

**TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE**

Tipo	N.			Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	TOTALE I SETT. Grammi	TOTALE II SETT. Grammi	TOTALE III SETT. Grammi	TOTALE IV SETT. Grammi
Menù (I - E)	progr.								
I	1	The	in filtri	nr.filtri	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
I	2	Latte	UHT intero	ml	700	700	700	700	700
I	3	Caffè	macinato	g	24,5	24,5	24,5	24,5	24,5
I	4	Zucchero	semolato	g	70	70	70	70	70
I	5	Aceto	di vino	ml	30	30	30	30	30
I	6	Acciughe	salate	g	0	40	150	40	40
I	7	Arrostò bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	120				
I	8	Bieta	Bietola da costa	g	0		180		
I	9	Bietola	Bietola foglia	g	23	23	23	23	23
I	10	Bistecca bovino senza osso	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	150				
I	11	Bollito Bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0		120		
I	12	Brasato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0	120			
I	13	Broccoletti	I Categoria	g	0	165			165
I	14	Broccoli	I Categoria	g	172,5		172,5		
I	15	Burro		g	37,5	25	25	27,5	
I	16	Carote	Senza foglie novelle I Categoria	g	330,35	366	366	346	
I	17	Cavolfiore	I Categoria	g	195		195		
I	18	Ceci	in sacchi di iuta	g	10		10		
I	19	Cicoria	I Categoria	g	183	183	280,6	183	
I	20	Coniglio	Coniglio senza testa, eviscerato	g	0		250		
I	21	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz./Kg Congelate	g°°	0			20	
I	22	Crauti	Cavoli verza I Categoria	g	0		88		
I	23	Crostata	Crostatina monodose	g	80	80	80	80	
I	24	Dado brodo - 1 dado = 11Gr. -	Dado da brodo di carne/vegetale	g	0	11	22	11	
I	25	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	g	30	60	30	45	
I	26	Farina	tipo 0	g	10	15	20	30	
I	27	Fesa tacchino	fesa di tacchino Classe A	g	0	120		120	
I	28	Fettina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	120	120	120	120	
I	29	Fett. maiale o braciola s.osso	Lombo	g	120	150			
I	30	Finocchi	di diametro 60+	g	448	238	294	266	
I	31.1	Formaggio da tavola	Provolone dolce grasso > o = 40 %						

**TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE**

Tipo	N.	Requisiti minimi di prodotto		Unità di misura g/mi/pz	TOTALE I SETT. Grammi	TOTALE II SETT. Grammi	TOTALE III SETT. Grammi	TOTALE IV SETT. Grammi
Menù (I - E)	progr.							
I	31.2		Emmenthal umidità < o = 35 %					
I	31.3		Fontal grasso > o = 45 %	g	100	100	115	100
I	31.4		Asiago d'allevio DOP					
I	31.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %					
I	31.6		Stracchino					
I	31.7		Formaggini porzionati					
I	31.8		Ricotta vaccina					
I	32	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	57,5	70	77,5	57,5
I	33.1	Frutta	Pere Abate 55 - 65 mm/Williams 55 - 65 mm I Categoria					
I	33.2		Mandarini 50 - 60 mm I Categoria					
I	33.3		Banane I Categoria					
I	33.4		Uva da tavola bianca/nera I Categoria	g	3150	3150	3150	3150
I	33.5		Kiwi 90 - 110 mm I Categoria					
I	33.6		Cachi circonferenza 22 - 24 cm la Categoria					
I	34	Funghi	coltivati	g	270	280,8	54	108
I	35	Gnocchi patate	Gnocchi di patate	g	200	200	200	
I	36	Indivia	Indivia scarola I Categoria	g	0	97,6		183
I	37	Latte per preparazione piatti	UHT intero	ml	105	50	170	100
I	38	Latticini (fior di latte)	Fior di latte	g	0	150	150	150
I	39	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	246	443	320	344
I	40	Lenticchie	tipo Montagna in sacchi di iuta	g	20		20	
I	41	Limoni	Limoni 48 - 57 mm/58 - 67 mm I Categoria	g	300	300	300	300
I	42	Macinato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	255	120	10	255
I	43	Macinato maiale	Spalla	g	0		10	
I	44	Merluzzo	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g°°	200			
I	45	Mortadella	Mortadella grasso < o = 28 %	g	0	100		110
I	46	Olio di Arachide	Olio di semi di arachide	g	15	10	20	15
I	47	Olio di oliva	Olio di oliva	g	230	235	215	240
I	48	Olive nere	in salamoia	g	0		10	

**TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE**

Tipo	N.			Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/mi/pz	TOTALE I SETT. Grammi	TOTALE II SETT. Grammi	TOTALE III SETT. Grammi	TOTALE IV SETT. Grammi
Menù	progr.								
(I - E)									
I	49	Palombo	lin trance Congelato	g <sup>oo</sup>	200				
I	50	Pancetta	pancetta tesa	g	20	10	30	10	
I	51	Pane	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 300 g	g	2110	2100	2100	2100	
I	52	Pane grattato	Pane grattugiato	g	10	5	15		
I	53	Panna da cucina	Panna UHT da cucina lin brik	g	0		30		
I	54	Passato di pomodoro	Passata di pomodoro	g	60				
I	55.1	Pasta	Conchiglie proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.2		Bucatini proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.3		Farfalle proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.4		Farfalline proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.5		Fusilli proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.6		Gnocchetti sardi proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.7		Linguine proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.8		Maccheroncini proteine > o = a 12,5 % p/p	g	540	460	460	500	
I	55.9		Pastina (Anellini/Stelline) proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.10		Pennette proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.11		Rigatoni proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.12		Sedanini proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.13		Spaghetti proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	55.14		Trenette proteine > o = a 12,5 % p/p						
I	56.1	Pasta all'uovo	Tagliatelle						
I	56.2		Tortellini secchi	g	100	100	100	100	
I	56.3		Lasagne						
I	57	Patate		g	675	775	525	900	

**TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE**

Tipo Menù (I - E)	N. progr.		Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/ml/pz	TOTALE I SETT. Grammi	TOTALE II SETT. Grammi	TOTALE III SETT. Grammi	TOTALE IV SETT. Grammi
I	58	Pecorino	Pecorino semiduro umidità < o = 32 %	g	0			2,5
I	59	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g	0	88	275	253
I	60	Pesto alla genovese	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olio extravergine oliva > o = 30% - pinoli > o = 3%	g	0	20		20
I	61	Petto pollo	Petti di pollo Classe A	g	120		120	
I	62	Petto tacchino	Petto di tacchino Classe A	g	120			
I	63	Piselli scatola	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 e < o = 10,2 mm	g *	200	70	110	250
I	64	Pollo 1/4	Allevato a terra tg leg./med. Classe A	g	250	250	250	250
I	65	Polpa maiale	Spalla	g	0			120
I	66	Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costoluti 47 - 57 mm I Categoria	g	66	247	90	66
I	67	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g	650	540	360	350
I	68	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g	0			20
I	69	Riso	Parboiled	g	320	360	300	340
I	70	Salame	Salame tipo Ungherese/Fabiano umidità < o = a 38 %	g	0		100	
I	71	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g	40	40	40	40
I	72	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g	50	50	50	50
I	73	Salsiccia maiale	Salsiccia grasso < o = 25 %	g	15	10		15
I	74	Sarde	Intere Congelate	g	0		150	
I	75	Seppie	Seppie pulite 300 / 400 g Congelate	g°°	0	260		180
I	76	Sgombro	Intero Congelato	g°°	0			150
I	77	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = a 70 %	g	60	15	120	110
I	78	Spezzatino bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	0	150		
I	79	Spinaci	I categoria	g	182	182	182	182
I	80	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g	180	160		
I	81	Uova	Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz	2	4,5	5	4,5
I	82	Verza	Cavoli verza Ia Categoria	g	103	187		14,66
I	83	Vino per preparazione pasti	Vino bianco/rosso brik	ml	0	30	50	

**TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE**

Tipo	N.			Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/mi/pz	TOTALE I SETT. Grammi	TOTALE II SETT. Grammi	TOTALE III SETT. Grammi	TOTALE IV SETT. Grammi
Menù (I - E)	progr.								
I	84	Vongole		Vongole sgusciate congelate in mattonella	g	60			20
I	85	Wurstel		di carne avicola	g	0		75	
I	86	Zafferano		Zafferano in fili umidità < o = 12%	g	0,0125		0,0125	
I	87	Basilico		fresco					
I	88	Rosmarino		fresco					
I	89	Salvia		fresca					
I	90	Prezzemolo		fresco					
I	91	Peperoncino		intero disidratato umidità ≤ 11%					
I	92	Sedano		da coste 500 - 800 g I categoria					
I	93	Aglio		Aglio bianco la Categoria	g	14,42	20,6	8,24	25,75
I	94	Cipolla		Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm I Categoria	g	157,5	220,5	126	244,65
I	95	Pepe		Pepe nero macinato Umidità ≤ 5%	g	7	7	7	7

**LEGENDA**

**Tipo di menù**

I	Invernale
E	Estivo

**g<sup>oo</sup>** il peso è da intendersi al netto della glassatura (ghiaccio di copertura)

**g<sup>\*</sup>** il peso è da intendersi al netto della sgocciolatura (liquido accessorio, non decisivo per l'acquisto)

**Tutte le carni di cui alla presente Tabella applicativa sono da intendersi fresche**

**Carni bovine**

<b>Classe A</b>	Età inferiore ai 2 anni
<b>Conformazione R</b>	Buona
<b>Stato ingrassamento 2 o 3</b>	Scarso o Medio

**Pasta**

<b>proteine &gt; o = a 12,5 % p/p</b>	Proteine > o = a 12,5 g per 100 g di prodotto
---------------------------------------	---

**Prodotti ortofrutticoli**

Se non diversamente indicato le misure in mm si riferiscono al calibro

TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE INVERNALE ALLEGATE AL CONTRATTO  
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE

Tipo	N.	Requisiti minimi di prodotto	Unità di misura g/mi/pz	TOTALE I SETT. Grammi	TOTALE II SETT. Grammi	TOTALE III SETT. Grammi	TOTALE IV SETT. Grammi
Menù	progr.						
(I - E)							