

**ANALISI DEI VOLUMI POTENZIALI**

<b>TIPO DI PRODOTTO</b>	<b>grammatura media gr</b>	<b>kg tot per n. pasti</b>	<b>kg tot per menù invernale</b>	<b>kg tot per menù estivo</b>	<b>kg tot per anno scolastico</b>
<b>Primi</b>					
Pasta semola, pasta all'uovo fresca	65,00	1040,00	78000,00	62400,00	
Pasta all'uovo ripiena	130,00	2080,00	10400,00		
<b>totali</b>			<b>88400,00</b>	<b>62400,00</b>	<b>150800,00</b>
<b>Cereali e legumi</b>					
Riso, Farro, Orzo, altri cereali	24,50	3920,00	<b>19600,00</b>	<b>15680,00</b>	<b>35280,00</b>
Legumi secchi per passati	27,50	440,00	<b>4400,00</b>	<b>3520,00</b>	<b>7920,00</b>
<b>Secondi</b>					
Carne	85,00	1360,00	61200,00	43520,00	<b>104720,00</b>
Prosciutto Cotto/Crudo	55,00	880,00	8800,00	10560,00	<b>19360,00</b>
Pesce	85,00	1360,00	27200,00	21760,00	<b>48960,00</b>
Uovo	1,00	16000,00	240000,00	192000,00	<b>432000,00</b>
Formaggi freschi molli	60,00	960,00	9600,00	3840,00	<b>13440,00</b>
Mozzarella-Caciotta	50,00	800,00		3200,00	<b>3200,00</b>
<b>Contorni</b>					
Ortaggi freschi	150,00	2400,00	108000,00	84000,00	<b>192000,00</b>
Verdura fresca o per passati	175,00	2720,00	571200,00	10880,00	<b>582080,00</b>
Insalata	45,00	720,00	7200,00	31680,00	
Patate	120,00	1920,00	48000,00	7680,00	
<b>totali</b>			<b>55200,00</b>	<b>39360,00</b>	<b>94560,00</b>
<b>Condimenti</b>					
Parmigiano	5,00	80,00			<b>16000,00</b>
Olio extra vergine tot. giornaliero	15,00	240,00			<b>48000,00</b>
<b>Altro</b>					
Pane	120,00	1920,00	192000,00	192000,00	<b>384000,00</b>
Frutta fresca	175,00	2800,00	280000,00	280000,00	<b>560000,00</b>
<b>Numero pasti stimato 16000</b>					

## **ANALISI DEI DATI:**

I dati utilizzati per il calcolo dei volumi potenziali sono:

- il numero dei pasti stimati, calcolati in base ai quantitativi dichiarati dai responsabili comunali dei servizi mensa;
- le grammature delle materie prime utilizzate nei menù scolastici e indicate nel portale internet del Comune di Perugia sulla ristorazione collettiva
- I menù di riferimento utilizzate dalle mense distinti in invernale e estivo
- Il numero dei giorni scolastici.

Sono state individuate sei macrocategorie di prodotto, suddivise in sottocategorie per specificità di ingrediente e distinte in : Primi, Cereali e legumi, Secondi, Contorni, Condimenti, Altro .

Dalla osservazione dei menù si è visto che:

- la pasta viene somministrata 4 volte a settimana e una volta il riso o zuppe in entrambi i tipi di menù, si è calcolato quindi un volume totale per 16.000 pasti di 150.800 kg di pasta di semola o all' uovo, 35280 kg di riso o altri cereali e 7920 kg di legumi per zuppe;
- la carne (pollo o vitello) viene servita 3 volte a settimana nel menù invernale mentre nel menù estivo si prevede 2 volte, in alternativa viene dato prosciutto cotto o crudo, frittate, formaggio o pesce;
- per contorno viene data insalata o verdure crude o cotte sia in estate che in inverno per un totale di 774000,00 kg circa, le patate servite per un totale di 48000,00 kg in inverno sono invece circa 7680, 00 kg in estate;
- i condimenti utilizzati sono Parmigiano 16000kg e olio extravergine di oliva per circa 48000 kg
- la frutta stimata è di circa 560000,00 kg