**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.