

SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA SEDE LEGALE DI ARPA PIEMONTE

Comunicazioni all'utenza tramite il sito intranet aziendale.

Avvisi precedenti all'avvio dell'appalto...

L'allegato è la "Relazione Illustrativa delle modalità di gestione del servizio di ristorazione".

The screenshot shows the Arpa Piemonte Intranet interface. At the top, there is a navigation bar with the Arpa logo and the text 'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale'. Below the logo, the word 'Intranet' is displayed in a large, stylized font. The main content area features a news article titled 'Mensa Moi. Aggiornamenti'. The article is dated '22 ottobre 2013' and was created by 'Lattuca Loredana'. The text of the article states: 'La ditta che gestirà il servizio mensa presso il Moi è la Carnst. Il servizio è stato aggiudicato il 10 ottobre e sono in corso i controlli necessari per la stipulazione del contratto. Nel frattempo sono stati attivati i lavori di adattamento edile e idraulico della sala mensa ed è arrivata la cappa aspirante. In attesa che la mensa apra... in allegato un estratto dell'offerta tecnica della ditta.' The interface also includes a sidebar with a menu of categories such as 'Strutture', 'Catasto Rifiuti', and 'Progetti Cooperazione', and a top navigation bar with options like 'Visualizza' and 'Condividilo'.

Le notizie di dettaglio relative al servizio



Arpa
Agenzia Regionale
per la Protezione Ambientale

Accessibilità | English version | A + Aa -

Cerca nel sito

solo nella sezione corrente

Tu sei qui: [Home](#) > [Intranet](#) > [Strutture](#) > [Provveditorato e tecnico](#) > [SS Acquisti Beni e Servizi](#) > [contenuti](#) > [SERVIZI SEDE MOI](#) > [Mensa Moi](#) > [Novità mensa MOI](#)

Strutture

- ▶ Direzione Generale
- ▶ Sistema di gestione integrato
- ▶ AFA
- ▶ Affari Istituzionali e Personale
- ▶ Ufficio Formazione
- ▶ Provveditorato e tecnico
- ▶ Contabilità e controllo
- ▶ AFT
- ▶ Dipartimenti
- ▶ Poli specialistici
- ▶ Epidemiologia
- ▶ Geologia e dissesto
- ▶ Radiazioni
- ▶ Rischio industriale ed energia
- ▶ Sistemi previsionali
- ▶ Coordinamenti

Novità mensa MOI

creato da [Bianchi Elisa](#) — ultima modifica 25/11/2014 16:42



CUCINA - I cibi saranno freschi. Ci sarà un cuoco, anzi una cuoca, che cuocerà la carne al momento secondo il nostro gusto, condirà la pizza con gli ingredienti da noi scelti, cucinerà la pasta e preparerà nuovi piatti ogni mattina.

MENÙ* - la scelta sarà ampia ovvero oltre a una varietà di primi e secondi caldi ci saranno la pizza, le insalate e i piatti freddi. Inoltre ci sarà sempre un menù vegetariano quotidiano e un pasto completo per persone con problemi di allergie e intolleranze (su prenotazione).

ORARI - l'apertura sarà dalle 12.00 alle 13.30 (ultimo ingresso).

Tutto funzionerà come un ristorante. Il locale infatti sarà dato in gestione alla ditta CAMST che se ne occuperà a tutto tondo, pulizie comprese. Per questo motivo nel locale si potranno consumare solamente i pasti prodotti e venduti dalla ditta.

E ANCORA

Per essere conformi, quanto più possibili, al **Protocollo sugli Appalti Verdi**, per ridurre l'impatto ambientale del servizio di ristorazione e favorire un'alimentazione più sana e attenta al territorio, il nuovo servizio prevede i seguenti accorgimenti:

1. **Acqua di rubinetto** (naturale a temperatura ambiente e refrigerata)
2. **Stoviglie riutilizzabili** (vassoi, posate, piatti e bicchieri)
3. **Raccolta differenziata** da parte degli operatori della mensa
4. Convenzione con il Banco Alimentare per **donare agli indigenti i pasti avanzati**
5. **Prenotazione on-line** per ridurre gli sprechi alimentari
6. Le tovagliette coprivassoi sono al 100% di **carta riciclata** e i tovaglioli sono certificati **Ecolabel**
7. Attrezzature elettriche a **basso consumo energetico**
8. Alimenti da **produzioni locali, biologiche, DOP e IGP****

* 40% di frutta, verdura, ortaggi, cereali, legumi, latticini, uova e olio evo derivanti da produzione biologica;
10% dei prodotti elencati al punto precedente derivanti da "sistemi di produzione integrata" e 10% a **filiera corta**;
20% di carne a **filiera corta** e 10% derivante da produzione biologica

Il form di prenotazione



[Accessibilità](#) | [English version](#) | [A +](#) [Aa](#) [A -](#)

solo nella sezione corrente

Tu sei qui: [Home](#) > [Intranet](#) > [Strutture](#) > [Provveditorato e tecnico](#) > [SS Acquisti Beni e Servizi](#) > [contenuti](#) > [SERVIZI SEDE MOI](#) > [Mensa Moi](#) > Prenotazione mensa moi

Strutture

- ▶ Direzione Generale
- ▶ Sistema di gestione integrato
- ▶ AFA
- ▶ Affari Istituzionali e Personale
- ▶ Ufficio Formazione
- ▶ Provveditorato e tecnico
- ▶ Contabilità e controllo
- ▶ AFT
- ▶ Dipartimenti
- ▶ Poli specialistici
- ▶ Epidemiologia
- ▶ Geologia e dissesto
- ▶ Radiazioni
- ▶ Rischio industriale ed energia
- ▶ Sistemi previsionali
- ▶ Coordinamenti

- ▶ Catasto Rifiuti
- ▶ Prevenzione e protezione
- ▶ Progetti Cooperazione
- ▶ Comunicazione
- ▶ Aggiornamento normativo
- ▶ C.U.G.
- ▶ CRAL
- ▶ Modulistica
- ▶ Rsu
- ▶ Manuali
- ▶ Assistenza agli utenti

Prenotazione mensa moi



La prenotazione non è obbligatoria o vincolante. **E' però importante per poter gestire nel miglior modo possibile la mensa, usufruendo tutti di pasti caldi in quantità adeguata ma senza sprechi.**

I codici delle pietanze prenotabili saranno illustrati mensilmente nel menù pubblicato nella sezione della Mensa Moi. Sarà possibile prenotare: C (minestre)- D/E (secondi, no bistecche/hamburger ai ferri) - R (carne ai ferri)- V/H (contorno caldo) - P1/P2 (alternativa al secondo) - M (pizza margherita)- M1 (pizza farcita) - I (insalatone).

Buona prenotazione e grazie per la collaborazione.

Primo

C

M

Secondo

D

E

M1

R

I (insalatona)

P1 (alternativa al secondo)

P2 (alternativa al secondo)

Contorno caldo

V

H

[Invia la prenotazione](#)

L'avvio dell'appalto

Strutture
Catasto Rifiuti
Prevenzione e protezione
Progetti Cooperazione
Comunicazione
Aggiornamento normativo
C.U.G.
CRAL
Modulistica
Rsu
Manuali
Assistenza agli utenti
Laboratori
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
Organizzazioni sindacali
Rubrica telefonica

Servizi on-line

[Anagrafica](#)
[AriaWeb](#)
[Biogest](#)
[Cedolino on-line](#)
[Citrix](#)
[Controlli non programmati](#)
[Doqui Acta](#)
[Doqunet](#)
[Geoportale](#)
[Piatta elettronica](#)

Mensa MOI: si mangia!

creato da [Bianchi Elisa](#) — ultima modifica 09/12/2013 09:22 — [Storia](#)
 9 dicembre 2013

Mercoledì 11 dicembre tutti a tavola.

Buon appetito!



La nuova **mensa** sarà aperta dal lunedì al venerdì dalle **12.00 alle 13.30**.

E' preferibile [prenotare](#) i pasti giornalmente via intranet entro le 13.00 del giorno precedente. Consulta il [menù](#).

Per le persone con **allergie e intolleranze** la prenotazione giornaliera è obbligatoria, perché i pasti sono personalizzati e predisposti solo su richiesta. Innanzitutto è necessario compilare, sottoscrivere e trasmettere *una tantum* il [modulo per il trattamento dei dati sensibili](#), accompagnato dal **certificato medico** attestante la patologia, al seguente indirizzo: c.reinero@camst.it, Sig.ra Cristina Reinero (Dietista [Camst](#)) tel. 011/2625677.

Le prenotazioni giornaliera per questi pasti devono essere effettuate direttamente alla dietista il pomeriggio precedente il consumo del pasto entro le ore 15.00 oppure il giorno stesso del consumo entro le ore 9.00. Non sono previste scelte alternative: il pasto dietetico è fisso a seconda della patologia.

[Non la solita mensa](#)

La pagina intranet relativa al servizio, con i link ai contenuti del servizio, ai menu, alla prenotazione.

Accessibilità | English version | A + Aa - | Cerca nel sito 
 solo nella sezione corrente

Arpa **intranet**
Agenzia Regionale
per la Protezione Ambientale

Tu sei qui: [Home](#) > [Intranet](#) > [Strutture](#) > [Provveditorato e tecnico](#) > [SS Acquisti Beni e Servizi](#) > [contenuti](#) > [SERVIZI SEDE MOI](#) > [Mensa Moi](#)

Strutture

- ▶ Direzione Generale
- ▶ Sistema di gestione integrato
- ▶ AFA
- ▶ Affari Istituzionali e Personale
- ▶ Ufficio Formazione
- ▶ Provveditorato e tecnico
- ▶ Contabilità e controllo
- ▶ AFT
- ▶ Dipartimenti
- ▶ Poli specialistici
- ▶ Epidemiologia
- ▶ Geologia e dissesto
- ▶ Radiazioni
- ▶ Rischio industriale ed energia
- ▶ Sistemi previsionali
- ▶ Coordinamenti

Catasto Rifiuti

Prevenzione e protezione

Progetti Cooperazione

Comunicazione

Aggiornamento normativo

Mensa MOI: si parte

creato da Cinesi Rosanna — ultima modifica 18/08/2015 13:56
Mercoledì 11 dicembre 2013 ha riaperto la mensa MOI.

Queste le novità del servizio.

La prenotazione deve essere effettuata entro le ore **14.30 del giorno precedente** (e il venerdì per il lunedì). **I menù sono consultabili qui: [luglio 2015](#) - [agosto 2015](#) - [settembre 2015](#).**

Ancora alcune indicazioni:

- la pasta non necessita la prenotazione.
- lo yogurt (sia quello confezionato che fresco) può essere preso in sostituzione del primo o della frutta
- l'insalatona sostituisce secondo e contorno
- l'insalata sostituisce solamente il contorno

Per gli **allergici ed intolleranti** la prenotazione giornaliera è essenziale, perchè i pasti sono personalizzati e predisposti solo su richiesta. Innanzi tutto è necessario compilare, sottoscrivere e trasmettere *una tantum* il modulo per il trattamento dei dati sensibili, accompagnato dal **certificato medico** attestante la patologia, al seguente indirizzo: creinero@camst.it, Sig.ra Cristina Reinero (Dietista Camst) tel. 011/2625677.

Le prenotazioni giornaliere per questi pasti devono essere effettuate direttamente alla dietista il pomeriggio precedente il consumo entro le ore 15.00 oppure il giorno stesso del pasto entro le ore 9.00. Non sono previste scelte alternative in quanto il menù dietetico è fisso per ogni tipo di patologia.

Continuate a prenotarvi!

Gli esterni possono accedere alla mensa. Il costo del pasto è di 6,80 euro.

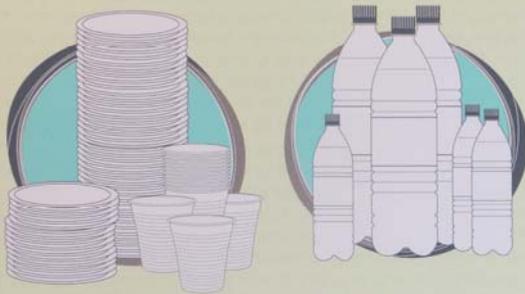
Se non avete trovate risposte esaurienti in questa pagina potete scrivere a s.borghesio@arpa.piemonte.it

Documentazione fotografica

Cartellonistica all'accesso del locale mensa



Mensa Tradizionale



42.000 PIATTI*
 DI PLASTICA
21.000 BICCHIERI*
 DI PLASTICA
CONSUMATI
 IN 1 ANNO

21.000 BOTTIGLIE*
 DI PLASTICA
CONSUMATE
 IN 1 ANNO

Mensa Ecosostenibile



STOVIGLIE
 RIUTILIZZABILI
-5,5 tCO₂ / ANNO
-714 KG
 DI PLASTICA*
 IN UN ANNO

ACQUA
 DAL RUBINETTO
-2,08 tCO₂ / ANNO
-525 KG
 DI PLASTICA*
 IN UN ANNO



*Fonte: Confindustria. I dati sono per 21 giorni feriali che comprendono due giorni a settimana. La plastica è considerata un PET di 22,5 litri per litro. I dati sono per un litro di acqua. I dati sono per un litro di acqua. I dati sono per un litro di acqua. I dati sono per un litro di acqua.



SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio di ristorazione per i dipendenti garantisce il rispetto di alcuni requisiti ambientali minimi. Per limitare gli impatti sull'ambiente almeno il 50% del menù giornaliero è composto da alimenti **biologici** e ogni giorno è disponibile un **menù vegetariano**, le **stoviglie sono pluriuso**, l'acqua è erogata tramite boccioni o alla spina e le eccedenze alimentari sono ridistribuite agli indigenti. Sono inoltre privilegiate le **produzioni agricole locali e di stagione**.



ANALISI DEL CICLO DI VITA

L'analisi degli impatti sull'ambiente dei prodotti alimentari considera l'intero ciclo di vita "dal campo alla forchetta".

IMPATTI AMBIENTALI

Gli alimenti biologici comportano un **uso limitato di fitofarmaci e fertilizzanti**, così come prodotti locali e di stagione permettono di **ridurre i consumi energetici**. Le produzioni vegetali richiedono in genere **minori consumi idrici ed energetici** rispetto a quelli necessari nella filiera della lavorazione della carne. Evitando l'uso di stoviglie monouso e la distribuzione d'acqua in piccole confezioni si riduce sensibilmente la **produzione di rifiuti**.

COSA PUÒ FARE OGNUNO DI NOI

Cerchiamo di limitare la produzione di rifiuti evitando l'uso di prodotti confezionati singolarmente e ricordiamoci che la carne e i prodotti non di stagione o non locali comportano impatti sull'ambiente particolarmente elevati.

PER APPROFONDIMENTI

Carlsson-Karyama, A., Ekstrom, H. S. (2003) Food and life cycle energy inputs: consequences of diet and ways to increase efficiency. Ecological Economics 44, 293-307.



Postazione di erogazione dell'acqua



**Liberi
 di bere**

**Distribuzione di bevande
 a consumo libero**

**Aiuta l'ambiente:
 elimina bottiglie e lattine!**

**Un modo semplice
 e concreto per fare
 prevenzione rifiuti.**



**io
 bevo**

freebeverage®
 by General Beverage

**La distribuzione di bevande a consumo libero
 elimina bottiglie e lattine!
 Un modo semplice e concreto per fare
 prevenzione rifiuti.**

**Alcuni dati della prevenzione rifiuti
 realizzati annualmente in una mensa tipo da 1000 pasti giornalieri**
oltre 9 tonnellate di rifiuti
oltre 350 tonnellate di merci trasportate

PREVENZIONE ANNUA RIFIUTI

dati riferiti al servizio freebeverage (circa 90 milioni di pasti annui)

da freebeverage

**36
 tonnellate**

da confezioni tradizionali

**3.344
 tonnellate**



PREVENZIONE ANNUA TRASPORTI

per freebeverage

**5.695
 tonnellate**

per confezioni tradizionali

**144.000
 tonnellate**



Il locale mensa



