



Spett.le Remigio Berruto
Università di Torino

remigio.berruto@unito.it

San Secondo di Pinerolo, 28 marzo 2024

Oggetto: offerta per rilievo tempi di lavoro nelle cucine delle mense industriali

Buongiorno Prof. Berruto, a seguito di colloqui telefonici ed incontri sulle attività da svolgere, vi proponiamo la nostra migliore offerta per la raccolta dei tempi di lavoro delle mense aziendali da effettuarsi presso impianti industriali da voi suggeriti.

I rilievi relativi alle fasi di preparazione e cottura riguarderanno i seguenti piatti:

Primi:

pasta in bianco (da abbinare al sugo rosso o ragù), sugo rosso, zuppa, pasta al ragù

Secondi:

pollo al forno, frittata

Secondi grill:

salsiccia di suino grigliata, fettina di bovino adulto grigliata, tacchino

Contorni:

spinaci, patate

Piatti freddi:

salumi, formaggi, insalata verde

Dolci:

macedonia, brioches

Si precisa che per ogni piatto verranno elencate tutte le operazioni effettuate, e rilevati i tempi impiegati a svolgere ciascuna operazione, sia per l'ammontare complessivo delle porzioni, con un riporto a porzioni singole per pianificare menù con diverso numero di commensali. I rilievi verranno ripetuti 3 volte per ogni piatto.

Come da vostra richiesta, i dati verranno elaborati in forma di tabelle Excel e verrà redatto un report sul lavoro svolto.



L'attività verrà svolta entro 60 giorni dall'ordine

Validità dell'offerta: 30 giorni

Importo: 21.400 € +IVA

Cordiali saluti

Il responsabile commerciale

A handwritten signature in black ink, reading 'Elice Giordano', enclosed in a thin black rectangular box.
