



ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona
Piazzale Antonio Tosti n. 4
00147 Roma

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA
PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E DELLA R.S.A. “TOTI”
CIG N. 85959756F8

CAPITOLATO TECNICO
E
SPECIALE DI APPALTO

ALLEGATO A

TABELLA DIETETICA DEI GENERI ALIMENTARI

TABELLA DIETETICA DEI GENERI ALIMENTARI
(QUANTITATIVO GIORNALIERO PER OSPITI)

DESCRIZIONE DEI GENERI	GRAMMI A CRUDO
Pane	160
Pasta alimentare: asciutta	80
Pasta alimentare: per minestra	40
Fettuccine all'uovo	80
Riso: asciutto	100
Riso: in brodo e supplì	60
Riso: per minestre	50
Riso: per pomodori ripieni	40
Gnocchi di semola	150
Polenta di granoturco	70
Carne bovino adulto magro: per bollito o umido	150
Carne bovino adulto magro: arrosto-brasato	150
Carne bovino adulto magro: fettina	100
Carne bovino adulto magro: spezzatino	150
Carne bovino adulto magro: polpette	80
Carne bovino adulto magro: fegato	130
Carne bovino adulto magro: trippa	130
Abbacchio o agnello al forno	250
Braciola di maiale	160
Salsiccia maiale (fresca)	100
Cotechino di maiale	100
Wurstel	100
Pollo (non inferiore a Kg. 1)	250
Pesce surgelato o congelato: calamari	160
Pesce surgelato o congelato: dentice	140
Pesce surgelato o congelato: merluzzo	140
Pesce surgelato o congelato: seppie	180
Pesce surgelato o congelato: tonno	100
Pesce surgelato o congelato: filetti di sogliola	120
Pesce conservato: salmone in salamoia	80
Pesce conservato: sgombro all'olio	80
Pesce conservato: baccalà secco	120
Pesce conservato: tonno all'olio	80
Legumi secchi: per minestra:	30
Legumi secchi: per contorno	60
Legumi freschi: per minestra	80
Legumi freschi: per contorno	110
Formaggi: provolone dolce	80
Formaggi: emmenthal	80
Formaggi: groviera	80
Formaggi: stracchino	80

Formaggi: philadelphia	80
Formaggi: belgioioso	80
Formaggi: caciotta	80
Formaggi: belpaese	80
Formaggi: ricotta	100
Mozzarella di latte intero	80
Marmellata o miele	10
Salumi e affini: mortadella	60
Salumi e affini: salame	60
Salumi e affini: prosciutto crudo	60
Salumi e affini: prosciutto cotto	60
Salumi e affini: lonza	60
Patate: al forno	150
Patate: lesse	150
Patate: in umido	150
Patate: minestrone	50
Patate: per purea1	150
Patate: per crocchette	150
Uova: sode o frittellate (una)	50
Uova: per frittata (una)	50
Uova: per polpette (una e mezza)	75
Ortaggi freschi giornalieri	400
Ortaggi freschi giornalieri: carciofi (due)	200
Ortaggi freschi giornalieri: peperoni	200
Ortaggi freschi giornalieri: melanzane	200
Verdura fresca per insalata	70
Pomodori: per ripieno di riso (due)	200
Pomodori: per insalata	150
Castagne lesse	180
Fichi secchi	
Frutta fresca giornaliera	300
Olio extravergine di oliva: per condimento	40
Olio extravergine di oliva: per frittura	15
Pancetta di maiale solo per sugo per polenta	5
Pomodori pelati: per pasta asciutta e riso asciutto	100
Pomodori: per carne e pesce in umido	80
Pomodori: per patate e legumi in umido	50
Pomodori: per pasta in brodo e minestre	40
Pomodori pelati: per polenta	100
Burro: per colazione	-
Burro: per purea di patate	10
Burro: per pasta o riso	20
Formaggio grana da condimento: per pasta asciutta	5
Formaggio grana da condimento: per riso asciutto	5
Formaggio grana da condimento: per minestra	5
Formaggio grana da condimento: per trippa	3

Formaggio grana da condimento: per purea di patate	3
Formaggio grana da condimento: per polpette o frittata	3
Sale	5
Aceto	15
Latte fresco intero	200
Latte fresco intero.: per purea	50
Caffè	5
Orzo	5
Cacao	10
Zucchero: per latte e caffè	10
Zucchero: per cacao	20
Acqua (bott. da ½ lt.) periodo ottobre aprile (in ml)	1.500
Acqua (bott. da ½ lt.) periodo maggio settembre (in ml)	2.000
Vino (in ml)	250
Yoghurt	125
The	5
Fette biscottate (sia semplici che integrali) (in n°)	2
Biscotto secco tipo Osvego (in n°)	4
Marmellata /miele (in vaschette piccole)	1

P.S. l'acqua dovrà essere di tipo minerale naturale liscia o leggermente effervescente; lo Yogurt dovrà essere proposto a scelta tra 1 vasetto semplice intero o parzialmente scremato ed 1 vasetto alla frutta.