



ALLEGATO N. 1 AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E RISTORAZIONE DEL
CONSIGLIO REGIONALE DELLA CALABRIA

DISPOSIZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL PASTO E GRAMMATURE

1. DISPOSIZIONI PRELIMINARI

1.1. MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007.

E' vietata ogni forma di riciclo o riutilizzo dei cibi preparati.

1.2. DISPOSIZIONI DIVERSE

La frutta da consumare senza sbucciatura dovrà essere preventivamente ed accuratamente lavata ed asciugata presso la cucina poche ore prima del consumo.

Il lavaggio ed il taglio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

Le porzionature di affettati e formaggi dovranno essere effettuate alla richiesta del commensale o alcuni minuti prima del previsto consumo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, non sono ammesse vivande precotte.

Il formaggio (parmigiano) grattugiato deve essere preparato in giornata.

La consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli di prima scelta già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo.

La carne usata per le diverse preparazioni dovrà essere di prima scelta e specificamente adatta alle preparazioni che dovranno risultare tenere e gustose.



La carne trita dovrà essere macinata in giornata.

La pasta dovrà risultare della giusta cottura, senza essere troppo al dente e senza essere stracotta.

Gli alimenti cucinati caldi devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.

Non è ammessa la preparazione di derrate il giorno precedente al consumo, salvo nei casi ciò sia richiesto dal tipo di piatto.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La tecnologia di cottura delle verdure cotte dei contorni previsti nei menù è – quando consentito dalla tipologia di verdura – quella al vapore.

1.3. CONDIMENTI

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extra vergine di oliva o burro, conformemente a quanto previsto dagli allegati.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il formaggio Grana grattugiato da usare come condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni che richiedono formaggio grana, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987, salvo differente richiesta del commensale.

1.4. RISPETTO DELLA STAGIONALITÀ E DEI PRODOTTI LOCALI

Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere di norma distribuiti in base alla rispettiva stagione di maturazione.

I salumi e i prodotti conservati dovranno essere a marchiatura non generica e saranno prodotti, in ordine di preferenza, nella regione Calabria e sul suolo Italiano.

Il formaggio grattugiato dovrà essere formaggio Parmigiano-Reggiano stagionato almeno 20 mesi; il prosciutto crudo – salvo quello usato per sughi e condimenti – dovrà essere Prosciutto stagionato almeno 15 mesi.



2. TABELLA DELLE GRAMMATURE

Le grammature indicate sono da considerarsi al netto degli scarti

PRIMI PIATTI		
TIPO	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Pasta semola asciutta	100	
Pasta all'uovo asciutta secca	90	
Pasta uovo asciutta fresca	110	
Gnocchi	200	
Tortelloni	150	
Tortellini	130	
Riso per asciutti	100	
Lasagne		300
Paste in brodo-passati verdure		330
Polenta		150

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI		
TIPO	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Burro	10	
Parmigiano	10	
Salse e condimenti		70/80

FORMAGGI IN ALTERNATIVE AL PRIMO PIATTO		
TIPO	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Formaggi semi duri	80	
Formaggi molli	120	



SECONDI PIATTI		
TIPO	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Pollo al forno 1/4 pollo		175
Cotoletta (panata)		100
Bocconcini cacciatora		160
Fesa tacchino		90
Zampone		100
Scaloppine (c/salsa)		105
Salsiccia ai ferri		100
Arrosto di vitello (s/salsa)		90
Manzo bollito		100
Arrotolato di vitello		90
Lonza al latte c/salsa		105
Brasato di manzo c/salsa		130
Involtini di carne		130
Cima genovese		90
Spiedino di carne		100
Peperoni ripieni		100
Tortino di patate		200
Polpette		150
Trippa		250
Fegato		100
Bistecca rossa	100/120	
Hamburger	100/120	
Petto di pollo	100/120	
Braciola di maiale	120/150	
Trancio smeriglio	130	
Palombo	140	100
Platessa panata	100/110	



SECONDI FREDDI		
TIPO	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Vitello tonnato (con salsa)		100
Roast beef		100
Uova alla russa	2 uova + 150 gr. insalata russa	
Insalata di pesce	150	
Insalata wurstel	150	
Tonno fagioli cipolla	75/90 solo tonno	
Pomodoro e mozzarella	100 mozzarella	

SALUMI	
TIPO	QUANTITÀ (gr.)
Prosciutto crudo di Parma/San Daniele	75
Speck	80
Salame, Coppa, Prosciutto cotto	90
Pancetta, Mortadella	90

FORMAGGI IN ALTERNATIVA AL SECONDO PIATTO	
TIPO	QUANTITÀ (gr.)
Formaggio Parmigiano stagionato	80/100
Altri Formaggi stagionati	110/120
Formaggi semiduri	120/130
Formaggi molli	140/150



CONTORNI		
TIPO	CRUDO (gr.)	COTTO (gr.)
Patate al forno		150
Spinaci, bietola		150
Purea di patate		180
Pomodori gratinati (2 metà)		120
Cipolla agrodolce		120
Patate e prezzemolo		180
Fagioli		150
Finocchi gratinati		180
Peperonata		200
Zucchini trifolati		120
Carote alla crema		120
Fagiolini al burro		120
Melanzane gratinate		120
Piselli al prosciutto		180
Insalata russa		150
Rape rosse		120
Insalata verde – radicchio		50
Maionese	70	
Giardiniera	100/110	
Salsa verde	70	
Cavolo cappuccio		100
Insalata funghi	80	
Misto insalata verde c/pomodoro	120	