

GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA E BAR AZIENDALE IN REGIME DI CONCESSIONE PRESSO LA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO IN VIA DELLA PISANA 1301 – ROMA. CIG 7329680348

ALLEGATO 1

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda e buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/7/2011
CIG 7329680348

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)	“ 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.