

COMUNE DI ROTTOFRENO

PROVINCIA DI PIACENZA

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO**

Periodo 9 gennaio 2023 – 31 luglio 2025

Allegato B)

GRAMMATURE INDICATIVE PRINCIPALI ALIMENTI

	ALIMENTI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI	14 -18 ANNI
1° piatto in brodo o asciutto: Minestre in brodo, in brodo con verdure, minestre con legumi, anolini pasta o riso asciutti con verdure, legumi, al ragù, al sugo di pesce, gnocchi, lasagne, pisarei, polenta	Pasta o riso o orzo, farro, ecc.. (in brodo)	g 30	g. 30	g. 40	g. 40	g. 40
	Pasta o riso (asciutti), farina di mais	g 50	g. 60	g. 70	g. 80	g. 90
	Pasta integrale	g.55	g.65	g.75	g.90	g.100
	Crostini di pane per brodo	-	g.30	g.40	g.50	g.50
	Pisarei	-	g.100	g.110	g.120	g.130
	Gnocchi	-	g.150	g.180	g.200	g.250
	Tortelli freschi	-	g.120	g.140	g.160	g.180
	Anolini/tortellini freschi (in brodo)	-	g.50	g.70	g. 80	g. 90
	Lasagne pasta	g.30	g.40	g.50	g.60	g.70
	Lasagne porzione	g.130	g.150	g.200	g.230	g.250
	Legumi surgelati (nei sughi)	g.20	g.25	g.30	g.30	g.40
	Verdura per passato	g 80	g 100	g 150	g. 200	g.200
	Pomodoro sugo (pelati)	g 40	g 50	g 60	g 70	g. 80
Verdure, carne e pesce e legumi nelle preparazioni	Carne/pesce per ragù	g. 15	g. 20	g.25	g.30	g.35
Condimenti nelle preparazioni: Olio extravergine di oliva, grana	Olio d'oliva extra vergine	g. 5	g 5	g 10	g 10	g.10
	Parmigiano o Grana grattugiati	g. 5	g.5	g 10	g 10	g.10
2° piatto: al forno, lessato, in umido carni: vitellone, pollo, tacchino, maiale pesce: merluzzo, nasello, sogliola, platessa uova frittata, rollè, tortino patate-verdura formaggi: grana, parmigiano, emmenthal ricotta, mozzarella, crescenza, salumi: prosciutto cotto - crudo DOP	Carne	g 50	g 60	g 90	g 100	g.120
	Pesce	g 60	g 80	g 100	g 130	g.150
	Formaggio stagionato	g 40	g 40	g 50	g 60	g.70
	Formaggio fresco	g 60	g 70	g 80	g 100	g.100
	Pizza	g.100	g.120	g.150	g.180	g.200
	Base per pizza	g.90	g.110	g.140	g.160	g.180
	Prosciutto cotto - crudo	-	g 50	g 60	g 70	g.80
	Uova	g.50 (1)	g.50	g.80(1 + ½)	g.80(1 + ½)	g.100 (2)

	ALIMENTI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI	14 -18 ANNI
Pane, Patate, Contorni	Pane	g 30	g 40	g 60	g 60	g.60
	Patate – legumi contorno	g.70	g.100	g.120	g.140	g.160
Verdura cruda e cotta di stagione	Insalata in foglia	g 20	g 20	g 30	g 40	g.50
	Verdure varie contorno	g 80	g 100	g 150	g 180	g.200
Frutta fresca di stagione: mele, pere, mandarance, arance, banane, pesche, albicocche, prugne, fragole, ciliegie, melone, cocomero, uva, kiwi	Frutta	g 100	g 150	g 150	g 200	g.200
Alimenti per merenda: latte fresco pastorizzato, yogurt, biscotti secchi tipo Oro Saiwa, pane comune, marmellata extra, focaccia, ciambella	Latte fresco merenda	g 150	g 150			
	Yogurt merenda	g 125	g 125			
	Biscotti merenda	g 25	g 30			
	Pane merenda	g 30	g 50			
	Marmellata extra	g. 25	g 30			
	Focaccia	-	g.50			
Frutta fresca di stagione (mattino)	Ciambella	g.40	g.50			
	Frutta per spuntino a metà mattino	g.100	g.150	g.150	g.200	g.200