

Allegato A2)



COMUNE DI RIVAROLO CANAVESE
(Città Metropolitana di Torino)
Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino

**GRAMMATURE DIFFERENZIATE
SCUOLE
INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI I GRADO**

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2028
ed eventuale proroga, ai sensi dell'Art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023
per il triennio 2029/2031

Le grammature differenziate per infanzia, primaria e secondaria di primo grado fanno riferimento alle indicazioni delle “*Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte*”, approvate nel 2024 con D.D. n. 286 del 23 aprile 2024, desunte dalle linee guida dei LARN e frutto dell’esperienza dei SIAN del territorio piemontese.

Tali grammature, a crudo e al netto degli scarti, sono riferite per porzione e differenziate per fasce d’età.

In cucina, oltre alle tabelle dietetiche, le cui grammature, a crudo e al netto degli scarti, devono essere riferite per porzione e differenziate per fasce d’età, è raccomandabile mettere a disposizione degli organi di vigilanza e dell’utenza, anche il Ricettario, documento di raccolta delle ricette dei piatti inseriti nei menù.

Di ogni ricetta si dovrà riportare:

- gli ingredienti che la compongono;
- le modalità di preparazione e cottura di ciascun piatto;
- i comportamenti da prestare in ogni fase di preparazione per garantire la sicurezza del prodotto finale (buone pratiche di lavorazione per ridurre i potenziali rischi alimentari, microbiologici, chimici e nutrizionali);
- la presenza di allergeni previsti dall’allegato II del Reg. (UE) 1169/2011.

PRIMI PIATTI IN BRODO

Tipologie alimenti	Infanzia 3-6 anni gr	Primaria 6-11 anni gr	Secondaria I grado gr
Pastina, riso o altri cereali in brodo vegetale o per minestre o passati	30-35	35-40	40-50
Pasta fresca ripiena in brodo	30-40	40-50	50-70
Pasta secca ripiena in brodo	25-30	30-40	40-55
Condimenti: verdura fresca/gelo per minestre o passati	min. 120	min. 150	min. 200
Condimenti: legumi secchi per minestre o passati	10-15	20-30	30-40
Condimenti: legumi freschi/gelo per minestre o passati	30-45	60-90	90-120

PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Tipologie alimenti	Infanzia 3-6 anni gr	Primaria 6-11 anni gr	Secondaria I grado gr
Pasta, riso o altri cereali asciutti (orzo, farro, cous cous...), farina di mais per polenta	50-60	70-80	90-100
Gnocchi di patate	140-160	170-190	200-220
Gnocchi alla romana	90-110	130-150	150-170
Pasta ripiena asciutta/all’uovo fresca	60-80	80-100	100-130

Pasta ripiena asciutta/all'uovo secca	45-60	60-75	75-100
Lasagne pomodoro e besciamella	120-150	150-180	180-210
Pizza bianca/Pizza rossa al pomodoro	120-150	160-190	200-230

SECONDI PIATTI

Tipologie alimenti	Infanzia 3-6 anni gr	Primaria 6-11 anni gr	Secondaria I grado gr
Ricotta	60-80	80-100	120-150
Formaggi tipo mozzarella, stracchino, primo sale (grassi < 25%)	50-60	70-90	100-120
Formaggi tipo fontina, toma, robiola (grassi > 25%)	25-30	35-50	50-60
Prosciutto cotto o crudo, bresaola, arrosto di tacchino	40-50	60-70	70-80
Carne bianca o rossa	50-70	70-90	90-100
Carne per polpette o polpettoni	30-50	50-70	70-90
Pesce filetto	70-80	80-100	100-120
Pesce per polpette	50-60	60-80	80-100
Uova	n. 1	n. 1	n. 1 e mezzo
Uova per polpette, impasti, dorature, sformati	n. 1x10 porzioni (=5g)	n. 1x10 porzioni (=5g)	n. 1x10 porzioni (=5g)
Legumi freschi/surgelati/scatola	60-80	80-100	100-130
Legumi secchi	20-25	25-35	35-45

CONTORNI

Tipologie alimenti	Infanzia 3-6 anni gr	Primaria 6-11 anni gr	Secondaria I grado gr
Insalata cruda a foglia verde o rossa	20-40	30-50	30-50
Verdura cotta o cruda (pomodori in pezzi, carote a julienne, ecc.)	80-120	100-130	130-150

VARIE

Tipologie alimenti	Infanzia 3-6 anni gr	Primaria 6-11 anni gr	Secondaria I grado gr
Patate (grammatura min. per purea)	100-130	130-150	150-200
Pane comune	40-50	50-60	60-70
Olio extra vergine di oliva (a pasto)	10-15	15-20	20-25
Burro	5	5	5
Formaggio grattugiato sui primi piatti (solo se gradito)	5	5	5
Frutta fresca di stagione	min. 100	min. 120	min. 150
Yogurt	125	125	125
Gelato	50	50	50

SPUNTINI O MERENDE

Tipologie alimenti	Infanzia 3-6 anni gr	Primaria 6-11 anni gr	Secondaria I grado gr
Purea di frutta 100% frutta	n. 1 (100)	n. 1 (100)	n. 1-2 (100-200)
Frullato di frutta (latte+frutta)	15+150	25+250	30+300
Verdura di stagione (carote, pomodorini, finocchi)	Quantità libera	Quantità libera	Quantità libera
Frutta secca (non salata e non caramellata)	10-15	15-20	20-25
Yogurt bianco+frutta in pezzi	125+30	125+50	150+80
Yogurt bianco+frutta secca	125+10	125+15	150+20
Yogurt alla frutta	125	125	150
Pane e ricotta	30+20	40+20	50+30
Pane e olio extravergine di oliva	30+5	40+5	50+10
Pane olio extravergine di oliva e pomodoro	30+5+pomodoro libero	40+5+pomodoro libero	50+10+pomodoro libero
Pane con confettura/marmellata o miele	30+10	40+15	50+20
Fette biscottate/gallette con confettura/marmellata o miele	n.2+10	n.3+15	n.4+20
Gelato	50	80	100
Torta	40	50	60