

MENU SOLIDALI

b.1 - Progetto per l'introduzione di menu "solidali" realizzati con prodotti provenienti dalle aziende delle zone terremotate del centro Italia

Il 24 agosto 2016 alle 3.36 il Centro Italia è stato sconvolto da una scossa di terremoto di magnitudo 6.0 che ha coinvolto le regioni Lazio, Umbria, Marche ed Abruzzo.

Tali aree geografiche hanno subito ingenti danni socio-economici i cui effetti gravano tutt'ora sulla popolazione.

Siamo vicini alle comunità locali e sposiamo pienamente l'iniziativa dell'Amministrazione di Roma Capitale volta ad aiutare e coinvolgere le Aziende situate nelle zone terremotate e a promuovere i prodotti del territorio.



CRITERIO B

L'individuazione delle giornate alimentari da dedicare ai menu solidali per gli utenti di Roma Capitale è stata oggetto di studio approfondito.

A seguito della **valutazione della documentazione di gara**, di un'attenta **analisi dei chiarimenti**, del **coinvolgimento dei buyer per l'individuazione e la reperibilità delle derrate alimentari e delle aziende produttrici**.

FAQ di gara: chiarimento n. 4:

- Con il 50% dei prodotti alimentari si intende il 50% delle pietanze da somministrare nella giornata prescelta per la realizzazione del menu solidale.
- Per pietanze si intende: spuntino, primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e merenda pomeridiana.
- Per le pietanze prescelte tutti gli ingredienti devono provenire da aziende di zone terremotate del centro Italia

Disciplinare di gara:

B.MENU SOLIDALI:

- Progetto per l'individuazione di menu "solidali" realizzati con prodotti alimentari provenienti dalle aziende delle zone terremotate del centro Italia D.L. 189/2016;
- Il concorrente individua nel menu ordinario (ALL.2) una giornata da dedicare al menu solidale e propone il 50% dei prodotti alimentari provenienti da aziende di zone terremotate e realizza tale menu fino ad un massimo di 6 somministrazioni/anno, 3 nel menu invernale e 3 nel menu estivo

Strategia di scelta dei menu e delle pietanze da offrire:

- Raggiungere il massimo punteggio del criterio oggetto di valutazione.
- Lavorare il più possibile sulla semplicità.
- Osservare le indicazioni ricevute dai buyer relative alla principali "vocazioni" produttive delle zone coinvolte.
- Verificare il coinvolgimento di tutta l'utenza (i menu ponte/infanzia ed i menu primaria/secondaria NON sono sempre sovrapponibili).
- Proporre 4 pietanze su 7 per singolo menu al fine di ottemperare alla richiesta del 50% delle pietanze da offrire (**con il 100% degli ingredienti utilizzati**).

Attuazione della strategia:

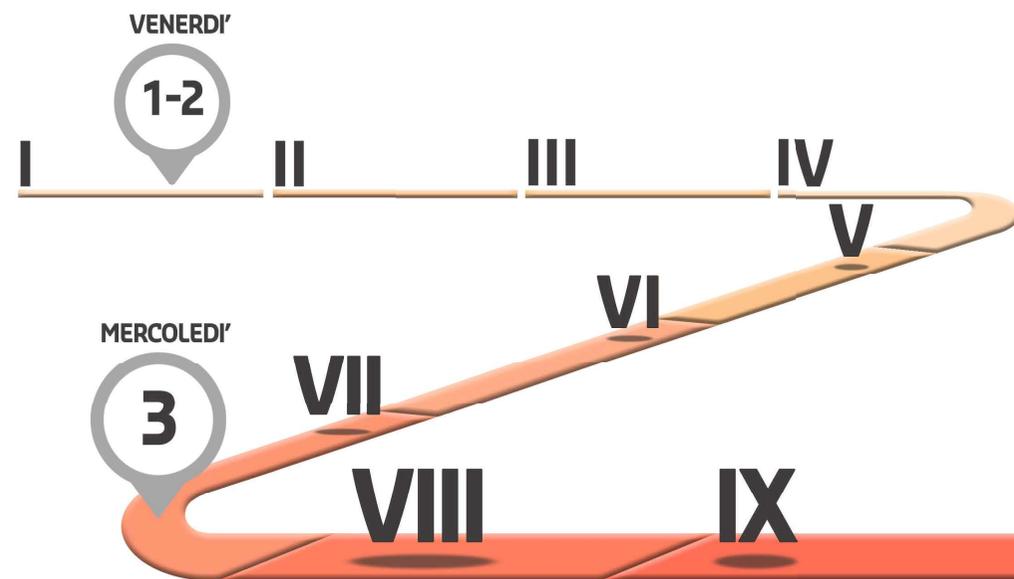
- Esclusione delle ricette che prevedono come seconda portata il pesce.
- Esclusione di tutte le ricette che contengono il Parmigiano Reggiano in quanto non avrebbero permesso di raggiungere il 100% degli ingredienti necessari per la realizzazione della portata. Il Parmigiano Reggiano, essendo un DOP, viene prodotto in un'area geografica ben definita da specifico Disciplinare che NON collima con le zone terremotate del Centro Italia.
- Esclusione di quasi tutte le ricette dei primi piatti (Pasta all'Amatriciana inclusa-All.2, ricetta 124) in quanto contenendo il Parmigiano Reggiano non avrebbero consentito di raggiungere il 100% degli ingredienti necessari per la realizzazione della pietanza.
- Esclusione dei secondi piatti costituiti da formaggi DOP quali Montasio e Mozzarella di Bufala (prodotti in aree geografiche ben definite da specifico Disciplinare che NON collimano con le zone terremotate del Centro Italia) e da formaggio Robiola.
- Esclusione di arance, clementine, limoni, mele, pere e susine in quanto considerate per adempiere al criterio di valutazione C.1 che li richiede DOP o IGP e che, per prendere il massimo punteggio, devono essere somministrati ogni qual volta presenti in menu. Nessuno dei prodotti DOP e IGP oggetto di valutazione attualmente riconosciuti dal MIPAAF hanno inoltre come zona di produzione le zone terremotate del Centro Italia.
- Esclusione di tutte le ricette contenenti il Limone (succo) per gli stessi motivi sopra riportati.
- Esclusione di molte ricette di contorni all'olio (es. ricette 302, 303, 305, 306, 308, 311, 328 dell'all.2) in quanto prevedono tra gli ingredienti il limone.



Abbiamo quindi individuato all'interno del Menu Ordinario All.2, n. 6 giornate alimentari da dedicare al menu solidale con cui saremo in grado di garantire n. 6 som-

ministrazioni/anno di menu composti per almeno il 50% dei prodotti alimentari (4 pietanze su 7) provenienti da aziende di zone terremotate. In base al calendario scolasti-

co abbiamo calcolato che due giornate alimentari fra quelle individuate si ripeteranno nel corso dell'anno scolastico sia nel menu estivo che in quello invernale.



1

I Sett. Estivo	
Spuntino	Cracker
Pranzo	120 - Pasta (mezzi fusilli) al ragù di carne
	249 - Tortino di patate
	402 - Pane
	404 - Frutta
Me- renda	Crostatina con marmellata di frutta

2

I Sett. Estivo	
Spuntino	Cracker
Pranzo	120 - Pasta (mezzi fusilli) al ragù di carne
	249 - Tortino di patate
	402 - Pane
	404 - Frutta
Me- renda	Crostatina con marmellata di frutta

3

VII Sett. Estivo	
Spuntino	Polpa di frutta e biscotti frollini al cacao
Pranzo	137 - Riso alla parmigiana
	224 - Fuso di pollo arrosto (Sez. ponte/infanzia + adulti)
	207 - Coscio di pollo arrosto (Primaria/Secondaria + adulti)
	321 - Patate al tegame
	403 - Pane integrale (infanzia/primaria/secondaria + adulti)
	402 - Pane (Sez. ponte + adulti)
	404 - Frutta
	Me- renda

4

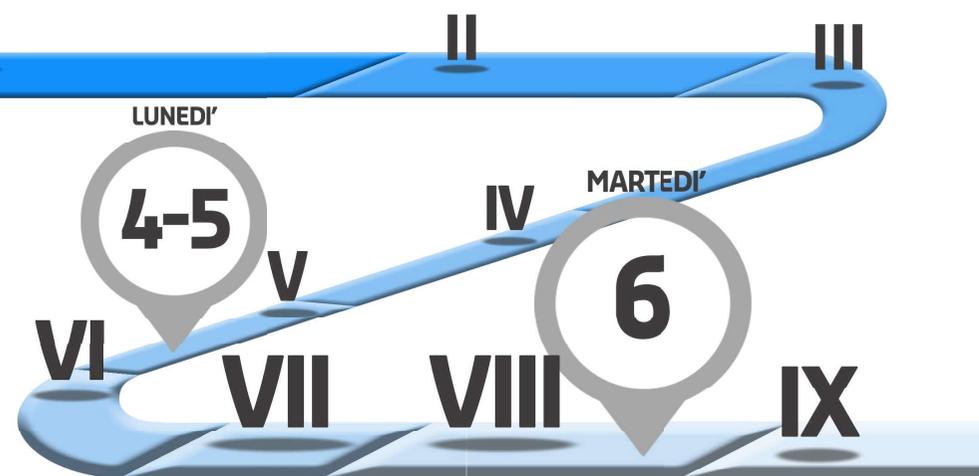
V Sett. Invernale	
Spuntino	Focaccia rossa soffice
Pranzo	108 - Crema di piselli con pasta (ditalini rigati)
	215 - Caciotta dolce
	313 - Finocchi gratinati (Sez. Ponte/Infanzia + adulti)
	315 - Insalata di finocchi (Primaria/Secondaria + adulti)
	402 - Pane
	404 - Frutta
Me- renda	Banana

5

V Sett. Invernale	
Spuntino	Focaccia rossa soffice
Pranzo	108 - Crema di piselli con pasta (ditalini rigati)
	215 - Caciotta dolce
	313 - Finocchi gratinati (Sez. Ponte/Infanzia + adulti)
	315 - Insalata di finocchi (Primaria/Secondaria + adulti)
	402 - Pane
	404 - Frutta
Me- renda	Banana

6

VIII Sett. Invernale	
Spuntino	Yogurt da bere
Pranzo	115 - Pasta (gnocchetti sardi) al burro e parmigiano
	221 - Frittata con patate
	402 - Pane
	404 - Frutta
Me- renda	Muffin alle gocce di cioccolato



TOTALE N. 6 GIORNATE ALIMENTARI DEDICATE AI MENU SOLIDALI PER UN TOTALE DI N.6 SOMMINISTRAZIONI ANNUE



MENU' ESTIVO
I SETTIMANA
VENERDÌ
2 SOMMINISTRAZIONI
ANNUE



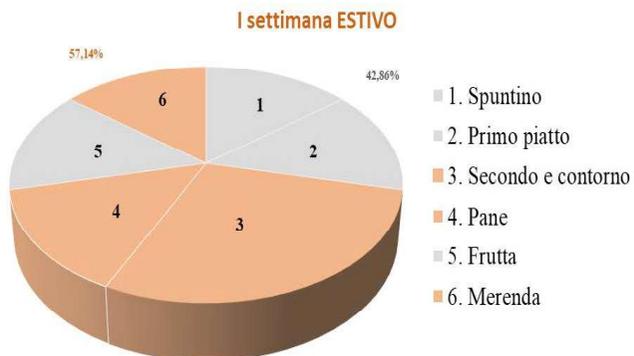
Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V) g	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta	
249 - TORTINO DI PATATE							
Patate	100	120	150	180	200	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate	
Fior di latte	20	25	30	30	30		
Prosciutto cotto	20	25	25	25	30		
Latte UHT	10	15	20	25	30		
Uova (g)	5	7	10	12.5	14		
Pangrattato	3	3.5	4	4.5	5		
Olio EVO	4	4.5	5	5.5	6		
402 - PANE							
Pane	20	20	20	40	60		
CROSTATINA CON MARPELLATA DI FRUTTA							
Crostatina con marmellata di frutta	30	30	30	2X30	2X30		



MENU' ESTIVO
VII SETTIMANA
MERCOLEDÌ
1 SOMMINISTRAZIONE
ANNUA



Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V) g	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta	
224 - FUSI DI POLLO ARROSTO / 207 - COSCIO DI POLLO ARROSTO							
Fuso pollo (peso edibile)	80	80			160 (adulti infanzia)	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate	
Sovracoscio pollo (peso edibile)			170	170	170 (sec.,adulti prim./sec.)		
Rosmarino	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Aglione	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Olio EVO	4	4	6	6	6		
321 - PATATE AL TEGAME							
Patate	100	120	150	180	200		
Aglione	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Rosmarino	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Olio EVO	3	4	5	5.5	6		
402 - PANE / 403 - PANE INTEGRALE							
Pane / pane integrale*	20*	20	20	40	60		
MUFFIN ALLO YOGURT							
Muffin allo yogurt	30	30	30	2X30	2X30		





**MENU' INVERNALE
V SETTIMANA
LUNEDÌ
2 SOMMINISTRAZIONI
ANNUE**



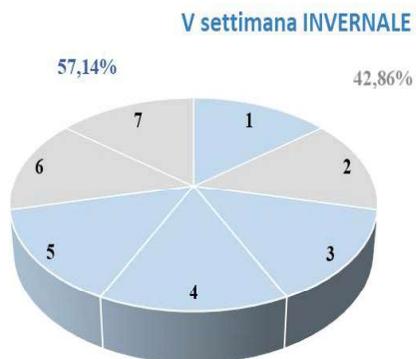
Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V)	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta	
FOCACCIA ROSSA SOFFICE							
Focaccia rossa soffice	30	30	60	60	90	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate	
215 - CACIOTTA DOLCE							
Caciotta dolce	25	30	35	40	50		
313 - FINOCCHI GRATINATI							
Finocchi	100	120			200 (adulti infanzia)		
Pangrattato	2	3			5		
Olio EVO	3	4			6		
315 - INSALATA DI FINOCCHI							
Finocchi			70	80	100		
Olio EVO			5	5.5	6		
402 - PANE							
Pane	20	20	20	40	60		



**MENU' INVERNALE
VIII SETTIMANA
MARTEDÌ
1 SOMMINISTRAZIONE
ANNUA**



Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V)	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta	
221 - FRITTATA CON PATATE							
Uova	50	50	50	75	100	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate	
Patate	70	70	70	100	140		
Latte UHT	2	2	2	3	4		
Olio EVO	4	4	4	5	6		
402 - PANE							
Pane	20	20	20	40	60		
MUFFIN ALLO YOGURT							
Muffin alle gocce di cioccolato	30	30	30	2X30	2X30		



- 1. Spuntino
- 2. Primo piatto
- 3. Secondo piatto
- 4. Contorno
- 5. Pane
- 6. Frutta
- 7. Merenda



- 1. Spuntino
- 2. Primo piatto
- 3. Secondo e contorno
- 4. Panc
- 5. Frutta
- 6. Merenda