



COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO - Allegato 6

“Grammature vivande”

Ristorazione Ospiti Casa di Riposo

PROCEDURA APERTA (art. 60 D.lgs. 50/2016)

Criterio di selezione delle offerte: **offerta economicamente più vantaggiosa - art. 95, comma 3, D.lgs. 50/2016**

GARA EUROPEA A PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO “L'USPIDALI” E UTENTI ESTERNI

1. Tabelle dietetiche per anziani

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto degli scarti.

Fabbisogno calorico giornaliero: 1800-2000 Kcal

Pranzo (720-800 Kcal - 40% fabbisogno giornaliero)

Cena (630-700 Kcal - 35% fabbisogno giornaliero)

1.1. Cereali e derivati

Pasta o riso asciutti:	gr 80
Pasta o riso in brodo o orzo:	gr 40
Gnocchi di patate:	gr 250
Farina di mais per polenta:	gr 100
Pasta per pizza:	gr 150-180
Pane:	gr 60
Pane integrale per crostini:	gr 40
Fette biscottate:	gr 50
patate:	
per contorno:	gr 250
per purea:	gr 200
per sfornati:	gr 200
per minestrone o passato:	gr 100
per creme:	gr 150

1.2. Carne, pesce e uova

Carne (pollo, tacchino, manzo coniglio):	gr 100
Carne per polpette:	gr 70
Pesce surgelato (sogliola, nasello, merluzzo, trota):	gr 130-150
Pesce per sugo:	gr 30
Uova (sode, per frittata, per omelette):	n. 1-2
Uova per preparazioni:	n. 1 x 4 porzioni

1.3. Latte, formaggio, salumi

Formaggi freschi (mozzarella, certosino, robiola):	gr 80-100
Mozzarella per pizza:	gr 60
Ricotta di latte vaccino:	gr 130
Ricotta per preparazioni:	gr 50
Formaggio stagionato (taleggio, parmigiano):	gr 70
Formaggio grattugiato per primi piatti:	gr 5
Formaggio per preparazioni:	gr 20
Latte fresco parz. scremato per colazione):	ml 200-250
Bresaola:	gr 80

Prosciutto crudo:	gr 70
Prosciutto cotto:	gr 70
Salumi:	gr 50
Prosciutto cotto, speck per preparazioni:	gr 30

1.4. Ortaggi e legumi

Per contorno:	
carote, finocchi, zucchine (tutte le verdure):	gr 200
spinaci o biette:	gr 150
insalata:	gr 100

Per sfornati, torte salate:	
biette, carciofi, asparagi:	gr 120

Per frittate (e crocchette)	
Zucchine, biette, cipolle:	gr 120

Per minestrone o passato:	
Verdure miste:	gr 140
Legumi freschi:	gr 40
Aromi:	q.b.

Per creme:	
Carote:	gr 150
Piselli:	gr 100
Legumi secchi:	gr 40
Aromi:	q.b.

Per pasta e risotti:

Melanzane, zucchine, cavolfiore, ecc.	gr 100
Zucca:	gr 80
Funghi secchi:	gr 25
Legumi secchi:	gr 30
Legumi freschi:	gr 60

CONDIMENTI

Olio per primi piatti con sugo:	gr 3
Olio per primi piatti in bianco:	gr 5
Olio per secondi piatti:	gr 3
Olio per contorni	gr 5
Panna da cucina:	gr 30
Pesto:	gr 25
Pomodoro, aromi:	q.b.

FRUTTA DI STAGIONE:	gr 200
---------------------	--------