettagliato nell'Allegato 4. TABELLA C FASCE ORARIE SERVIZI ORDINARI.

SEDE FIRENZE

Mese MAGGIO 2025						gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	TOT ORE MESE	
Mensa	OPERAZIONI	INIZIO ORARIO	FINE ORARIO	N° ORE	N° PERSONE	TOTALE ORE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25												2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,00	53,75
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25		2,25										2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	54,00
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,30	2,50	1	2,50					2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,25		2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,25	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	57,00
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,30	2,50	1	2,50								2,25				2,50	2,50	2,50	2,50	2,00			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,00	2,00	2,00				31,50	
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,00	2,00	1	2,00												2,00	2,00	2,00	2,00				2,25	2,25	2,25	2,25			2,50	2,50	2,50	2,50		27,00		
CALAMANDREI	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1	2,00													2,00	2,00	2,00	2,00				2,25	2,25	2,25	2,25			2,50	2,50	2,50	2,50		0,00	
CALAMANDREI	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1	2,00					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	4,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		48,00	
CALAMANDREI	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1	2,00					2,00	2,00	2,00	2,00		2,25		2,00		2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,25		4,25	4,25	4,25	4,25	4,25		49,75
CALAMANDREI	rifornimento	9,00	11,00	2,00	1	2,00		2,00											2,00	2,00	2,00		2,00		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	31,00	
CALAMANDREI	rifornimento	16,00	18,00	2,00	1	2,00																														2,00	4,00	
CALAMANDREI	cassa	12,00	14,15	2,25	1	2,25		2,25												2,25						2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25						18,50	
CALAMANDREI	cassa	10,30	14,15	3,75	1	3,75		3,75																													6,50	
CALAMANDREI	cassa lun-sab	19,00	20,30	1,50	1	1,50					1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	3,00	36,00	
CALAMANDREI	cassa lun-sab	18,00	21,00	3,00	1	3,00										3,00				2,50		3,00				1,00	1,50	1,50	1,50	1,00						3,00	17,00	
CALAMANDREI	mov. merci	7,30	11,30	4,00	1	4,00		4,00										4,00	4,00	4,00	4,00	4,00				4,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00		4,00	4,00	4,00	4,00		100,00
CALAMANDREI	mov. Merci	8,00	9,30	1,00	1,5	1,50		1,50			1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00		1,50	1,50	1,50	1,50	1,00		35,50
CALAMANDREI	trasporto isia	11,00	12,00	1,00	1	1,00					1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00		20,00	
CALAMANDREI	trasporto gramsci	11,00	12,00	1,00	1	1,00																															0,00	
CALAMANDREI	trasporto teglie	19,15		2,00	1	2,00																															0,00	
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25					2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	51,75
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25					2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	51,75
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25					2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,00		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,00		2,25	2,25	2,25	2,25	2,00		51,00
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25					2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25		42,75	
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1	2,25													2,25						2,25						2,25		2,25	2,25	2,25		13,50	
CAPONNETTO	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1	2,00					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		40,00	
CAPONNETTO	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1	2,00					2,00				2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		30,00	
CAPONNETTO	rifornimento	9,00	11,00	2,00	1	2,00					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		38,00	
CAPONNETTO	rifornimento	16,00	18,00	3,00	1	2,00					2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		40,00	
CAPONNETTO	cassa lun-ven	12,00	14,30	2,50	1	2,50																															0,00	
CAPONNETTO	cassa lun-ven	12,00	15,00	10,50	1	10,50																															0,00	
CAPONNETTO	cassa lun-ven	18,00	21,00	3,00	1	3,00					3,00	3,00	3,00	3,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00	3,00		3,00	3,00	3,00	3,00	3,00		60,00	
CAPONNETTO	cassa lun-sab	13,30	14,15	0,75	1	0,75																															0,00	
CAPONNETTO	cassa sab	10,30	14,30	4,00	1	4,00																															0,00	
	TOTALI						0,00	18,00	0,00	0,00	34,75	37,00	37,00	41,25	37,00	9,75	0,00	43,50	45,75	50,25	43,50	39,00	24,75	0,00	46,00	52,00	50,00	52,00	52,50	34,50	0,00	45,75	47,75	50,00	48,00	45,50	22,75	1008,25

Mese GIUGNO 2025																															dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	TOT ORE MESE
Mensa	SERVIZIO	INIZIO ORARIO	FINE ORARIO	N° ORE	N° PERSONE	TOTALE ORE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30																									
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	51,75																							
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	51,75																							
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,30	2,50	1,00	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50				2,50	2,50	2,50			2,50	47,25																									
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,30	2,50	1,00	2,50			2,25						2,00	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25				2,25	2,25				2,25	31,25																									
CALAMANDREI	distribuzione	12,00	14,00	2,00	1,00	2,00			2,25						2,50	2,50						2,25	2,25	2,25	2,25					2,25	2,25					11,75																									
CALAMANDREI	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00																														0,00																									
CALAMANDREI	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00				2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	44,00																									
CALAMANDREI	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00			4,25	2,25	2,25	2,25	2,25				2,00		2,00			2,00	2,00	2,25	2,25	2,25	2,25				2,00	2,00	2,00	2,00		38,25																									
	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00						2,00					2,00														2,00	2,00	2,00	2,00		4,00																									
CALAMANDREI	riformimento	9,00	11,00	2,00	1,00	2,00							2,00		2,00	2,00	2,00	2,00			1,00									2,00	2,00	2,00	4,00		23,00																										
CALAMANDREI	riformimento	15,30	17,30	2,00	1,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00				2,00	2,00	2,00	2,00		1,00			2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00		31,00																										
CALAMANDREI	cassa	11,30	14,15	2,25	1,00	2,25																1,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,75																										
CALAMANDREI	cassa	10,30	14,15	3,75	1,00	3,75							3,75		2,50												4,50									10,75																									
CALAMANDREI	cassa lun- sab	18,00	21,00	3,00	1,00	3,00																								2,50	2,50	2,50	2,50		10,00																										
CALAMANDREI	cassa lun-sab	18,30	21,15	2,85	1,00	2,85																													0,00																										
CALAMANDREI	cassa lun-sab	18,00	21,00	3,00	1,00	3,00						3,00								3,00							3,00						3,00		12,00																										
CALAMANDREI	cassa	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00						2,00							2,00							2,50									6,50																										
CALAMANDREI	mov. merci	7,30	11,30	4,00	1,00	4,00			4,00	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00					4,00	4,00	4,00		4,00	72,00																										
CALAMANDREI	mov. Merci	8,00	9,30	1,00	1,50	1,50			1,50	1,50	1,50	1,50	1,00		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00		1,50	1,50	1,50	1,50	1,00				1,50	1,50	1,50	1,00		1,50	31,00																									
CALAMANDREI	trasporto isla	11,00	12,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00				1,00	1,00	1,00				17,00																										
CALAMANDREI	trasporto gramsci	11,00	12,00	1,00	1,00	1,00																													0,00																										
CALAMANDREI	trasporto teglie	19,15		2,00	1,00	2,00																													0,00																										
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	47,25																									
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	2,25	47,25																									
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25					2,25	2,25	2,25	2,25	2,25					2,25	2,25	2,25		2,25	36,00																										
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25					2,25	2,25	2,25	2,25						2,25	2,25	2,25			15,75																										
CAPONNETTO	distribuzione	12,00	14,15	2,25	1,00	2,25			2,25						2,25	2,25	2,25																		6,75																										
CAPONNETTO	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00					2,00	2,00	2,00		2,00	34,00																										
CAPONNETTO	distribuzione	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00			2,00		2,00				2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00												2,00	16,00																										
	distribuzione	19,00	21,15	2,25	1,00	2,00			2,25								2,00																		4,25																										
CAPONNETTO	riformimento	9,00	11,00	2,00	1,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00					2,00	2,00	2,00		2,00	36,00																										
	riformimento	12,00	14,00	2,00	1,00	2,00												2,00																	2,00																										
CAPONNETTO	riformimento	16,00	18,00	3,00	1,00	2,00			2,00	2,00	2,00				2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00					2,00	2,00	2,00		2,00	36,00																										
CAPONNETTO	cassa lun-ven	12,00	14,30	2,50	1,00	2,50																2,00	2,00	2,00	2,00									2,00	0,00																										
CAPONNETTO	cassa lun-ven	12,00	15,00	3,00	1,00	3,00									3,00																				3,00																										
CAPONNETTO	cassa lun-ven	18,00	21,00	3,00	1,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00						3,00	3,00	3,00		3,00	54,00																										
CAPONNETTO	cassa lun-sab	13,30	14,15	0,75	1,00	0,75																													0,00																										
CAPONNETTO	cassa sab	10,30	14,30	4,00	1,00	4,00																													0,00																										
	TOTALI						0,00	0,00	50,75	37,75	39,75	39,75	26,75	0,00	42,50	47,50	44,00	37,25	37,25	19,00	0,00	41,75	35,50	37,75	40,00	40,25	26,50	0,00	8,50	0,00	42,00	42,00	39,75	25,50	0,00	32,50	834,25																								

Mese MAGGIO 2025							gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	TOT ORE MESE
Mensa	OPERAZIONI	INIZIO ORARIO	FINE ORARIO	N° ORE	N° PERSONE	TOTALE ORE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
MARTIRI	magazzino: movimentazione merci con utilizzo di muletto (dal lunedì al venerdì)	8,00	11,00	3,00	1,00	3,00	0,00	3,00			3,00	3,00	6,00	3,00	3,00			6,00	3,00	3,00	3,00	3,00			3,00	0,00	6,00	3,00	3,00		6,00	3,00	3,00	3,00	3,00		72,00	
MARTIRI	CARRELO	11,50	14,00	2,50	1,00	2,50	0,00	0,00			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		50,00	
MARTIRI	CARRELO	11,75	14,25	2,50	1,00	2,50	0,00	0,00			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		2,25	2,25	0,00	0,00	0,00		42,00	
MARTIRI	CARRELO	12,00	14,50	2,50	1,00	2,50	0,00	0,00			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	0,00	2,50	2,50	0,00		2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		45,00	
MARTIRI	CARRELO	18,75	21,25	2,50	1,00	2,50	0,00	0,00			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		50,00	
MARTIRI	Distribuzione pasti	19,00	21,25	2,25	2,00	4,50	0,00	4,50			4,50	4,50	4,50	4,50	4,50			4,50	4,50	4,50	4,50	4,50			4,50	4,50	4,50	4,50	4,50		4,50	4,50	4,50	4,50	4,50		94,50	
MARTIRI	Distribuzione pasti	19,00	21,00	2,00	2,00	4,00	0,00	0,00			4,00	4,00	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		80,00	
MARTIRI	caricamento carrello a chiamata	19,00	21,25	2,25	2,00	4,50	0,00	0,00			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		45,00	
MARTIRI	carrello a chiamata	18,75	21,25	2,50	1,00	2,50				2,50								2,50						2,50													10,00	
MARTIRI	Distribuzione pasti	19,00	21,25	2,25	2,00	4,50				4,50								4,50							4,50												18,00	
MARTIRI	Distribuzione pasti	19,00	21,00	2,00	2,00	4,00				4,00								4,00							4,00												16,00	
MARTIRI	caricamento	19,00	21,25	2,25	2,00	4,50				2,25								2,25						2,25													9,00	
MARTIRI	trasporto pasti aliment M>C			0,00	1,00	0,00									1,00																						1,00	
MARTIRI	lavaggio vassoi			0,00	1,00	0,00																										1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		5,00
BETTI	Servizio cassa (diventa trasporto)	9,50	11,50	2,00	1,00	2,00																													1,00		1,00	
BETTI	Servizio cassa	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			2,00	2,00	2,00	2,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		8,00	
BETTI	aiuto magazzino	9,30	10,30	1,00	1,00	1,00	0,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		21,00	
BETTI	movimentazione merce	11,00	11,50	0,50	1,00	0,50	0,00	0,50			0,50	0,50	0,50	0,50	0,50			0,50	0,50	0,50	0,50	0,50			0,50	0,00	0,50	0,50	0,50		0,50	0,50	0,50	0,50	0,50		10,00	
CAMMEO	Distribuzione	11,75	14,50	2,75	4,00	11,00	0,00	11,00			11,00	11,00	11,00	11,00	11,00			11,00	11,00	11,00	11,00	11,00			11,00	0,00	11,00	11,00	11,00		11,00	11,00	11,00	11,00	5,50		214,50	
CAMMEO	Servizio cassa	11,75	14,50	2,75	2,00	5,50	0,00	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50	5,50			5,50	0,00	5,50	5,50	5,50		5,50	5,50	5,50	5,50	5,50		110,00	
CAMMEO	Servizio cassa	12,00	14,25	2,25	1,00	2,25	0,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	0,00	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		45,00	
CAMMEO	trasporto teglie (dal lunedì al venerdì)	12,00	14,25	2,25	1,00	2,25	0,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	0,00	2,25	2,25	2,25		2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		45,00	
CAMMEO	movimentazione merce	9,00	11,50	2,50	1,00	2,50	0,00	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	0,00	2,50	2,50	2,50		2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		50,00	
	TOTALI						0,00	32,50	0,00	0,00	48,75	48,75	51,75	48,75	48,75	0,00	0,00	53,75	50,75	50,75	50,75	48,75	0,00	0,00	48,75	19,25	51,75	48,75	46,25	0,00	0,00	51,50	48,50	46,25	47,25	40,75	0,00	1042,00

Mese GIUGNO 2025							dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	TOT ORE MESE
Mensa	SERVIZIO	INIZIO ORARIO	FINE ORARIO	N° ORE	N° PERSONE	TOTALE ORE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
MARTIRI	magazzino: movimentazione merci con utilizzo di muletto (dal lunedì al venerdì)	8,00	11,00	3,00	1,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00			3,00	3,00	3,00	6,00	3,00			3,00		6,00	3,00	3,00			3,00	3,00	3,00	3,00	3,00		3,00	63,00	
MARTIRI	CARRELO	11,50	14,00	2,50	1,00	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	3,00			0,00		2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		2,50	45,50	
MARTIRI	CARRELO	12,00	14,50	2,50	1,00	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	0,00			0,00		2,50	2,50	0,00			2,50	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	27,50	
MARTIRI	CARRELO	18,75	21,25	2,50	1,00	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50			2,50		2,50	2,50	2,50			2,50	2,50	2,50	2,50	2,50		2,50	47,50	
MARTIRI	Distribuzione pasti	19,00	21,25	2,25	2,00	4,50			4,50	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			0,00		0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	4,50	
MARTIRI	caricamento	19,00	21,25	2,25	1,00	2,25			2,25	0,00	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			0,00		2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25		2,25	38,25	
MARTIRI	carrello a chiamata	11,50	14,50	3,00	1,00	3,00														3,00	3,00													3,00	9,00		
MARTIRI	carrello a chiamata	18,75	21,25	2,50	1,00	2,50								2,50							2,50							2,50						2,50	10,00		
MARTIRI	Distribuzione poke	11,75	13,75	2,00	2,00	4,00					4,00																								4,00		
MARTIRI	Distribuzione pasti	19,00	21,25	2,25	2,00	4,50								4,50														4,50						4,50	18,00		
MARTIRI	Distribuzione pasti	12,00	14,25	2,25	2,00	4,50			4,50	4,50	4,50			4,00	4,50	4,50	4,50	4,50			4,00						4,00							4,00	47,50		
MARTIRI	evento soi	13,25	14,50	1,25	4,00	5,00																									5,00	5,00			10,00		
MARTIRI	evento soi	13,25	14,00	0,75	4,00	3,00																									3,00	3,00			6,00		
MARTIRI	carrello soi	13,00	14,50	1,50	2,00	3,00																									3,00	3,00			6,00		
MARTIRI	caricamento soi	14,00	14,50	0,50	2,00	1,00																									1,00	1,00			2,00		
MARTIRI	coffee break	10,50	11,25	0,75	1,00	0,75																									0,75	0,75			1,50		
MARTIRI	coffee break	17,00	17,50	0,50	1,00	0,50																									0,50	0,50			1,00		
MARTIRI	caricamento	12,00	14,25	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,25			2,25						2,25							2,25	24,75		
BETTI	Servizio cassa	12,00	14,50	2,50	1,00	2,50																												2,50	2,50		
BETTI	Servizio cassa	19,00	21,00	2,00	1,00	2,00			0,00	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			0,00		0,00	2,00	2,00			2,00	0,00	2,00	0,00	2,30		0,00	10,30	
BETTI	aiuto magazzino	9,30	10,30	1,00	1,00	1,00			2,00	1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			0,00		1,00	1,00	1,00			1,00	1,00	0,00	1,00	1,00		1,00	18,00	
BETTI	movimentazione merce	11,00	11,50	0,50	1,00	0,50			0,50	0,50	0,50	0,50			0,50	0,50	0,50	0,50	0,50			0,00		0,50	0,50	0,50			0,50	0,50	0,50	0,50	0,50		0,50	9,00	
CAMMEO	Distribuzione	11,75	14,50	2,75	4,00	11,00			5,50	5,50	5,50	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50	5,50			0,00		5,50	5,50	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50	5,50		5,50	93,50	
CAMMEO	Servizio cassa	11,75	14,50	2,75	2,00	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50	5,50			0,00		5,50	5,50	5,50			5,50	5,50	5,50	5,50	0,00		5,50	93,50	
CAMMEO	Servizio cassa	12,00	14,25	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,00			0,00		0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00	18,00	
CAMMEO	trasporto teglie (dal lunedì al venerdì)	12,00	14,25	2,25	1,00	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25			2,25	2,25	2,25	2,25	2,00			0,00		2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	0,00		2,00	36,00	
CAMMEO	movimentazione merce	9,00	11,00	2,00	1,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	2,00	2,00			0,00		2,00	2,00	2,00			2,00	2,00	2,00	0,00	0,00		2,00	32,00	
	TOTALI						0,00	0,00	44,00	36,25	42,50	31,75	0,00	13,25	38,50	38,50	38,50	41,50	27,25	3,00	16,25	5,50	0,00	32,25	31,25	28,75	0,00	13,25	31,25	26,75	41,00	38,00	14,05	0,00	16,25	29,25	678,80

Mese MAGGIO 2025							gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	TOT ORE MESE			
Mensa	SERVIZIO	INIZIO ORARIO	FINE ORARIO	N° ORE	N° PERSONE	TOTALE ORE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
SAN MINIATO	servizio cassa pranzo	11,45	13,45	2,00	1,00	2,00		2,00	2,00							2,00																				2,00	2,00	2,00		2,00	14,00
SAN MINIATO	distribuzione cena	18,45	20,45	2,00	2,00	4,00		4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00					4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	96,00	
SAN MINIATO	distribuzione pranzo	11,45	13,45	2,00	2,00	4,00		4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00					4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	96,00	
SAN MINIATO	Facchinaggio	8,00	11,00	3,00	1,00	3,00		3,00																															3,00		
SAN MINIATO	pul. per Sostit.macchinari																				34,00	30,50																64,50			
SAN MINIATO	servizio cassa cena	18,45	20,45	2,00	1,00	2,00						2,00				2,00																		2,00		2,00	2,00	12,00			
	TOTALI						0,00	13,00	10,00	0,00	8,00	10,00	8,00	8,00	8,00	12,00	0,00	8,00	8,00	8,00	34,00	30,50	8,00	0,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	12,00	0,00	10,00	8,00	12,00	8,00	10,00	12,00	285,50			

Mese GIUGNO 2025							dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom	lun	TOT ORE MESE
Mensa	SERVIZIO	INIZIO ORARIO	FINE ORARIO	N° ORE	N° PERSONE	TOTALE ORE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
SAN MINIATO	servizio cassa pranzo	11,45	13,45	2,00	1,00	2,00						2,00	2,00			2,00						2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	32,00
SAN MINIATO	distribuzione cena	18,45	20,45	2,00	2,00	4,00			4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	96,00
SAN MINIATO	distribuzione pranzo	11,45	13,45	2,00	2,00	4,00			4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00		4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	96,00
SAN MINIATO	servizio cassa cena	18,45	20,45	2,00	1,00	2,00							2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00		2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00					2,00	2,00			30,00	
SAN MINIATO	addetto magazzino	8,00	11,00	3,00	1,00	3,00																3,00		3,00												6,00	
SAN MINIATO	convegno Unisi	9,00	13,00	4,00	3,00	12,00																	11,00	11,00	11,00											33,00	
	TOTALI						0,00	0,00	8,00	8,00	8,00	10,00	12,00	0,00	10,00	12,00	10,00	10,00	10,00	10,00	0,00	15,00	23,00	26,00	23,00	12,00	12,00	0,00	10,00	10,00	10,00	10,00	12,00	12,00	0,00	10,00	293,00