

**ALLEGATO n. 3 AL CAPITOLATO**
**TABELLA GRAMMATURE**

TIPOLOGIA ALIMENTI	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA MEDIA/ADULTI
<b>CEREALI,DERIVATI E TUBERI</b>	GR	GR	GR
PASTA O RISO ASCIUTTI	50	60-70	70-80
PASTA, RISO ,ORZO O SIMILI IN BRODO	20	25	30
GNOCCHI DI PATATE	140	150	180
FARINA DI MAIS PER POLENTA	50	60-80	80
RAVIOLI,TORTELLINI FRESCHI ASCIUTTI	80	100	120
RAVIOLI,TORTELLINI FRESCHI IN BRODO	30-40	50	60
PATATE PER CONTORNO	100-120	120-130	150
PATATE PER PUREA	100	130	160
PATATE PER MINESTRONI/ PASSATI	30	30-40	40-50
PATATE PER CREME	50	60-80	80
PANE	40-50	50	50-60
CROSTINI/ FETTE BISCOTTATE/ CRACKERS/GALLETTE DI RISO E O ALTRI CEREALI	15	20	30
PIZZA POMODORO E MOZZARELLA(PESO A COTTO)	130-150	160-180	160-180
<b>LEGUMI</b>			
LEGUMI FRESCHI/SURGELATI PER PRIMO PIATTO ASCIUTTO	15-20	20-30	30
LEGUMI SECCHI PER PRIMO PIATTO ASCIUTTO	5	5-10	10
LEGUMI FRESCHI /SURGELATI PER MINESTRONI	15-20	30	30
LEGUMI SECCHI PER MINESTRONI	5	10	10
LEGUMI FRESCHI/SURGELATI PER MINESTRE/PASSATI DI LEGUMI	45-50	60	80-90
LEGUMI SECCHI PER MINESTRE/PASSATI DI LEGUMI	15	20	25-30
LEGUMI FRESCHI/SURGELATI COME SECONDO PIATTO	80-90	100-120	130-150
LEGUMI SECCHI COME SECONDO PIATTO	25-30	35-40	40-50
<b>CARNI,PESCE E UOVA</b>			
CARNE (ARROSTO,PETTO DI POLLO,ECC.)	80	90	90
COSCIA DI POLLO (CARNE CON OSSO)	130/150	150	150/170
CARNE DI BOVINO	80	90	90
CARNE PER POLPETTE/RIPIENI	50-60	60-70	70-80
CARNE PER RAGU'	10	15	15
PESCE SURGELATO	80-100	100-120	120
TONNO IN SCATOLA	40	50	50
UOVA	N°1	N°1	N°1- 1½
UOVA PER PREPARAZIONI	N°1x8	N°1X6	N°1X6
<b>FORMAGGI</b>			
FORMAGGI FRESCHI (MOZZARELLA,PRIMOSALE,CRESCENZA,CACIOTTA,ECC.)	40-50	70-80	100
FORMAGGI FERMENTATI/STAGIONATI (FONTINA, TOMA, PARMIGIANO, ECC.)	30-40	50	50
RICOTTA	60-70	100	120-150
RICOTTA PER PREPARAZIONI	20	20	20-30
FORMAGGIO PER PREPARAZIONI	10	10-20	10-20
MOZZARELLA PER PIZZA (PIATTO UNICO)/ FORMAGGIO PER PIATTI UNICI	40-50	60-70	70-80
<b>AFFETTATI</b>			
SALUMI AFFETTATI(PROSCIUTTO CRUDO,COTTO,BRESAOLA)	30/35	35/40	50
PROSCIUTTO PER PREPARAZIONI	10	10-20	10-20
<b>VERDURA E FRUTTA</b>			
ORTAGGI A FOGLIA CRUDI (INSALATE)	30-40	40-50	50
ORTAGGI PESANTI FRESCHI DA CONSUMARE CRUDI (CAROTE	80	100	120

ORTAGGI A FOGLIA/PESANTI FRESCHI DA CONSUMARE COTTI	80	100	120
VERDURE SURGELATE DA CONSUMARE COTTE	60	80	100
MISTO VERDURA FRESCA/SURGELATA PER MINESTRONI/PASSATI	80/100	100-130	130-150
VERDURA PER PRIMI ASCIUTTI	30-40	40-50	40-50
VERDURA PER SFORMATI/FOCACCE/POLPETTE	30-40	40-50	40-50
FRUTTA FRESCA	130-150	150	150
SUCCO DI FRUTTA	125	125	125-150
<b>CONDIMENTI</b>			
OLIO (PER PIETANZA)	3-4(*)	5(*)	5-6(*)
OLIO PER PRIMOIN BIANCO	5-6	6-8	8-10
FORMAGGIO GRATTUGIATO (PER PIETANZA)	3	5	5
<b>LATTE E DERIVATI</b>			
LATTE INTERO	150	200	200
YOGURT INTERO BIANCO/CON FRUTTA/CON MIELE	125	125	125
BUDINO	80-100	100	100-125
<b>DOLCI,DESSERT,ECC.</b>			
ZUCCHERO O MIELE PER DOLCIFICARE	5	5-10	5-10
DOLCE (TIPO TORTA)	40/60	80	80-100
GELATO ALLA FRUTTA	70-80	80-100	100-120
GELATO ALLA CREMA (BISCOTTO,TARTUFO,CORNETTO,ECC.)	40-50	50-60	60-80

(\*) LA QUANTITA' DI CONDIMENTO DIMINUISCE PROPORZIONALMENTE CON IL NUMERO DI RAZIONI PREPARATE

IL PESO SI RIFERISCE AL CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI

