**ALLEGATO 1**

Affidamento in concessione del servizio della gestione del servizio mensa, bar e buvette, nonche’ di somministrazione di bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e prodotti freschi mediante n. 6 (sei) 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:**

Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse) Gr. 150

Arrosto 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)  **Polleria:** |  | 150 |  |
| Petti di pollo |  | Gr. 150 |  |
| Pollo ¼ (con osso) |  | “ 250 |  |
| Fesa di tacchino  **Carni suine:** |  | “ 150 |  |
| Lonza |  | Gr. 150 |  |
| Costarelle |  | “ 150 |  |
| Zampone o cotechino  Salumi: |  | “ 150 |  |
| 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** –  **Yogurt** |  | “ 70 |
| Normale, magro con frutta  **Pane** |  | Gr 125 |
| Pezzatura da non meno di |  | Gr. 40/50 |

Grissini e crakers – 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.