



# Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO

Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



**AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA**

## ALLEGATO N. 3 AL CAPITOLATO SPECIALE SPECIFICHE TECNICHE DELLE GRAMMATURE PER CATEGORIA DI UTENTI

### TABELLA DELLE GRAMMATURE:

	Bambini – 3 – 5 anni	alunni 6 – 10 anni	ragazzi 11 – 14 anni
Pasta o riso	gr. 60	gr. 80	gr. 90
Gnocchi di patate	gr. 200	gr. 220	gr. 240
Pane	gr. 20	gr. 40	gr. 40
Carne	gr. 60	gr. 80	gr. 100
Pesce	gr. 70	gr. 90	gr. 120
Formaggio	gr. 30	gr. 40	gr. 50
Prosciutto	gr. 30	gr. 40	gr. 50
Verdura cruda	gr. 60	gr. 80	gr. 90
Verdura cotta	gr. 130	gr. 150	gr. 170
Verdura cotta foglie	gr. 80	gr. 100	gr. 150
Patate lesse	gr. 130	gr. 150	gr. 200
Purè di patate	gr. 130	gr. 150	gr. 180
Pomodori in insalata	gr. 80	gr. 100	gr. 120
Frutta	gr. 80	gr. 100	gr. 150
Olio	gr. 10	gr. 20	gr. 25
Grana	gr. 2	gr. 2,5	gr. 2,5
Parmigiano per 1°	gr. 5	gr. 5	gr. 5

Sarà comunque facoltà degli utenti poter avere porzioni più abbondanti sui primi piatti, contorni e pane.

**Primi piatti:** I risotti, le minestre di verdura e le creme devono essere preparati senza soffritto.

Sugo di pomodoro o ragù devono essere preparati senza soffritto con aggiunta di olio crudo a fine cottura.

**Aromi:** Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, alloro, sedano, carota, cipolla.

**Da escludere:** I soffritti, le margarine, il concentrato di pomodoro, la crema di nocciola, il cioccolato, le caramelle, i biscotti con creme, le bevande dolci e gassate.

Tutti gli insaccati non espressamente richiamati; carne e pesce in scatola (tranne il tonno all'olio di oliva); tutte le verdure in scatola (tranne i pelati e la polpa di pomodoro).



# Comune di Cinigiano

Provincia di Grosseto

Piazzale Capitano Bruchi, 1 - 58044 - CINIGIANO

Tel. 0564/993407 - Fax: 0564/994103 -



**AREA AMMINISTRATIVA- UFFICIO SEGRETERIA**

---

## TABELLA GRAMMATURE

### Adulti

Pasta o riso	gr. 80
Gnocchi di patate	gr. 220
Pane	gr. 80
Carne	gr. 120
Pesce	gr. 150
Formaggio	gr. 80
Prosciutto	gr. 60
Verdura cruda	gr. 150
Verdura cotta	gr. 200
Verdura cotta foglie	gr. 220
Patate lesse	gr. 230
Purè di patate	gr. 240
Pomodori in insalata	gr. 150
Frutta	gr. 200
Olio	gr. 15
Grana	gr. 80
Parmigiano per 1°	gr. 10
Yogurt	gr. 125 (porzione)
Gelato	gr. 125 (porzione)
Budino	gr. 125 (porzione)

Sarà comunque facoltà degli utenti poter avere porzioni più abbondanti sui primi piatti, contorni e pane.

E' necessario ricordare che i pasti serviti agli alunni, devono essere i medesimi serviti agli insegnanti preposti alla loro sorveglianza.

Il personale dell'appaltatrice è tenuto ad avere un rapporto corretto e disponibile nei confronti di entrambi.