

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

n. 639 del 29/11/2018

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.

Proposta di deliberazione n. 170/PRO del 28/11/18

Direzione Acquisizione Beni e Servizi

L'Estensore SIG.RA ANTONELA GIOIA.....

Il Responsabile del procedimento DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....

Il Dirigente DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....

Visto di regolarità contabile..... di prenot. 329/18

Parere del Direttore Amministrativo
Avv. Mauro Pirazzoli.....

Favorevole Non favorevole

Parere del Direttore Sanitario
Dott. Andrea Leto.....

Favorevole Non favorevole

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Marta

Ugo Della Marta

IL RESPONSABILE DELLA DIREZIONE ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

Dott.ssa Silvia Pezzotti

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c

PREMESSO

che in data 30 novembre 2018 è in scadenza il contratto in essere (Rep. 420/241 2014) relativo al servizio di mensa aziendale dell'Istituto affidato alla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c., CIG 570220044C, approvato con deliberazione del Direttore Generale n. 515 del 18 dicembre 2014;

che con deliberazione del Direttore Generale n. 37 del 28 gennaio 2015 è stata nominata la Commissione di controllo per la verifica del servizio;

che tale Commissione, nella persona del Presidente Dott. Stefano Bilei, sta procedendo alla predisposizione della documentazione tecnica per l'avvio della nuova procedura e che sono stati prodotti in bozza i seguenti documenti:

- menù catering;
- menù coffee break;
- menù mensa suddiviso in estivo ed invernale;
- tabella delle grammature;

che si sta altresì provvedendo ad effettuare la ricognizione delle attrezzature in uso presso la mensa, di proprietà dell'Istituto, rispetto alla strumentazione fornita dalla ditta che attualmente gestisce il servizio;

DATO ATTO

che con nota prot. del 8710/18 del 26 novembre 2018 è stato pertanto richiesto alla CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. di prorogare il servizio agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti dal 1° dicembre 2018 fino alla data 31 maggio 2019;

che la ditta con nota prot. 8755/18 del 28 novembre 2018 ha accettato la proroga agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti;

che occorre garantire l'espletamento delle attività svolte dalla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. presso la sede di Roma dell'Istituto, nelle more della predisposizione della documentazione per l'avvio della nuova gara;

che la ditta ha operato con diligenza durante il periodo di svolgimento del servizio, con competenza e professionalità degli operatori;

che il mancato espletamento delle attività implicherebbe disservizi per l'ente,

PROPONE

1. di prorogare il servizio di mensa aziendale dell'Istituto affidato alla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c., agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti, a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019, al costo medio mensile di € 7.649,71+IVA, pari ad € 45.898,26+IVA per mesi 6, in funzione dei pasti consumati nel mese, nelle more dell'avvio definitivo della procedura di gara;

2. di approvare la seguente documentazione tecnica, composta di n. 9 pagine e che allegata in copia al presente provvedimento ne costituisce parte integrante e sostanziale, prodotta in bozza dal Presidente della Commissione di controllo per la verifica del servizio di mensa, Dott. Stefano Bilei, al fine di consentire l'avvio della nuova procedura di gara:

- menù catering;
- menù coffee break;
- menù mensa suddiviso in estivo ed invernale;
- tabella delle grammature;

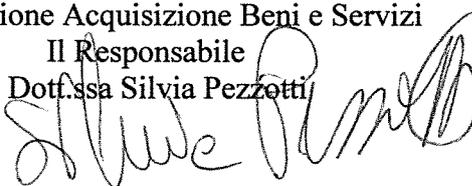
3. di imputare la spesa complessiva presunta sul seguente numero di conto: B 301510000050, "Spese Mensa";

4. di provvedere a richiedere alla ditta cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 per il periodo decorrente dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019.

Direzione Acquisizione Beni e Servizi

Il Responsabile

Dott.ssa Silvia Pezzetti



IL DIRETTORE GENERALE

Oggetto: SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c

VISTA la proposta di deliberazione avanzata del dirigente della Direzione Acquisizione Beni e Servizi Dott.ssa Silvia Pezzotti n. 170/PRO del 28/11/18 avente ad oggetto: "SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c";

VISTO il parere di regolarità contabile espresso dal Dirigente della Direzione Economico Finanziaria;

SENTITI il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario che hanno espresso parere favorevole alla adozione del presente provvedimento;

RITENUTO di doverla approvare così come proposta,

DELIBERA

Di approvare la proposta di Deliberazione n. 170/PRO del 28/11/18 avente ad oggetto: " SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c" sottoscritta dal Dirigente competente, da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, rinviando al preambolo ed alle motivazioni in essa contenute e conseguentemente:

1.di prorogare il servizio di mensa aziendale dell'Istituto affidato alla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c., agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti, a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019, al costo medio mensile di € 7.649,71+IVA, pari ad € 45.898,26+IVA per mesi 6, in funzione dei pasti consumati nel mese, nelle more dell'avvio definitivo della procedura di gara;

2. di approvare la seguente documentazione tecnica, composta di n. 9 pagine e che allegata in copia al presente provvedimento ne costituisce parte integrante e sostanziale, prodotta in bozza dal Presidente della Commissione di controllo per la verifica del servizio di mensa, Dott. Stefano Bilei, al fine di consentire l'avvio della nuova procedura di gara:

- menù catering;
- menù coffee break;
- menù mensa suddiviso in estivo ed invernale;
- tabella delle grammature;

3. di imputare la spesa complessiva presunta sul seguente numero di conto: B 301510000050, "Spese Mensa";

4. di provvedere a richiedere alla ditta cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 per il periodo decorrente dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Manta



Menù catering

MENU' 1

Tortino di verdure con quadrucci di pomodoro
Ravioli agli zucchini, pomodoro e mandorle
Straccetti di farina di ceci al sugo di piccione
Sella di vitellina con funghi trifolati
Verdure alla griglia
Dolci e frutta in bella vista

MENU' 2

Olive verdi, patatine in foglia
Mezze forme di Grana in scaglie
Nocciole e mandorle tostate e salate
Spiedini di ciliegine di mozzarella e olive verdi
Bocconcini di formaggi tipici dei nostri colli
Cubetti di mortadella e di salame nostrano
Salatini ripieni
Spianatine farcite
Spicchi di piadina fredda, farcita con stracchino e rucola
Involtini di speck e melone
Alzata di ananas guarnito con spiedini di frutta fresca
Torta

MENU' 3

Maltagliati di pasta all'uovo alla spianatoia in zuppa di ceci
Zuppa di castagne con lonzino
Melanzane alla parmigiana
Porchetta al coltello
Prosciutto alla morsa
Coppa di testa
Bruschette all'olio di frantoio
Treccia di bufala
Cicoria di campo saltata in tegame
Insalata di fagioli al sedano e carote e cipolle
Pane cotto a legna

MENU' 4

Casarecci zucchini e noci
Pennette al pomodoro e bouquet di verdura
Bocconcini di tacchino con verdure
Tocchettini di pollo allo zafferano
Patate al forno
Angolo rustico con panini assortiti
Dolce al cucchiaino

MENU' 5

Rigatoni alla norma gratin

Gobbetti salsiccia e piselli

Battilarda di salumi nostrani al coltello

Salame di Modena

Prosciutto in morsa

Mortadella vecchia Bologna

Piccolo tagliere di formaggi assortiti

Formaggi freschi

Pecorino stagionato

Caprino

Grana padano in forma

Angolo rustico con pani assortiti

Crescenti aromatiche

Crostoni ferraresi

Bocconcini al sesamo

Pasticceria assortita mignonne

Ciascun menù è comprensivo di bevande varie (acqua, vino, bibite) e di caffè espresso.

Menù coffee break

Pasticceria secca

Mignon

Caffè

The

Orzo

Latte

Succhi di frutta

Acqua

Menù estivo ed invernale

MENU' INVERNALE

| PRIMA SETTIMANA | | | |
|------------------|------------------------|-------------------------|---------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Pasta al pesto | Kebab | Bieta |
| | Zuppa di legumi | Torta Rustica | Funghi trifolati |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Spaghetti al limone | Petto di vitella | Piselli |
| | Pasta alla norma | Frittata con carciofi | Insalata di Finocchi |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Pasta al pomodoro | Scaloppina al balsamico | Zucchine |
| | Pizza | Sformato di verdura | Carote |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Risotto alla milanese | Hamburger di bovino | Purè di patate |
| | Pasta con ceci | Involtoni di melanzane | Fagiolini |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Pasta ai broccoli | Platessa alla mugnaia | Melanzane |
| | Minestrone di verdura | Strudel di spinaci | Broccoli |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

| SECONDA SETTIMANA | | | |
|-------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Gnocchi al pomodoro | Arrosto di vitello | Carote |
| | Pasta con fagioli | Polpette di verdure | Fagiolini |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Penne all'arrabbiata | Pollo al forno | Bieta |
| | Pasta al salmone | Merluzzo pasticcato | Patate |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Risotto con zucca | Cotoletta milanese | Insalata di finocchi |
| | Minestrone di verdure | Torta Rustica | Broccoli |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Pasta all'amatriciana | Bocconcini di manzo | Zucchine |
| | Pasta con lenticchie | Frittata con patate | Misto di verdure al vapore |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Pasta al tonno | Merluzzo in agrodolce | Cavolini di Bruxelles |
| | Pizza | Scamorza | Spinaci |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

| TERZA SETTIMANA | | | |
|------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Risotto ai funghi | Spezzatino di Bovino agli aromi | Carote Prezzemolate |
| | Pasta con patate | Torta Rustica | Piselli |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Gnocchetti al ragu' | Nasello al pomodoretto | Spinaci alla parmigiana |
| | Minestra di farro | Piadine Farcite variegate | Misto di verdure al vapore |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Pasta con zucchine | Bocconcini di tacchino con verdure | Broccoli |
| | Pizza | Involtoni di prosciutto | Patate al vapore |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Ravioli Burro e salvia | Saltimbocca alla romana | Insalata di finocchi |
| | Zuppa di verdure | Tortino ricotta e spinaci | Bieta |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Risotto alla pescatora | Merluzzo all'arancia | Zucchine |
| | Crema di piselli | Salsicce e patate | Purè di patate |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

| QUARTA SETTIMANA | | | |
|-------------------------|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Gnocchetti sardi al pomodoro | Manzo in salsa verde | Broccoli |
| | Zuppa di farro | Torta di zucchine | Patate arrosto |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Fettuccine al pomodoro | Merluzzo alla livornese | Cavolfiori |
| | Pizza | Bocconcini di pollo agli agrumi | Fagiolini |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Risotto ai quattro formaggi | Scaloppina di tacchino alla pizzaiola | Piselli |
| | Passato di verdure | Frittata Variiegata | Carote |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Pasta alla carbonara | Arrosto di suino | Finocchi gratinati |
| | Crema di carote e patate | Tortino di patate | Bieta |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Spaghetti al pesto | Platessa Panata | Spinaci |
| | Minestrone di verdura | Crocchette Ricotta e Spinaci | zucchine |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

MENU' ESTIVO

| PRIMA SETTIMANA | | | |
|--------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Risotto rucola e pachino | Frittata con verdure | Patate in insalata |
| | Pizza | Scaloppine di pollo | Fagiolini al vapore |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde/Pomodori |
| Martedì | Gnocchi al pomodoro | Pollo al forno | Bieta lessa |
| | Insalata di riso | Parmigiana | Patate al forno |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalata del giorno | Insalata verde/pomodori |
| Mercoledì | Pasta al pesto | Arrostato tacchino alle mele | Melanzane |
| | Risotto con asparagi | Torta rustica | Spinaci |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde/ pomodori |
| Giovedì | Ravioli ricotta e spinaci | Tortino di patate | Finocchi |
| | Insalata di pasta | Verdesca alle erbe | Funghi trifolati |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde/pomodori |
| Venerdì | Pasta al salmone | Merluzzo agli agrumi | Patate |
| | Pasta al pomodoro | Insalata di pollo | Zucchine |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde/pomodori |
| SECONDA SETTIMANA | | | |
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Pomodori con riso | Scaloppine | Bieta al vapore |
| | Pasta alla checca | Insalata nizzarda | Verdure miste |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Risotto con zucca | Nasello alla livornese | Cavolfiore |
| | Pasta al pesto | Involtoni di prosciutto | Carote |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Risotto alla milanese | Cotoletta di tacchino | Piselli |
| | Insalata di riso | Omelette con prosciutto | Finocchi |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Pizza | Scaloppine al limone | Pure |
| | Insalata di riso | Torta di formaggio | Zucchine |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Orecchiette con Broccoli | Straccetti con funghi | Fagiolini |
| | Risotto al radicchio | Torta rustica | Cavolini |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

| TERZA SETTIMANA | | | |
|------------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Pasta con zucchine | Vitello tonnato | Funghi |
| | Riso zafferano e speck | Platessa alla mugnaia | Piselli e carote |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Tortellini alla boscaiola | Arista alle prugne | Patate al forno |
| | Risotto ai gamberi e zucchine | Scamorza farcita | Carote |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Pizza | Scaloppine al marsala | Verdure lesse |
| | Pasta alla norma | Crostino al prosciutto | Cavolini di Bruxelles |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Penne all'arrabiata | Polpette | Fagiolini |
| | Insalata di pasta | Frittata con carciofi | Spinaci |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Pasta all'amatriciana | Merluzzo in agrodolce | Cavolfiore |
| | Risotto alla pescatora | Arrosto | Melanzane |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

| QUARTA SETTIMANA | | | |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| | PRIMI PIATTI | SECONDI | CONTORNI |
| Lunedì | Pasta in salsa rosa | Torta Rustica | Carote |
| | Insalata di riso | Manzo in salsa verde | Spinaci |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Martedì | Pasta ai carciofi | Straccetti di pollo | Melanzane |
| | Tortellini panna e prosciutto | Merluzzo | Biete |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Mercoledì | Risotto ai funghi | Frittata di asparagi | Pomodori in insalata |
| | Pasta alla norma | Braciola di maiale agli aromi | Zucchine |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Giovedì | Gnocchi al pomodoro | Cotoletta | Finocchi |
| | Pasta al pesto | Tortino di patate | Spinaci |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |
| Venerdì | Risotto ai frutti di mare | Hamburger | Patate al forno |
| | Pizza | Sogliola panata | Carote |
| | Riso/pasta all'inglese | Insalatona del giorno | Insalata verde / Pomodori |

Tabella delle grammature dei generi alimentari

| | |
|-----------------------------|-------|
| Pasta | g 100 |
| Riso | g 100 |
| Pasta ripiena | g 200 |
| Gnocchi | g 250 |
| Pastina in brodo | g 40 |
| Minestrone con pasta o riso | g 40 |
| Parmigiano | g 10 |

Vitello:

| | |
|--|-------|
| Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse) | g 150 |
| Arrosto di fesa di vitello (carni magre) | g 150 |
| Scaloppe (carni magre) | g 150 |
| Punta di vitello arrosto (carni grasse) | g 150 |
| Spezzato di vitello (carni semigrasse) | g 180 |
| Scaloppe alla milanese (carni magre) | g 100 |
| Nodini di vitello (carni semigrasse) | g 150 |

Manzo:

| | |
|--|-------|
| Bollito di manzo | g 180 |
| Brasato (carni semigrasse) | g 150 |
| Roast beef (carni magre) | g 150 |
| Costarelle di manzo (carni semigrasse) | g 160 |
| Bistecche (carni magre) | g 150 |

Polleria:

| | |
|--------------------|-------|
| Petti di pollo | g 150 |
| Pollo ¼ (con osso) | g 250 |
| Fesa di tacchino | g 150 |

Carni suine:

| | |
|---------------------|-------|
| Lonza | g 150 |
| Costarelle | g 150 |
| Zampone o cotechino | g 150 |

Salumi:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Prosciutto cotto | g 100 |
| Prosciutto crudo stagionato | g 80 |
| Coppa stagionata | g 80 |
| Salame | g 80 |
| Bresaola | g 80 |
| Speck | g 80 |

Pesce:

| | |
|----------------|-------|
| Pesce a taglio | g 200 |
| Polpo e seppie | g 250 |

| | |
|---|-----------|
| Tonno in scatola | g 160 |
| Formaggi: | |
| I migliori prodotti di ogni casa costruttrice | g 100 |
| Frutta: | |
| Di stagione con pezzature non inferiori a | g 180/200 |
| Uova pastorizzate | g 120 |
| Contorni: | |
| Insalata (lattuga) | g 100 |
| Verdura cotta | g 250 |
| Pomodori | g 200 |
| Patate | g 200 |
| Patate lesse, al forno, purè | g 250 |
| Legumi freschi (fagioli) | g 120 |
| Legumi secchi (escluso periodo estivo) | g 70 |
| Altri contorni | g 250 |
| Pane comune | g 100 |
| Grissini | g 45 |
| Olio extravergine di oliva | g. 10 |

Non è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti. Sono ammesse le normali erbe aromatiche (salvia-rosmarino).

L'olio di semi è consentito per i soli fritti. In ogni altra confezione dovrà essere usato l'olio di oliva extravergine di oliva.

E' vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni.

E' comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse.

E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

I secondi piatti di carni fresche devono essere di 1° qualità, sgrassate e pronte per la cottura.

PUBBLICAZIONE

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata ai sensi della L.69/2009 e successive modificazioni ed integrazioni in data. 28/11/2018.

IL FUNZIONARIO INCARICATO
Sig.ra Eleonora Quagliarella

