COMUNE DI VALPERGA **COMUNE DI PRASCORSANO**

ALLEGATO A/2

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA
E PASTI DIPENDENTI COMUNALI
DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO

NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI
DI CUI AL D.M. del 25/07/2011, pubblicato in G.U. 21/09/2011, N. 220

PERIODO

01/09/2017 - 31/08/2020

GRAMMATURE

MENU SCUOLE QUANTITA' in grammi

	infanzia	primaria	Secondaria di I° grado	adulti
Pasta o riso (asciutta)	50	70	90	
Pasta o riso (in brodo)	20	30	40	
Carne in generale (carne di vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo (disossato)	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	
Pane per il pasto	40	50	60	
Frutta di stagione	100	150	150	
Legumi freschi (contorno)	60	80	90	
Legumi secchi (contorno)	20	30	30	
Legumi secchi (minestra)	20	30	30	
Verdure	90	150	200	
Patate (contorno o per purea)	120	120	150	
Gnocchi	100	150	200	
Pasta ripiena (asciutta)	60	90	120	
Pasta ripiena (in brodo)	40	70	90	
Lasagne	80	100	150	
Pizza	120	160	250	
Olio extra vergine oliva quantitativo da utilizzare per ogni singolo piatto (es. g. 5/1° piatto+ g.5/2° piatto+ g. 5/contorno)	5	5	10	

SUGHI

AL POMODORO /BASILICO

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.
basilico	q.b.	q.b.	q.b.

PESTO ROSSO

basilico	10	15	20
pomodori	10	15	20
olio extra vergine di oliva	8	10	12
Aglio/pinoli	qb	qb	qb
grana padano	5	6	7

PESTO

basilico	10	15	20
olio extra vergine di oliva	8	10	12
Aglio/pinoli	qb	qb	qb
grana padano	5	6	7

ALLA BUONGUSTAIA polpa di

pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
panna	10	20	20
olio extra vergine di oliva	6	8	10
origano	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

AL POMODORO E PISELLI

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
piselli	30	30	30
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

AL TONNO

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
tonno	30	30	30
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

ALLE VERDURE

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
piselli	10	10	15
zucchine	10	10	15
carote	10	10	15
olio extra vergine di oliva	6	8	10
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RAGU'

carne vitello	15	20	30
polpa pomodoro	40	50	60
cipolle	qb	qb	qb
olio extra-vergine d'oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

AL POMODORO E ZUCCHINE

polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
zucchine	40	50	60
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

RISOTTI

RISOTTO AL POMODORO/ZAFFERANO

riso	70	80	100
Pomodoro/zafferano	qb	qb	qb
olio extra-vergine oliva	6	8	10
Formaggio grana	6	7	8
sale	qb	qb	qb

RISOTTO ALLE VERDURE

Riso	50	60	70
Piselli	8	10	15
Zucchine	8	10	15
Carote	8	10	15
Cipolle	8	10	15
Formaggio grana	4	5	6
sale	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	4	5	6

RISO IN BIANCO

riso	50	70	90
olio extra-vergine oliva	6	8	10
grana padano/parmigiano	6	7	8
sale	qb	qb	qb

POLENTA

farina per polenta	40	50	60
burro	2	2	2
olio extra vergine di oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb

INSALATA DI RISO

riso	30	40	50
prosciutto cotto	10	15	20
fontina	10	15	20
piselli	15	20	25
mais	5	10	15
Tonno	10	15	20
sale	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	4	5	6

MINESTRE

PASSATO DI VERDURA/CROSTINI/RISO/ORZO

patate	20	30	40
zucchine	20	30	40
carote	15	20	30
cipolla	15	20	30
olio extra vergine di oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb
Crostini/riso/orzo	20	30	35

PASSATO DI ZUCCA/CROSTINI

patate	20	30	40
zucca	40	60	70
zucchine	10	20	30
cipolla	15	20	25
olio extra vergine di oliva	8	10	12
sale	qb	qb	qb
crostini	20	30	35

PASSATO DI LEGUMI/CROSTINI

Cipolla	20	30	40
Sedano	15	20	25
Fagioli	12	15	20
Carote	20	25	30
Ceci	40	60	70
Olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.
crostini	20	30	35

PRIMI

LASAGNE AL RAGU'

pasta all'uovo (farina grano tenero 00, uova)	40	70	90
Ragù carne bovina	10	12	15
pomodoro	10	15	20
cipolla	10	15	20
carote	10	15	20
sale	qb	qb	qb
Besciamella latte	5	6	8
farina	5	6	8
noce moscata	qb	qb	qb
grana	6	8	10
sale	qb	qb	qb
olio extra-vergine oliva	4	5	6

PASTA IN BIANCO

pasta	50	70	90
olio extra-vergine oliva	6	8	10
grana padano/parmigiano	6	7	8
sale	qb	qb	qb

CAPPELLETTI IN BRODO

Cappelletti	40	70	90
Brodo di carne sgrassato	10	15	20

grana padano/parmigiano	6	7	8
sale	qb	qb	qb

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA

Ravioli	60	90	120
burro	5	6	7
grana padano/parmigiano	6	7	8
salvia/sale	qb	qb	qb

PASTA GRATINATA AL FORNO

Pasta di semola di grano duro rigata	40	60	80
Pomodori pelati	30	40	50
Carote, sedano, cipolla	8	10	15
Besciamella	10	15	25
Olio extravergine d'oliva	4	5	6
Parmigiano reggiano	4	5	6
Alloro, aglio e rosmarino, sale	qb	qb	qb

PIZZA ROSSA

Farina grano tenero 00	90	110	150
polpa di pomodoro	40	50	50
lievito di birra	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	5	5	5
origano	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

PIZZA MARGHERITA

Farina grano tenero 00	90	110	150
polpa di pomodoro	40	50	50
mozzarella	20	25	30
lievito di birra	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	5	5	5
origano	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

SECONDI

FILETTO DI MERLUZZO/NASELLO/SOGLIOLA
AL POMODORO

Merluzzo/nasello/sogliola surgelati	60	80	100
polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	2	3	5
olio extra vergine di oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb
origano	qb	qb	qb

FILETTO DI MERLUZZO/BRANZINO/ARISTA AL FORNO			
Merluzzo/branzino/arista surgelati	70	90	120
Salvia/origano	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	4	5	6
sale	qb	qb	qb

FILETTO DI MERLUZZO/PLATESSA DORATI/IMPANATI			
Filetto di merluzzo/platessa surgelati	60	80	100
uovo	qb	qb	qb
farina grano tenero 00	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

POLLO /FESA DI TACCHINO/FETTINA DI MANZO ALLA PIASTRA-FERRI			
fettina di pollo/fesa di tacchino/fettina di vitello	60	80	120
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
prep. per arrosto	qb	qb	qb

PETTO DI POLLO ALLA CACCIATORA			
Petto di pollo	60	80	120
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb
prep. Per arrosto	qb	qb	qb
polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
olio oliva	6	8	10
sale	q.b.	q.b.	q.b.

STUFATO/ARROSTO di VITELLO/BOCCONCINI DI POLLO/TACCHINO			
polpa di vitellone/bocconcini di pollo/tacchino	60	80	100
olio extra vergine di oliva	2	2	2
carota	qb	qb	qb
cipolla	qb	qb	qb
brodo di carne sgrassato	10	12	15
fecola	qb	qb	qb

FESA DI TACCHINO/LONZA DI MAIALE/FETTINA DI VITELLO alla MILANESE			
fesa di tacchino/lonza di maiale/fettina di vitello	60	70	90

uovo pastorizzato	10	12	15
pangrattato	4	6	8
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

POLLO/ TACCHINO AL FORNO			
Fusi di pollo / fesa di tacchino	60	90	120
salvia	5	5	5
olio extra vergine d'oliva	2	2	2
brodo di carne sgrassato	10	15	20
aglio	qb	qb	qb
rosmarino	5	5	5
sale	qb	qb	qb

SCALOPPINE DI POMODORO			
sottofesa di vitellone	60	80	100
polpa di pomodoro	40	50	60
cipolla	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

INVOLTINO DI MANZO			
Carne di vitello magra	40	70	90
Prosciutto cotto/carne macinata magra di vitello	10	15	20
grana	6	7	8
Polpa di pomodoro	40	50	60
Olio extra vergine di oliva	4	5	6
Brodo di carne sgrassato	4	5	6
Salvia/pepe/sale	qb	qb	qb

SALTIMBOCCA DI VITELLO			
Carne di vitello magra	40	70	90
Prosciutto cotto	10	15	20
Olio extra vergine di oliva	4	5	6
Salvia/pepe/sale	qb	qb	qb

HAMBURGHER AL FORNO			
Carne di vitello magra tritata	40	70	90
Prosciutto cotto	10	15	20
Olio extra vergine di oliva	4	5	6

grana	4	5	6
cipolla/pepe/sale	qb	qb	qb

FRITTATA/TORTINO DI ZUCCHINE/ERBETTE

uovo pastorizzato	50	70	80
grana padano	10	10	10
sale	qb	qb	qb
zucchine/erbette	40	50	60

FRITTATA DI PROSCIUTTO

uovo pastorizzato	50	70	80
grana padano	10	10	10
sale	qb	qb	qb
prosciutto	40	50	60

OMLETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

uovo pastorizzato	50	70	80
sale	qb	qb	qb
Prosciutto/formaggio	20	25	30

FRITTATA DI ZUCCHINE/ERBETTE

uovo pastorizzato	50	70	80
grana padano	10	10	10
sale	qb	qb	qb
zucchine/erbette	40	50	60

POMODORO E MOZZARELLA

pomodoro	60	80	100
mozzarella	40	60	80
origano	qb	qb	qb
olio extra vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

FORMAGGIO FRESCO

mozzarella / crescenza	40	60	60

UOVO SODO

uova	40	40	60

TONNO

tonno	50	70	90

PROSCIUTTO COTTO /TACCHINO/BRESAOLA

prosciutto cotto/tacchino/bresaola	40	50	60

CONTORNI

PATATE AL FORNO	120	140	160
Patate			
Olio extra-vergine di oliva	4	5	6
rosmarino	5	5	5
sale	qb	qb	qb

PURE'			
Patate	120	140	160
Parmigiano	2	3	5
Olio extra-vergine di oliva	4	5	6
latte	40	45	50
sale	qb	qb	qb

CAROTE			
carote	150	200	250
olio extra-vergine di oliva	3	4	5
sale	qb	qb	qb

INSALATA DI CAROTE			
carote	80	100	120
olio extra-vergine di oliva	6	8	10
limone	4	5	6
sale	qb	qb	qb

FAGIOLINI ALL'OLIO			
fagiolini	100	120	130
olio extra-vergine di oliva	6	8	10
sale	qb	qb	qb

PISELLI			
piselli	60	90	90
olio extra-vergine di oliva	6	8	10
cipolla	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

INSALATA DI POMODORI			
pomodori	100	120	150
olio extra-vergine di oliva	6	8	10
aceto	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

ZUCCHINE /SPINACI/CAVOLFIORI			
Zucchine/spinaci/cavolfiori	60	90	90

olio extra-vergine oliva	6	8	10
cipolla	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

INSALATA VERDE E POMODORI			
lattuga	20	30	50
pomodori	50	70	100
olio extra-vergine di oliva	6	8	10
aceto	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

INSALATA DI FAGIOLINI			
fagiolini	80	100	120
olio extra-vergine di oliva	6	8	10
aceto	qb	qb	qb
sale	qb	qb	qb

BUDINO			
cacao	20	20	20
Latte parzialmente scremato	130	130	130