



**Data di pubblicazione:** 17/10/2018

**Nome allegato:** *All 2.2 Tabella\_grammature ret.pdf*

**CIG:** 7657405282 (LOTTO 1); 7657455BC2 (LOTTO 2);  
7657470824 (LOTTO 3); 765748113A (LOTTO 4);

**Nome procedura:** *Procedura aperta di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, volta all'affidamento della gestione "global service" presso le Case di soggiorno ex Enam site in Lorica di Pedace (CS) Lotto 1, San Cristoforo al Lago (TN) Lotto 2, Silvi Marina (TE) Lotto 3, Fiuggi (FR) Lotto 4.*



Istituto Nazionale Previdenza Sociale



## **ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

### **Allegato 2.2 al Disciplinare di Gara**

#### **TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DI CIASCUN PIATTO**

**TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEI GENERI  
ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DI CIASCUN PIATTO**

(I pesi si riferiscono ai prodotti al netto dello scarto - parte edibile)

**COLAZIONE:**

- Latte intero, parzialmente e totalmente scremato cc. 350
- Cioccolato cc.350
- Orzo cc. 350
- Caffè (70% caffè, 30% orzo) q.b.
- Caffè espresso cc.100
- The cc. 350
- Zucchero gr. 20
- Zucchero di canna gr. 20
- Zucchero a basso contenuto di caloria gr. 20
- Fette biscottate 2 confezioni singole
- Brioches fresche gr. 60
- Biscotti e
- Biscotti per la prima infanzia gr. 60
- Omogeneizzati gr. 60
- Cerali in confezioni monodose gr 35
- Burro gr. 20
- Marmellata gr. 25
- Miele gr. 25
- Yogurt gr. 125
- Succhi di frutta 100 ml.
- Spremute di agrumi 100 ml.
- Frutta cotta gr. 100
- Frutta di stagione gr. 100
- Affettati e salumi gr. 70
- Formaggi gr. 70

**PRIMI PIATTI:**

Pasta asciutta gr. 100

Riso asciutto gr. 100

Semolino asciutto o farina di polenta gr. 80

Gnocchi di patate o alla romana gr. 250

Pasta ripiena fresca gr. 200  
Riso o pastina per minestrine gr. 50  
Semolino in brodo gr. 30  
Pasta ripiena in brodo gr. 100  
Verdura per creme, passati o minestrone gr. 200  
Formaggio grana padano grattugiato gr. 10

## **SECONDI PIATTI:**

### **CARNE BOVINA**

Bollito, brasato, arrosto (anteriore di vitellone) gr. 150  
Bistecca, roast-beef (sotto filetto di vitellone) gr. 150  
Vitello tonnato (coscia di vitellone) gr. 130  
Spezzatino (anteriore di vitellone) gr. 170  
Svizzere, polpette, crocchette (petto di vitellone) gr. 100

### **CARNE SUINA:**

Lonza gr. 120  
Coscia o spalla gr. 130  
Salsiccia magra gr. 150  
Braciole o carré gr. 170

### **CARNE AVICOLA:**

Pollo o tacchino con ossa gr. 250  
Petto di pollo o fesa di tacchino gr. 150  
Spezzatino di tacchino gr. 170

### **CONIGLIO:**

Coniglio con ossa gr. 230

### **PESCE:**

Trota gr. 200  
Tranci di: nasello, spada, smeriglio gr. 200  
Filetti di: platessa, sogliola, merluzzo e branzino gr. 200  
Tonno sott'olio (sgocciolato) gr. 100

**UOVA:**

in frittata od omelette gr. 120

alla coque, sode n° 2

**AFFETTATI:**

Prosciutto cotto, salame cotto, mortadella gr. 80

Coppa, salame crudo, speck gr. 80

Prosciutto crudo, bresaola, manzo affumicato gr. 70

Salumi misti gr. 90

**FORMAGGI:**

Formaggi a pasta dura gr. 100

Formaggi a pasta molle gr. 100

Latticini (ricotta, primo sale, mozzarella) gr. 120

**CONTORNI:**

Insalata verde gr. 90

Verdure crude gr. 150

Verdure cotte gr. 250 - 300

Patate gr. 250

Legumi secchi gr. 100

**COMPLEMENTO PER OGNI PASTO FRUTTA E DESSERT:**

Frutta fresca di stagione gr. 200

Frutta fresca cotta gr. 200

Frutta di stagione frullata gr. 150

Macedonia di frutta fresca gr. 170

Budino (gr. 100-110)

Yogurt alla frutta o al naturale (gr. 125)

Dolce (gr. 100)

Gelato (ml. 100)

**BEVANDE:**

Acqua minerale naturale 0,75 l.

Acqua minerale gassata 0,75 l.

Vino bianco e rosso 0,25 l.

Caffè 25 ml.

Camomilla 100 ml.

Digestivo ml. 25

**PANE E GRISSINI**

Pane (in pezzatura da gr. 40/60) gr. 120

Grissini (in bustine da gr. 15) gr. 60