COMUNE DI MONTALTO DORA

Città Metropolitana di Torino

Repubblica Italiana

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
MENZA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
Allegato n.2 - Ingredienti e grammature pasti

PERIODO 2016-2018
GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

CIG: 6413852E18

Ottobre 2015

COMUNE DI MONTALTO DORA

Tabella alimenti: Mensa scolastica - quantità per porzione e per classe di età

ALIMENTI	Asilo Nido Q.tà in gr/porzione	Sc.Materna Q.tà in gr/porzione	Sc. Elementare Q.tà in gr/porzione	Sc. Media e Adulti Q.tà in gr/porzione
Pasta o riso (asciutti)	30/40 I	50	70	90
Pasta o riso (in brodo)	15/20	20	30	40
Carne in generale*	30/40	50/60	70/80 I	90/120
Pesce	50/60	80	100	120
Prosciutto (pietanza)	20	40	50	70
Uova	25	40	50	60
Tonno sgocciolato	30	50	70	90
Formaggi freschi	40	50	60	80
Formaggi stagionati	20	40	50	60
Prosciutto/formaggio (merenda)	10	20	30	40
Pane per il pasto	25	40	50	60
Frutta di stagione	200	100	150	150
Legumi (contorno Freschi Secchi		60 20	80 30	90 30
Legumi (minestra)secchi	10	20	30	30
Verdure	70	90	150	200
Patate (contorno)***	100	120	120	150
Gnocchi		100	150	200
Pasta ripiena: asciutta in brodo		60 40	90 70	120 90
Lasagne		80	100	150
Pizza		120	160	250
Sugo	20	30	40	50
Formaggio grattugiato	5	5	10	10
Olio extra vergine oliva** (event.olio arachidi per cottura)	5	5	5	10

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce a crudo e 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 in forno