

**GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA MENSA INTERNA DI TRENINO TRASPORTI S.P.A.**

**TABELLE GRAMMATURE**

**PRIMO PIATTO**

<b>PIETANZA</b>	<b>GRAMMI da crudo</b>
Pasta	100 - 120
Riso	70 - 90
Pasta al forno	250
Tortellini freschi asciutti	200
Gnocchi, spätzli, strangolapreti	200
Minestre con pasta	50
Minestrone di riso	40
Passati di verdure e zuppe	250
Tortellini in brodo	100

**SECONDO PIATTO**

<b>PIETANZA</b>	<b>GRAMMI da crudo</b>
Carne	120
Spezzatino	150
Salsiccia	150
Braciola (con osso)	180
Coniglio con osso, pollo con osso	250
Wurstel	2 a porzione
Pesce	150
Uova sode	n. 2
Formaggi stagionati	100/125
Mozzarella, ricotta, robiola, crescenza e simili	100/125
Polpette, olivette alla pizzaiola	120
Frittata, uova lesse ed omelette	2 uova
Uova strapazzate	2 uova
Torta pasqualina, torte salate in genere, sformati	200
Formaggi misti	100-125
Affettati misti	100
Tonno	80

## CONTORNI

PIETANZA	GRAMMI da crudo
Verdure crude: lattuga/radicchio/finocchio/carote	80
Pomodoro	150
Verdure cotte	150
Polenta	100 (farina)
Purè di patate	150/170 (a cotto)
Carote, finocchi, zucchine, fagiolini, piselli, scorzonera, cavolfiori, cime di rapa	200/250
Rape rosse	90
Spinaci, porri, biette, coste, catalogna, erbette, melanzane, peperoni	200/250
Funghi trifolati, peperonata	200
Patate	200
Verdura cruda in foglia	80
Pomodori a cubetti	150

## DESSERT

PIETANZA	GRAMMI da crudo
Strudel, crostate, torte varie	200
Mousse, panna cotta, budino	80
Macedonia di frutta	150
Frutta fresca di stagione (almeno due alternative)	150

### Altri alimenti:

1. **Panini farciti: panino 100 gr + :**
  - affettato g. 70 + formaggio g. 30 + 2 foglie di insalata + 2 fette pomodoro
  - formaggio g. 90 + 2 foglie di insalata + 2 fette pomodoro
  - tonno sott'olio g. 90 + 2 foglie di insalata + 2 fette pomodoro
  - 2 uova sode a fette + formaggio g. 20 + 2 fette pomodoro
  - cotoletta g. 120 + 2 foglie di insalata + 2 fette pomodoro
2. **condimento:** grana grattugiato 5 gr
3. **pane fresco:** 40 gr
4. **bevande:** acqua naturale o frizzante e almeno due tipologie di altra bevanda dal distributore

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le grammature sopra riportate e ad accettare i controlli, sia a campione, che una verifica complessiva sulle quantità utilizzate in ogni struttura, in relazione al numero dei pasti somministrati. L'impresa aggiudicataria fornirà su richiesta di Trentino trasporti, copia delle bolle di consegna, per tipologia di prodotti, per effettuare i controlli necessari per i bilanci di massa.

Il cuoco avrà a disposizione una scheda giornaliera, per la registrazione e verifica della grammatura delle porzioni proposte all'utenza.