

**ALLEGATO A/6 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA E DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI ALBIANO
D'IVREA
Anni 2017/2019**

GRAMMATURE ALIMENTI CRUDI

ALIMENTI	Sc. Materna Q.tà in gr/porzione	Sc. Elementare Q.tà in gr/porzione	Sc. Media ed Adulti Q.tà in gr/porzione
Pasta o riso (asciutti)	50	70	90
Pasta o riso in brodo	20/30	30/40	40
Carne in generale *	50/60	70/80	90/120
Pesce	80	100	120
Prosciutto (pietanza)	40	50	70
Uova	40	50	60
Tonno sgocciolato	50	70	90
Formaggi freschi	50	60	80
Formaggi stagionati	40	50	60
Prosciutto/formaggio	20	30	40
Pane per il pasto	40	50	60
Frutta di stagione	100	150	150
Legumi (contorno) freschi	60	80	90
secchi	20	30	30
Legumi (minestra) secchi	20	30	30
Verdure	90	150	200
Patate (contorno) ***	120	120	150
Gnocchi	100	150	200
Pasta ripiena :			
Asciutta	60	90	120
in brodo	40	70	90
Lasagne /cannelloni	80	100	150
Pizza	120	160	250
Pizza (in quantità doppia)			
GELATO	60	70	70
Olio extravergine d'oliva** (event.olio arachidi per cottura)	5	5	10
ACQUA MINERALE a pasto/ utente	500 ml	500 ml	500 ml
ACQUA MINERALE merende / utente	200 ml	200 ml	0

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti

*carne di vitello,sanato,tacchino,maiale, pollo (disossato)

** quantitativo da utilizzare per ogni singolo piatto (es. g.5/1° piatto + g.5/2° piatto + g.5/contorno

*** la stessa quantità va bene per fare la purea

Non utilizzare i fritti come modalità di cottura ma preferire la cottura al forno

**ALLEGATO A/7 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA E DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI ALBIANO
D'IVREA
Anni 2017/2019**

GRAMMATURA ALIMENTI CRUDI PER MERENDE

ALIMENTI	Sc. Materna Q.tà in gr/porzione	Sc. Elementare Q.tà in gr/porzione
PANE +	30	50
frutta	100	100
pomodoro	20	30
cioccolata	20	20
marmellata	1 cucchiaio	1 cucchiaio 1/2
torta +	50	80
latte o Thè	100	150
corn- flakes o riso soffiato	15	15
biscotti	15	15
macedonia	100	100

ALLEGATO A/8 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA E DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI ALBIANO
D'IVREA
Anni 2017/2019

INSALATA DI PASTA E RISO. Deve essere composta da 80 % di riso e 20 % di prosciutto, formaggio, tonno, piselli, carote, sedano e olive.

POLPETTE DI CARNE 80 % carne, 20 % uova, pane, latte e parmigiano.

PURÉ DI PATATE 80 % patate, 20 % latte, burro, parmigiano e burro.

MACEDONIA FRUTTA (come previsto) 7 gr. zucchero, 1 amaretto per porzione (5 gr. sulla media) limone q.b.

BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE E CEREALI gr. 15

GELATO 60 / 70 gr.a testa

PARMIGIANA DI MELANZANE 150 gr. melanzane, 10 gr. prosciutto, 20 gr. formaggio
Pizza 150 gr. pasta, 20/30 gr. formaggio, prosciutto come già previsto nelle grammature dei singoli alimenti.

RISO ALLA MILANESE Riso come previsto, zafferano 5 gr. a porzione

SPAGHETTI CON LE OLIVE pasta come previsto, pomodoro q.b. olive 15 gr. a porzione.

PENNE POMODORI E RICOTTA pasta come previsto, pomodoro q.b., ricotta 25 gr. a porzione.