

ALLEGATO 1

Affidamento in concessione del servizio della gestione del servizio mensa aziendale, bar e buvette, nonche’ di somministrazione di bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e prodotti freschi mediante 22 (ventidue)distributori automatici presso la sede del Consiglio regionale della Calabria in via Cardinale Portanova snc –Reggio Calabria

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/7/2011 CIG

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

N.B. I pesi indicati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare. La quantità del primo piatto sarà servita su richiesta e a discrezione del commensale comunque sarà offerta in misura non inferiore a gr. 80.

SECONDI PIATTI:

1. CARNI FRESCHE DI 1^ QUALITÀ, SGRASSATE E PRONTE PER LA COTTURA.

Vitello:

| | |
|--|---------|
| Arrostato di vitello – spalla (carni semigrasse) | Gr. 150 |
| Arrostato di fesa di vitello (carni magre) | “ 150 |
| Scaloppe (carni magre) | “ 150 |
| Punta di vitello arrosto (carni grasse) | “ 150 |
| Spezzato di vitello (carni semigrasse) | “ 180 |
| Scaloppe alla milanese (carni magre) | “ 100 |
| Nodini di vitello (carni semigrasse) | “ 150 |

Manzo:

| | |
|--|---------|
| Bollito di manzo | Gr. 180 |
| Brasato (carni semigrasse) | “ 150 |
| Roastbeef (carni magre) | “ 150 |
| Costarelle di manzo (carni semigrasse) | “ 150 |
| Bistecche (carni magre) | “ 150 |

Polleria:

| | |
|--------------------|---------|
| Petti di pollo | Gr. 150 |
| Pollo ¼ (con osso) | “ 250 |
| Fesa di tacchino | “ 150 |

Carni suine:

| | |
|-----------------------------|---------|
| Lonza | Gr. 150 |
| Costarelle | “ 150 |
| Zampone o cotechino | “ 150 |
| Salumi: | |
| Prosciutto cotto | Gr. 80 |
| Prosciutto crudo stagionato | “70 |
| Coppa stagionata | “80 |
| Salame | Gr. 80 |

Bresaola “ 80

Pesce:

Pesce a taglio Gr. 200

2. ALTRI PIATTI

Formaggi

I migliori prodotti di ogni casa costruttrice Gr. 80

Frutta:

Preferibilmente di stagione con pezzature non inferiori a Gr. 180/200

Contorni:

Insalata (lattuga) Gr. 80

Verdura cotta “ 120

Pomodori “ 120

Patate, lesse, al forno, purè “ 150

Legumi freschi (fagioli) “ 120

Legumi secchi (escluso periodo estivo) “ 70

Altri contorni Gr. 100/150

Pizza e Focacce farciture varie, pomodoro, mozzarella, prosciutto, etc Gr. 250

Insalatone miste non meno di Gr. 250

Dolci – “ 70

Yogurt

Normale, magro con frutta Gr 125

Pane

Pezzatura da non meno di Gr. 40/50

Grissini e crackers – confezioni monodose

Condimenti:

Non è consentito l’uso di sostanze aromatizzanti.

Sono ammesse le normali erbe aromatiche (salvia-rosmarino).

L’olio di semi è consentito per i soli fritti. In ogni altra confezione dovrà essere usato l’olio di oliva extravergine.

È vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. È comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse. È vietato l’uso di dadi o preparati per brodo.