



REGIONE BASILICATA

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E
AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL'ASM, DELL'ASP, DELL' AOR SAN CARLO,
DELL'IRCCS CROB, DELL'ARDSU**

SIMOG: GARA N. 6747069

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE
TABELLE DELLE GRAMMATURE**

**APPENDICE N. 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B
del Disciplinare di Gara**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

PREMESSA

I due pasti forniti dovranno prevedere un contenuto calorico di circa 2000 Kcal, con le quali si copre circa l'85% del fabbisogno calorico totale medio, stimato in 2550 kcal/die, riferito ad individui sani di età compresa tra i 18 e i 30 anni.

L'indice di seguito stilato deve ritenersi esemplificativo e non esaustivo; eventuali variazioni alle preparazioni o l'inserimento di preparazioni diverse da quelle elencate dovranno essere preventivamente concordate con l'Ente.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Tabella delle grammature

GRAMMI

Paste		
PASTA AL BURRO	PASTA	100
	BURRO	20

PASTA AL POMODORO	PASTA	100
	POMODORI PELATI	50
	BASILICO	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	AROMI	QB

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI	PASTA	100
	MOZZARELLA	25
	EMMENTHAL	25
	GORGONZOLA	10
	PANNA	10
	BURRO	5

PASTA ALLE MELANZANE	PENNE	100
	MELANZANE	50
	POMODORI PELATI	30
	PARMIGIANO REGIANO	10
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BASILICO	QB

PASTA ALLE VONGOLE	PASTA	100
	VONGOLE SURGELATE	40
	POMODORI PELATI	40
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	AGLIO,PREZZEMOLO	QB
	VINO BIANCO	QB

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

PASTA TONNO E PISELLI	PASTA	100
	PISELLI	35
	TONNO	30
	POMODORI PELATI	30
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	SALE PEPE	QB
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	VINO BIANCO	QB
	BASILICO	QB

PASTA AL PESTO	PASTA	100
	PESTO	40

PASTA ALL'AMATRICIANA	PASTA	100
	POMODORI PELATI	30
	PANCETTA TESA	20
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	10
	PECORINO	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5

PASTA ALLE ZUCCHINE	PASTA	100
	ZUCCHINE	50
	POMODORI PELATI	20
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	VINO BIANCO	QB

PASTA GRATINATA	PASTA	100
	BESCIAMELLA	30
	BURRO	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	PEPE	QB

PASTA AL RAGU'	PASTA	100
	RAGU'	40

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

PASTA E FAGIOLI	PASTA	40
	FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	60
	PATATE	60
	LARDO O PANCETTA	5
	CIPOLLA	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	ESTRATTO VEGETALE	QB
	AGLIO,PEPE,ROSMARINO	QB

PASTA AI FUNGHI	PASTA	100
	FUNGHI PORCINI SECCHI	10
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	10
	VINO BIANCO	QB
	PREZZEMOLO TRITATO	QB

RISOTTI

RISO AL BURRO O ALL'OLIO	RISO	80
	BURRO O OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	15

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RISO	80
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BURRO	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	VINO BIANCO	QB
	BRODO	QB

RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA	RISO	80
	VERDURE	60
	BURRO	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	BRODO	QB

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	RISO	80
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BURRO	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	VINO BIANCO	QB
	BRODO	QB
	ZAFFERANO	QB

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	RISO	80
	FRUTTI DI MARE SURGELATI	
	VONGOLE TOTANI	
	GAMBERETTI SURGELATI	30
	VINO BIANCO SECCO	25CC
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	BRODO	QB
	PREZZEMOLO	QB

RISOTTO CON SALSICCIA	RISO	80
	SALSICCIA	30
	BURRO	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	BRODO	QB

RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO	RISO	80
	PISELLI	40
	PROSCIUTTO COTTO	20
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BURRO	5
	VINO BIANCO SECCO	QB
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	PREZZEMOLO TRITATO	QB
	BRODO	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

RISOTTO PRIMAVERA	RISO	80
	ZUCCHINE	30
	PISELLI	20
	POMODORO	15
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BURRO	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	VINO BIANCO	QB

RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI	RISO	80
	TALEGGIO	20
	GORGONZOLA	20
	ASIAGO	10
	BURRO	5
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	VINO BIANCO	QB
	BRODO	QB

RISOTTO AL POMODORO	RISO	80
	SUGO DI POMODORO	70
	PEPE	QB

MINESTRE

MINISTRONE CON PASTA	PASTA	40
	VERDURA FRESCA/SURGELATA	80
	PATATE	50
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	POMODORI	QB

MINESTRE DI LENTICCHIE /CECI	PASTA	35
	LENTICCHIE/CECI SECCHIE	60
	POMODORI PELATI	50
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

MINESTRE DI ASPARAGI	RISO	40
	ASPARAGI	60
	BURRO	50
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	PEPE AGLIO	QB

MINESTRA DI PATATE	PASTA	30
	PATATE	70
	BURRO	50
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	PEPE/AGLIO	QB

ZUPPA DI VERDURE	VERDURE MISTE	100
	PATATE	70
	FAGIOLI SECCHI	50
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	POMODORI PELATI	QB

PASTE RIPIENE

RAVIOLI DI MAGRO AL SUGO DI CARNE	RAVIOLI DI MAGRO	150
	RAGù	40

RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA	RAVIOLI DI MAGRO	150
	BURRO	15
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	LATTE	QB
	SALVIA	QB

RAVIOLI PANNA E PROSCIUTTO	RAVIOLI DI MAGRO	150
	PANNA	20
	PROSCIUTTO	20
	LATTE	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

GNOCCHI AL RAGU'	GNOCCHI DI PATATE	200
	RAGù	50

GNOCCHI AL PESTO	GNOCCHI DI PATATE	200
	PESTO	40

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	GNOCCHI	200
	SALSA DI POMODORO	80
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	BASILICO	QB

TORTELLINI AL RAGU'	TORTELLINI FRESCHI	150
	RAGU'	40

PRIMI PIATTI ASCIUTTI O IN BRODO DOVRANNO ESSERE ACCOMPAGNATI DA UNA CONFEZIONE MONOPORZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO DA 10 G

PIATTI GASTRONOMICI IN SOSTITUZIONE DEI PRIMI PIATTI

INSALATA DI RISO	RISO	80
	PROSCIUTTO COTTO	30
	UOVO SODO	30
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	TONNO SOLT'OLIO	15
	PISELLI	15
	EMMENTHAL	15
	PEPERONI SOTT'OLIO	15
	OLIVE VERDI E NERE	10
	CETRIOLINI CIPOLLE SOTTO ACETO	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

PIZZA MARGHERITA	PASTA LIEVITATA PER PIZZA	120
	POMODORI PELATI	30
	MOZZARELLA CARRÈ O FILONI	50
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
	BASILICO O ORIGANO	QB
	SALE	QB

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	MELANZANE	200
	MOZZARELLA	60
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	PARMIGIANO REGGIANO	10
	POMODORI	QB
	BASILICO	QB

SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE BOVINA

SCALOPPINE AL VINO BIANCO	FETTINE DI VITELLO	120
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	BURRO	QB
	FARINA BIANCA	QB
	VINO BIANCO	QB

SCALOPPINE AL LIMONE	FESA DI VITELLO	150
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	QB
	BASILICO	QB
	LIMONE	QB

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	FESA DI VITELLO	150
	POMODORI PELATI	40
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	VERDURA FRESCA/SURGELATA	QB
	CAPPERI BASILICO ORIGANO OLIVE	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

ARROSTO DI VITELLO	TAGLIO PER ARROSTO	150
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	ROSMARINO	QB

BOLLITO DI MANZO	TAGLIO PER BOLLITO	160
	VERDURE VARIE	QB

SALTIMBOCCA DI TACCHINO	FESA DI TACCHINO	120
	PROSCIUTTO CRUDO/COTTO	20
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	VINO BIANCO	QB
	FARINA BIANCA	QB
	SALVIA	QB

BRASATO DI MANZO	TAGLIO PER ARROSTO	160
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	FARINA BIANCA	QB
	VINO ROSSO	QB
	AROMI	QB

VITELLO TONNATO	GIRELLO DI VITELLO	130
	SALSA TONNATA	QB

SPEZZATINO CON PATATE	VITELLO	160
	PATATE	60
	POMODORI PELATI	60
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	VINO BIANCO	QB

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

CARNE ROSSA O BIANCA AI FERRI	FESA O NOCE DI VITELLO	150
	OPPURE PETTO DI POLLO O TACCHINO	
	OPPURE LONZA DI SUINO	
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

COTOLETTA PANATA	LONZA	120
	PANE GRATTUGIATO	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	UOVA	QB
	FARINA BIANCA	QB

LONZA DI MAIALE AL FORNO	LONZA DI MAIALE	150
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	ROSMARINO	QB
	VINO BIANCO	QB

BRACIOLA DI MAIALE	BRACIOLA DI SUINO	180
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

SALSICCIA AL VINO BIANCO	SALSICCIA	150
	VINO BIANCO	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE BIANCA

POLLO ARROSTO	POLLO	250
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	ODORI	QB

COTOLETTA DI POLLO	POLLO	120
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	PANE GRATTUGIATO	QB
	BURRO	QB
	UOVA	QB
	FARINA BIANCA	QB

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

POLLO ALLA CACCIATORA	POLLO	250
	POMODORI PELATI	20
	BATTUTO(SEDANO,CAROTA,CIPOLLA)	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	FUNGHI	QB

ARROSTO DI TACCHINO	FESA DI TACCHINO	180
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	ROSMARINO	QB
	VINO BIANCO	QB

COTOLETTA DI TACCHINO	FESA DI TACCHINO	120
	UOVA PANE GRATTUGIATO	QB
	FARINA BIANCA	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

CONIGLIO ALLA CACCIATORA	CONIGLIO	200/250
	VINO BIANCO	QB
	ODORI AROMI	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

SECONDI PIATTI A BASE DI PRODOTTO ITTICI

FILETTI DI PESCE DORATI	FILETTO DI PESCE	200
	UOVA	QB
	FARINA BIANCA	QB
	BURRO	QB
	PANE GRATTUGIATO	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

PESCE AL FORNO	PESCE	200/250
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	ACCIUGHE DISSALATE	QB
	AROMI	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

SEPIOLINE AL FORNO	PESCE	200/250
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	ACCIUGHE DISSALATE	QB
	AROMI	QB

SEPIOLINE CON PISELLI	SEPIE SURGELATE	150
	PISELLI	80
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	POMODORI PELATI	QB
	CIPOLLA	QB
	VINO BIANCO	QB

CALAMARI IN UMIDO	CALAMARI	180
	POMODORI PELATI	60
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	ERBE AROMATICHE	QB

OMELETTE AL FORMAGGIO	UOVA	120
	EMMENTHAL	30
	BURRO	QB
	LATTE	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB
	PARMIGIANO REGGIANO	10

FRITTATA CON SPINACI	UOVA	120
	SPINACI	60
	PARMIGIANO REGGIANO	10
	ODORI	QB
	LATTE	QB
	BURRO	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

CONTORNI

GRAMMI

(FAGIOLINI O ERBETTE O CAROTE O CAVOLFIORI ECC.) O PATATE AL VAPORE ,VERDURE O PATATE	200
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	10

VERDURE ALL'AGRO	SPINA O BIETOLE	200
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	LIMONE	QB

VERDURE COTTE MISTE	PATATE	150
	CAROTE O ZUCCHINE	50
	PISELLI O FAGIOLI	50

SPINACI AL BURRO	SPINACI	200
	BURRO	15
	PARMIGIANO REGGIANO	10

INSALATA DI POMODORI	POMODORI	100
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	CIPOLLA	QB

INSALATA MISTA	POMODORI	100
	INSALATA VERDE	30
	CAROTE	30
	SEDANO	20
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

FINOCCHI IN INSALATA	FINOCCHI	120
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

INSALATA DI FAGIOLINI CANNELLINI	FAGIOLI CANNELLINI	100
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	CIPOLLA	QB

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

GRAMMI

PISELLI AL PROSCIUTTO	PISELLI	180
	PROSCIUTTO COTTO A DADINI	40
	BURRO	10
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	CIPOLLINA	QB

ZUCCHINE TRIFOLATE	ZUCCHINE	200
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	CIPOLLA	QB

PEPERONATA	PEPERONI MISTI	150/180
	CIPOLLA	QB
	PELATI	QB
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	QB

MELANZANE AL POMODORO	MELANZANE	200
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	POMODORI PELATI	QB
	PEPE	QB

PATATE AL FORNO	PATATE	220
	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
	AROMI	QB

PUREA DI PATATE	PATATE	220
	LATTE	QB
	BURRO	QB
	NOCE MOSCATA	QB

PIATTI UNICI ED INSALATE SPECIALI

INSALATA CAPRESE	MOZZARELLA	120
	POMODORI	120
	OLIVE NERE	QB
	FOGLIE DI BASILICO	QB
	ORIGANO	QB

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

PIATTI GASTRONOMICI IN SOSTITUZIONE DEL SECONDO PIATTO

Il piatto gastronomico sarà composto da una o più preparazioni (calde o fredde) tale da sopperire al fabbisogno nutrizionale corrispondente ad un secondo piatto. L'impresa aggiudicataria dovrà presentare l'elenco dei piatti gastronomici che intende adottare e relative grammature, che la

PIATTI FREDDI

INSALATA DI POLLO FREDDA	PETTO DI POLLO LESSATO	
	PISELLI	
	PROSCIUTTO CRUDO	
	EMMENTHAL	
	MAIONESE	
	CAPPERI	
	SEDANO	

INSALATA DI VITELLO FREDDA	VITELLO LESSO	
	PATATE	
	FAGIOLINI	
	CAROTINE	
	MAIONESE	

INVOLTINI DI PROSCIUTTO	PROSCIUTTO COTTO	
	INSALATA RUSSA	

FORMAGGI E BRESAOLA	TRITTICO DI FORMAGGI	
	BRESAOLA	

SALMONE IN BELLA VISTA	RUCOLA	
	TRANCIO DI SALMONE LESSO	
	SALSA BERNESE	

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

PIATTI CALDI

MISTO ALLA GRIGLIA	VERDURE	
	FORMAGGI GRATINATI	

TORTE SALATE	VERDURE	
	FORMAGGIO	
	UOVA	

PANE, DOLCI E FRUTTA

GRAMMI

PANE		120
------	--	-----

TRANCIO O FETTA DI TORTA		100/120
--------------------------	--	---------

YOGURT	AL NATURALE O ALLA FRUTTA O ALTRI GUSTI	125
--------	---	-----

DESSERT AL CUCCHIAIO	DESSERT AL CUCCHIAIO A BASE DI LATTE O DI FRUTTA	100/125
----------------------	--	---------

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		150/200
---------------------------	--	---------

MACEDONIA DI FRUTTA	FRUTTA FRESCA	140
	SCIROPPO	10
	SUCCO DI LIMONE	10
	ZUCCHERO	5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
PRIMA SETTIMANA PRANZO

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Tagliatelle ai funghi Risotto ai piselli Riso in bianco Minestrone	Arrostato di vitello Braciola ai ferri Manzo ai ferri Piatto gastronomico: formaggio e bresaola Formaggio Brie Pane	Patate al forno Piselli in umido Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Gnocchi al ragù Gnocchi al burro Riso in bianco Zuppa di fagioli	Bocconcini alla boscaiola Pesce ai ferri Bresaola Piatto Gastronomico Crescenza Pane	Purè di patate Peperonata Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Risotto alla seppie Sedani al pomodoro Sedani in bianco Passato di verdure	Pollo arrosto Scaloppine al limone Prosciutto crudo Piatto Gastronomico Scamorza Pane	Patate arrosto Caponata di melanzane Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Tortellini panna e prosciutto Spaghetti al pesto Spaghetti in bianco Zuppa di lenticchie	Filetti di tacchino ai ferri Bistecca ai ferri Frittata Piatto Gastronomico Ricotta Pane	Patate al forno Zucchine trifolate Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Trenette alla marinara Trenette al pomodoro Riso in bianco Minestra di patate	Seppie in umido Braciola ai ferri Arrostato di vitello Piatto Gastronomico Provola Pane	Purea di patate Fagiolini Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Lasagne al forno Risotto ai funghi Riso in bianco Minestrone	Scaloppine al vino bianco Arrostato di tacchino Salsiccia ai ferri Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate in umido Cavolfiori Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
PRIMA SETTIMANA CENA

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Fusilli acciughe e capperi Fusilli al pomodoro Riso in bianco Tortellini in brodo	Vitello ai ferri Petto di pollo Frittata di spinaci Piatto Gastronomico Formaggio emmenthal Pane	Crocchette di patate Zucchine trifolate Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Trenette alla marinara Maccheroni gratinati Maccheroni in bianco Riso e patate	Vitello al forno Tacchino ai ferri Nasello lesso con maionese Piatto Gastronomico Scamorza Pane	Patate lesse Costine aglio e olio Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Tagliatelle fresche alla bolognese Farfalle al pomodoro Farfalle in bianco Zuppa di piselli	Lonza ai ferri Insalata di merluzzo Spezzatino di vitello Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate salate Spinaci al burro Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Risotto alla milanese Sedani al ragù di verdura Sedani in bianco Zuppa di asparagi	Pesce lesso Arrostito di vitello Insalata caprese Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate al forno Verdure miste al vapore Pomodori Frutta di stagione
VENERDI'	Gnocchetti con salsiccia Riso al pomodoro Riso in bianco Minestrone	Filetto di trota burro e salvia Bistecca ai ferri Omelette ai formaggi Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate lesse Carote al burro Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Pasta alle melanzane Pasta in bianco Pizza Pasta e fagioli	Spezzatino all'ortolana Pesce alla griglia Speck Piatto Gastronomico Ricotta Pane	Insalata di fagiolini Insalata di fagiolini Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
SECONDA SETTIMANA PRANZO

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Trenette al pesto Trenette al pomodoro Riso in bianco Zuppa di verdure	Pollo alla cacciatora Spiedini ai ferri Prosciutto crudo Piatto Gastronomico Ricotta Pane	Purea di patate Peperonata Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Agnolotti al ragù Spaghetti aglio, olio, peperoncino Spaghetti in bianco Minestrone	Bistecche ai ferri Salmone lesso con maionese Melanzane alla parmigiana Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate lesse Carote al burro Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Risotto alla marinara Pasta pomodori e piselli Penne in bianco Zuppa di ceci	Lonza ai ferri Insalata di merluzzo Spezzatino di vitello Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate al forno Fagiolini prezzemolati Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pizza Penne all'arrabbiata Penne in bianco Passato di verdura	Scaloppine di tacchino al vino bianco Pesce ai ferri Bresaola Piatto Gastronomico Brie Pane	Patate al rosmarino Piselli alla boscaiola Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Tagliatelle al pesto Riso al pomodoro Riso in bianco Zuppa di piselli	Vitello ai ferri Insalata di merluzzo Tacchino ai ferri Piatto Gastronomico Scamorza Pane	Patate al forno Carote al burro Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Cannelloni Fusilli pomodoro e ricotta Fusilli in bianco Minestrone	Arrosto di vitello Pesce ai ferri Pollo ai ferri Emmenthal Pane	Patate lesse Costine aglio e olio Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
SECONDA SETTIMANA CENA

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Spaghetti all'amatriciana Tortelloni al pomodoro Tortelloni in bianco Minestrone	Vitello ai ferri Lonza ai ferri Uova, tonno, piselli Piatto Gastronomico Emmenthal Pane	Patate lesse Insalata di fagiolini Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Trenette pomodoro e pesto Risotto primavera Riso in bianco Cappelletti in brodo	Bollito di vitello Coniglio alla cacciatora Bresaola Piatto Gastronomico Scamorza Pane	Patate al forno Verdure al vapore Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Tagliatelle all'uovo ai funghi Rigatoni al pomodoro Rigatoni in bianco Minestrone	Pollo agli aromi Pesce ai ferri Vitello tonnato Piatto Gastronomico Brie Pane	Crocchette di patate Zucchine trifolate Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta con panna e prosciutto Riso alla milanese Riso in bianco Minestra di patate	Bistecca ai ferri Arrosti di maiale Frittata di zucchine Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate lesse Costine all'olio Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Risotto alla marinara Pasta al pomodoro Pasta in bianco Zuppa di verdure	Bistecca ai ferri Filetti di platessa al forno Prosciutto crudo Piatto Gastronomico Ricotta Pane	Purea di patate Spinaci al burro Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Pizza margherita Rigatoni al ragù Pasta in bianco Minestrina in brodo	Scaloppine di vitello al vino Tacchino ai ferri Trota al burro Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate al forno Insalata di fagiolini Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
TERZA SETTIMANA PRANZO

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Trenette al pomodoro Riso ai peperoni Riso in bianco Minestrone	Tracotto al vino Bistecca ai ferri Insalata di merluzzo Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Crocchette di patate Gnocchi al burro Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Cannelloni di magro gratinati Riso alla milanese Riso in bianco Zuppa di fagioli	Filettini di pollo ai funghi Lonza ai ferri Sogliola in umido Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate lesse Piselli alla boscaiola Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Risotto alla boscaiola Pasta all'amatriciana Pasta in bianco Minestra	Vitello ai ferri Tacchino ai ferri Frittata Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate saltate Carote e piselli al burro Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Orecchiette con broccoli Pasta al ragù Pasta in bianco Minestra di patate	Vitello al ragù Pesce ai ferri Manzo ai ferri Piatto Gastronomico Emmenthal Pane	Patate lesse Costine all'olio e limone Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Pasta alla marinara Pasta al pomodoro Pasta in bianco Minestrone	Merluzzo al forno Bracirole ai ferri Uova sode, tonno e piselli Piatto Gastronomico Crescenza Pane	Patate al forno Zucchine lesse Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Panzerotti burro e salvia Pasta al pomodoro Pasta in bianco Zuppa di carote	Pollo con olive Scaloppine al limone Vitello tonnato Piatto Gastronomico Brie Pane	Purea di patate Finocchi Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
TERZA SETTIMANA CENA

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Pasta alla puttanesca Pasta al ragù Pasta in bianco Pasta in brodo	Scaloppine di vitello Pollo arrosto Omelette di prosciutto Piatto Gastronomico Ricotta Pane	Patate lesse Fagioli stufati Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta fresca al pomodoro Pasta al pomodoro Pasta in bianco Minestrone	Tacchino arrosto Bistecca ai ferri Salmone in umido Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate al forno Carote al burro Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta al pesto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Zuppa di lenticchie	Arrosto di vitello Braciola ai ferri Pollo aromatizzato Piatto Gastronomico Provola Pane	Purea di patate Zucchine trifolate Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta al ragù Pasta al pomodoro Pasta in bianco Zuppa di verdura	Rollata al forno Tacchino ai ferri Prosciutto crudo Piatto Gastronomico Crescenza Pane	Patate al forno Piselli alla boscaiola Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Agnolotti panna e funghi Riso al ragù Riso in bianco Minestrone	Filetto di scorfano al forno Petto di pollo ai ferri Vitello tonnato Piatto Gastronomico Emmenthal Pane	Patate lesse Costine aglio e olio Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Bucatini all'amatriciana Pasta in bianco Pizza Zuppa di fagioli	Bistecca ai ferri Lonza ai ferri Nasello lesso Piatto Gastronomico Brie Pane	Patate duchessa Spinaci al burro Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
QUARTA SETTIMANA PRANZO

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Risotto ai funghi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Minestra di verdure	Lonza di maiale al forno Spiedini ai ferri Vitello tonnato Piatto Gastronomico Ricotta Pane	Patate al forno Piselli in umido Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Lasagne al forno Pasta ai formaggi Pasta in bianco Zuppa di fagioli	Scaloppe di tacchino Bistecca ai ferri Bresaola Piatto Gastronomico Emmenthal Pane	Patate lesse Verdure lesse Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Spaghetti alla sorrentini Riso al pomodoro Riso in bianco Passato di verdure	Stufato alle verdure Braciola ai ferri Pollo arrosto Piatto Gastronomico Scamorza Pane	Purea di patate Carote al burro Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Panzerotti ai funghi Pasta al ragù Pasta in bianco Passato di patate	Vitello al vino bianco Rollata di tacchino Calamari al forno Piatto Gastronomico Crescenza Pane	Patate in umido Peperonata Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Penne all'arrabbiata Riso ai frutti di mare Riso in bianco Minestrone	Pollo arrosto Pesce ai ferri Manzo ai ferri Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate lesse Finocchi Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Cannelloni di magro Pasta al pomodoro Pasta in bianco Zuppa di verdure	Filetto di pollo arrosto Bistecca ai ferri Speck Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate al forno Carote al burro Insalata mista

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

MENU' TIPO
QUARTA SETTIMANA CENA

	Primo	Secondo	Contorno
LUNEDI'	Agnolotto al ragù Trenette al pesto alla siciliana Trenette in bianco Zuppa di ceci	Arrostato di vitello Lonza ai ferri Uova strapazzate Piatto Gastronomico Mozzarella Pane	Patate al forno Spinaci al burro Insalata mista Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta all'arrabbiata Riso e piselli Riso in bianco Minestrone	Pollo aromatizzato Braciola ai ferri Salsiccia in umido Piatto Gastronomico Provola Pane	Patate al forno Cavolfiori saporiti Insalata mista Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Penne al pomodoro e pesto Fusilli al ragù vegetariano Fusilli in bianco Zuppa di asparagi	Spiedini al forno Pesce ai ferri Rollata di pollo Piatto Gastronomico Scamorza Pane	Patate lesse Piselli e prosciutto Insalata mista Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta panna e prosciutto Risotto e salsiccia Riso in bianco Minestrina in brodo	Bollito misto con salse Bistecca ai ferri Prosciutto crudo Piatto Gastronomico Crescenza Pane	Patate in umido Verdure al vapore Insalata mista Frutta di stagione
VENERDI'	Spaghetti acciughe, capperi e olive Pasta al pomodoro Pasta in bianco Pasta e lenticchie	Filetto di trota burro e salvia Arrostato di maiale Vitello tonnato Piatto Gastronomico Emmenthal Pane	Patate saltate Zucchine Insalata mista Frutta di stagione
SABATO	Ravioli al ragù Pasta al pesto Pasta in bianco Minestrina in brodo	Vitello ai ferri Pesce ai ferri Frittata Piatto Gastronomico Brie Pane	Crocchette di patate Fagiolini Insalata mista Frutta di stagione

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU' E ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE – Appendice 2 al
 Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 B**

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".