

TABELLA APPLICATIVA MENU' SETTIMANALE ESTIVO ALLEGATE AL CONTRATTO APPROVATE CON D.M. 9 MAGGIO 2017
GENERI DA SOMMINISTRARE PRO-CAPITE

Al. 2

Tipo menù (I - E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	I SETT.	II SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	grammi	grammi	grammi	grammi
				g/ml/pz				
E	1	The	in filtri	nr.filtri	3,5	3,5	3,5	3,5
E	2	Latte	UHT intero	ml	700	700	700	700
E	3	Caffè	macinato	g	24,5	24,5	24,5	24,5
E	4	Zucchero	semolato	g	70	70	70	70
E	5	Aceto	di vino	ml	30	30	30	30
E	6	Acciughe 1 Acc. = gr.10	salate	g	10	5		140
E	7	Arrotolato di bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g				150
E	8	Arrosto maiale	Lombo	g			120	
E	9	Bieta	Bietola da costa	g	24	24	24	24
E	10	Burro		g	20	40	27,5	30
E	11	Capperi	sotto sale	g			6	
E	12	Carote	Senza foglie novelle I Categoria	g	348	298	293	258
E	13	Cetrioli	I categoria	g	209,45		209,45	
E	14	Coniglio	Coniglio senza testa eviscerato	g	250		250	
E	15	Cozze	Cozze sgusciate precotte 250/350 pz./Kg Congelate	g°°	20			
E	16	Crostata	Crostatina monodose	g	80	80	80	80
E	17	Dado brodo 1 dado = 11 Gr.	Dado da brodo di carne/vegetale	g		5,5	5,5	2,75
E	18	Fagioli	Borlotti/Regina in sacchi di iuta	g	45	20	30	35
E	19	Fagiolini	Fagiolini filiformi fini Calibro baccello ≥ 6 mm e ≤ 9 mm la Categoria	g	269,32	213	312,5	213
E	20	Farina	tipo 0	g	16	16	22,5	18
E	21	Fesa tacchino	fesa di tacchino	g	150	120		120
E	22	Fettina bovino	Vitellone posteriore con osso Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g	240	120	120	240
E	23	Fettina maiale	Lombo	g	120			
E	24	Finocchi	diametro 60+	g	56	238	238	238

Tipo menù (I - E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	I SETT.	II SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	grammi	grammi	grammi	grammi
				g/ml/pz				
E	25.1	Formaggio da tavola	Provolone dolce grasso > o = 40 %	g	120	120	115	100
E	25.2		Emmenthal umidità < o = 35 %					
E	25.3		Fontal grasso > o = 45 %					
E	25.4		Asiago d'allevio DOP					
E	25.5		Caciotta latte misto umidità < o = 41 %					
E	25.6		Stracchino					
E	25.7		Formaggini porzionati					
E	25.8		Ricotta vaccina					
E	26	Formaggio per condimento	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %	g	72,5	72,5	77,5	92,5
E	27.1	Frutta	Pesche pasta bianca/gialla 73 - 80 mm I Categoria	g	3150	3150	3150	3150
E	27.2		Albicocche I Categoria					
E	27.3		Ciliegie I Categoria					
E	27.4		Banane I Categoria					
E	27.5		Cocomero min. 4 Kg I Categoria					
E	28	Funghi	coltivati	g	32,4			54
E	29	Gnocchi patate		g	200	200	200	200
E	30	Latte per prep. piatti	UHT intero	ml	50	60	165	20
E	31	Latticini (fior di latte)	Fior di latte	g	150	170	150	150
E	32	Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	g	344,4	270,6	172,2	295,2
E	33	Limoni	Limoni 48 - 57 mm/58 - 67 mm I Categoria	g	300	300	300	300
E	34	Macinato bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g		240	120	120
E	35	Melanzane	Melanzane lunghe/globose (ovali) I Categoria	g	286	275	165	187
E	36	Merluzzo	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g congelato	g°°		200		
E	37	Mortadella	Mortadella grasso < o = 28 %	g			100	110
E	38	Nasello	Filetti di nasello senza pelle interfogliati lastra 100 / 200 g Congelato	g°°	200			
E	39	Olio di Arachide	Olio di semi di arachide	ml	40	60	40	30
E	40	Olio di oliva	Olio di oliva	ml	225	205	220	225
E	41	Olive nere	in salamoia	g	15		16,75	15
E	42	Palombo	In tranci Congelato	g°°			200	

Tipo menù (I - E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	I SETT.	II SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	grammi	grammi	grammi	grammi
				g/ml/pz				
E	43	Pancetta	pancetta tesa	g	10	10	40	10
E	44	Pane	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 300 g	g	2100	2100	2110	2100
E	45	Pane grattato	Pane grattugiato	g	10	20	20	20
E	46	Panna da cucina	Panna UHT da cucina in brik	g				40
E	47	Passato di Pomodoro	Passata di pomodoro	g	100	50	10	10
E	48.1	Pasta	Conchiglie proteine > o = a 12,5 % p/p	g	560	520	320	480
E	48.2		Bucatini proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.3		Farfalle proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.4		Farfalline proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.5		Fusilli proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.6		Gnocchetti sardi proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.7		Linguine proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.8		Maccheroncini proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.9		Pastina (Anellini/Stelline) proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.10		Pennette proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.11		Rigatoni proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.12		Sedanini proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.13		Spaghetti proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	48.14		Trenette proteine > o = a 12,5 % p/p					
E	49.1	Pasta all'uovo	Tagliatelle	g	40	0	140	0
E	49.2		Tortellini secchi					
E	49.3		Lasagne					
E	50	Patate	Patate pasta bianca/gialla diametro 40+	g	825	675	1.012,50	675
E	51	Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	g	121	319	88	374
E	52	Pesto alla genovese	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olioextravergine oliva > o = 30% - pinoli > o = 3%	g		40		20

Tipo menù (I - E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	I SETT.	II SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	grammi	grammi	grammi	grammi
				g/ml/pz				
E	53	Petto pollo	Petti di pollo	g	180		120	120
E	54	Petto tacchino	fesa di tacchino	g	60			
E	55	Piselli scatola	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 e < o = 10,2 mm	g *	165	160	245	90
E	56	Pollo Coscio	Cosce di pollo	g		150		
E	57	Pollo 1/4	Allevato a terra tg leg./med. Classe A	g		250	250	
E	58	Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costoluti/oblunghi calibro 47 - 57 mm I Categoria	g	246	564	253	536,18
E	59	Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori	g	470	290	420	320
E	60	Ricotta	Ricotta di mucca pastorizzata	g	20			
E	61	Riso	Parboiled	g	420	340	380	480
E	62	Rughetta	Rucola a mazzi	g		55		55
E	63	Sale iodato fino	Sale iodato fino	g	40	40	40	40
E	64	Sale iodato grosso	Sale iodato grosso	g	50	50	50	50
E	65	Salsiccia maiale	Salsiccia grasso < o = 25 %	g				10
E	66	Sarde	Intere Congelate	g°°		150		150
E	67	Spalla cotta	Spalla cotta umidità < o = a 70 %	g	100	150	130	140
E	68	Spezzatino bovino	Vitellone anteriore disossato Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	g		150		
E	69	Spinaci	I categoria	g	242	181,5	181,5	508,2
E	70	Tonno sotto olio	Tonno in olio oliva	g	190	20	180	
E	71	Uova	Uova categoria A peso M (da 53 g a 63 g)	pz.	4,5	6	6,5	6
E	72	Verza	Cavoli verza Ia Categoria	g		14,66		
E	73	Vino per preparazione pasti	Vino bianco/rosso brik	ml	35		85	50
E	74	Vongole	Vongole sgusciate congelate in mattonella	g	20			
E	75	Wurstel	di carne avicola	g	6,5		6,5	
E	76	Zucchine	Zucchine bianche/verdi 100 - 225 g I Categoria	g	221,4	216	340,2	194,4

Tipo menù (I - E)	N. prog.		Requisiti minimi di prodotto	Unità	TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
				di	I SETT.	II SETT.	III SETT.	IV SETT.
				misura	grammi	grammi	grammi	grammi
				g/ml/pz				
E	77	Basilico	fresco	g	338	364	266,5	364
E	78	Rosmarino	fresco					
E	79	Salvia	fresca					
E	80	Prezzemolo	fresco					
E	81	Peperoncino	intero disidratato umidità ≤ 11%					
E	82	Sedano	da coste 500 - 800 g I categoria	g	22,66	17,51	12,36	25,75
E	83	Aglio	Aglio bianco I Categoria					
E	84	Cipolla	Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm I Categoria	g	131,25	147	178,5	273
E	85	Pepe	Pepe nero macinato Umidità ≤ 5%	g	7	7	7	7

LEGENDA

Tipo di menù

I = Invernale

E = Estivo

g°° il peso è da intendersi al netto della glassatura
(ghiaccio di copertura)

g * 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

Classe A - Età inferiore ai 2 anni

Conformazione R - Buona

Stato ingrassamento 2 o 3 - Scarso o Medio

Pasta

proteine > o = a 12,5 % p/p - 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

SCARTI VERDURE		
Prodotto	Requisiti minimi di prodotto	% di scarto
Aglio	Aglio bianco la Categoria	25%
Basilico	fresco	5%
Bieta	Bietola da costa	20%
Bietola	Bietola foglia	20%
Broccoletti	I Categoria	10%
Broccoli	I Categoria	10%
Carote	Senza foglie novelle I Categoria	10%
Cavolfiore	I Categoria	10%
Cetrioli	I categoria	23%
Cicoria	I Categoria	20%
Cipolla	Cipolle bianche/dorate/rosse diametro = o > 50 mm I Categoria	25%
Fagiolini	Fagiolini filiformi fini Calibro baccello ≥ 6 mm e ≤ 9 mm la Categoria	25%
Finocchi	diametro 60+	45%
Funghi	coltivati	10%
Indivia	Indivia scarola I Categoria	20%
Lattuga	Lattuga cappuccio/romana I Categoria	20%
Melanzane	Melanzane lunghe/globose (ovali) I Categoria	10%
Patate	Patate pasta bianca/gialla diametro 40+	20%
		30% se novelle
Peperoncino	intero disidratato umidità $\leq 11\%$	0%
Peperoni	Peperoni dolci rossi/gialli/verdi I Categoria	8%
Pomodori da insalata	Pomodori tondi/costoluti 47 - 57 mm I Categoria	8%
Prezzemolo	fresco	20%
Rosmarino	fresco	5%
Rughetta	Rucola a mazzi	15%
Salvia	fresca	5%
Sedano	da coste 500 - 800 g I categoria	20%
Spinaci	I categoria	20%
Verza	Cavoli verza la Categoria	10%
Zucchine	Zucchine bianche/verdi 100 - 225 g I Categoria	12%