



ALLEGATO N. 4

**Tabelle delle grammature degli alimenti
(ristorante aziendale e presso i locali bar e caffetteria,
tavola fredda e tavola calda)**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI
BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE
DEL POLITECNICO DI TORINO
PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar,
tavola fredda e tavola calda**

Lotto 2: Servizio bar, tavola fredda e tavola calda

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
Ing. Renato Parizia
(F.to Renato Parizia)



L'elenco dei piatti è parziale e non esaustivo e dovrà essere integrato in linea con le proposte di menù (invernale ed estivo) presentate in sede di gara.

Sulla base dell'art. 33 "Variazione dei menù" qualora si verifichi la necessità di modificare i menù/prodotti con nuove proposte gastronomiche, le tabelle delle grammature devono essere revisionate e approvate dalla Stazione Appaltante.

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di ogni singola porzione sono indicate nella tabella seguente. I pesi riportati per ogni porzione si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione o di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento e senza condimenti.

La pizza deve essere preparata espressa secondo la tradizione italiana e distribuita (anche al taglio) con la scelta giornaliera della pizza margherita e almeno altri due gusti a rotazione. Le diverse proposte non devono essere ripetute il giorno seguente.

Il Bar Victoria, dove la pizza è la principale proposta gastronomica, dovrà garantire almeno cinque proposte diverse nell'arco della giornata.



PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Pasta di semola di grano duro	90 g.
Riso	90 g.
Cereali da consumare asciutti (cous cous, quinoa, bulgur, miglio, farro, ecc)	90 g.
Farina di mais per polenta	90 g.
Gnocchi/chicche di patate	200 g.
Tagliatelle all'uovo	90 g.
Pasta fresca all'uovo per lasagne, cannelloni	80 g.
Pasta secca all'uovo per lasagne, cannelloni	250 g.
Crespelle	250 g.
Pasta all'uovo fresca	100 g.
Pasta all'uovo fresca ripiena (tortelli, agnolotti, crespelle ecc.)	125/150 g.

PRIMI PIATTI IN BRODO – PASSATI E MINESTRE

Pasta/riso e cereali in genere da consumare in brodo/passati	40 g.
Tortellini, ravioli da consumare in brodo	80 g.
Crostini di pane (in aggiunta alle creme di verdura, minestre ecc.)	40 g.
Brodo a base di carne di pollo, manzo, estratti di carne o vegetali	200 g.
Verdura per minestrone (fresche o gelo)	200 g.

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Olio extravergine	10 g.
Parmigiano reggiano/padano	10 g.
Pesto alla genovese	20 g.



Pesce da ricettare per sughi	70 g.
Cozze e vongole per sughi	minimo 20 g.
Carne da ricettare per ragù (lasagna)	80 g.
Passata di pomodori (per pasta/riso al pomodoro)	80 g.
Passata di pomodori per sughi vari (base per sughi elaborati)	60 g.

CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI ELABORATI

Ricotta e formaggi freschi in genere da ricettare con altri ingredienti	30 g.
Formaggi stagionati da ricettare con altri ingredienti	20 g.
Legumi secchi da ricettare con altri ingredienti	30 g.
Tonno all'olio di oliva da ricettare con altri ingredienti	30 g.
Carne rossa per ragù da ricettare con altri ingredienti	70 g.

SECONDI PIATTI

Carne di bovino	100 g.
<ul style="list-style-type: none">- carne bovina per impasti e polpette g. 100- spezzatino, bocconcini g. 150- hamburger g. 150	
Carne di pollo e tacchino (petto al forno, alla milanese, scaloppa ecc)	100 g.
<ul style="list-style-type: none">- coscia g. 200	
Carne di maiale	100 g.
<ul style="list-style-type: none">- braciola g. 200- salsicce g. 100- wurstel g. 100- cotechino e zampone gr. 80	
Carne di coniglio	200 g.
Carne di agnello	200 g.



Pasta sfoglia per torta salate o similare da ricettare con altri ingredienti	80 g.
Uova pastorizzato o intero in guscio (sode, al tegame, strapazzate, affogate, al piatto, omelettes, frittate con ingredienti e farciture varie)	n. 1 (50 – 60 g.)
Uova pastorizzato o intero in guscio per impasti	50 g.
Formaggi freschi (linea, tomino fresco, crescenza ecc)	100 g.
Formaggi stagionati (fontina, asiago, parmigiano reggiano ecc)	80 g.
Mozzarella	100 – 125 g.
Formaggi stagionati e semi-stagionati	80 g.
Prosciutto cotto, pancetta, mortadella	80 g.
Prosciutto crudo, bresaola, salame	60 g.
Pesce, molluschi e crostacei (al netto senza impanature o similari)	150 g.
Tonno in scatola sgocciolato	80 g.
Legumi freschi	150 g.
Legumi secchi	50 g.
Prodotti a base di soia (tofu, tempeh, ecc)	100 g.
Crostoni (base pasta per la pizza) o similari (piadine ecc.)	100 g.
Condimenti vari per crostoni/piadina (mozzarella, verdure, affettati ecc.)	120 g.

PIZZA e FARINATA

Base per pizza	280 – 300 g.
Mozzarella per base margherita	80 g.
Passata di pomodoro	100 g.
Condimenti vari per pizze ricettate su base margherita (tonno, verdure, olive ecc.)	70 g.
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA A COTTO	minimo 200 g.



TRANCIO DI PIZZA FARCITA A COTTO minimo 250 g.

Farina di ceci 70 g.

TRANCIO DI FARINATA (grammatura a cotto) minimo 150 g.

INSALATONA

Base vegetale di prodotti cotti e/o crudi 200 g.

Componente amidacea (patate, cereali ecc.) 30 g.

Derrate proteiche vegetali o animali (uova sode, mozzarella, ceci al vapore ecc.) 60 g.

CONTORNI

Verdura cotta di stagione

(agretti, zucca gialla, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, melanzane, patate, peperoni, radicchio, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, zucchine ecc) 200 g.

Verdura cruda di stagione

(pomodori, carote, finocchi, cavolo cappuccio, cavolo rosso, cetrioli ecc) 200 g.

Insalata a foglia 80 g.

Patate (al forno, sabbiose, in umido) 200 g.

Patate fritte 200 g.

Purea di patate (patate) 130 g.

CONDIMENTI (in porzione)

Olio extravergine di oliva 10 ml

Burro 10 g.

Parmigiano DOP grattugiato 10 g.

FRUTTA

Frutta fresca o cotta di stagione minimo 150 g.



Macedonia di frutta fresca	minimo 150 g.
Frutta secca	30 g.
Mousse di frutta cremosa	100 g.

DESSERT

Budino/gelato/sorbetto/dessert al cucchiaino/mousse di frutta	100 g.
Torta vari gusti (peso a cotto)*	100 g.
Yogurt intero e alla frutta	125 g.

PRODOTTI DA FORNO

Pane comune/integrale ecc.*	50 g.
Grissini o crackers confezionati*	30 g.

MENU' COMBO: HAMBURGER (MIXTO e BAR)

Hamburger	150 g.
Fishburger	150 g.
Burger vegetale	150 g.
Farcitura per hamburger, fishburger e burger vegetale	minimo 50 g.

Es. Hamburger classico: pane (classico, ai semi, di papavero, arabo, ai 5 cereali), carne di bovino razza piemontese, pomodoro, insalata, formaggio

- Pane g. 100
- Hamburger (carne bovina razza piemontese) g. 150
- Pomodoro g. 20 (2 fette)
- Insalata tipo iceberg g. 10
- Formaggio tipo edammer g. 25
- Salse (maionese, ketchup, senape) q.b.

MENU' COMBO: PASTA

Primo piatto/Pasta con carne/pesce/vegetale	90 g.
---	-------



Condimento per pasta

minimo 60 g.

Es. pasta alla carbonara

- Pasta g. 90
- Guanciale g. 30
- Uova (tuorlo) 1,5
- Pecorino romano g. 15
- Pepe e sale q.b.

MENU' COMBO: PIZZA

Pizza margherita (pala/romana/napoletana)

280 – 300 g.

Farcitura per pizza ricettata

minimo 150- 200 g.

Es. Pizza margherita 22 - 35 cm di diametro

- Base per pizza g. 300
- Passata di pomodori g. 80
- Mozzarella g. 100
- Olio evo q.b.
- Basilico e sale q.b.

YOGURT

Base yogurt frozen (piccolo – medio – grande)

150 – 200 – 250 g.

Componenti aggiuntivi frutta secca, frutta fresca, salse,
granelle, cereali ecc.

80 – 100 – 120 g.

ALTRI PRODOTTI

Caffè (tazzina)

30 ml/7 g. di caffè macinato

Caffè decaffeinato

30 ml/7 g. di caffè macinato

Caffè d'orzo tazza piccola

50/60 ml circa

Caffè d'orzo tazza grande

80/100 ml circa

Caffè al ginseng tazza piccola

50/60 ml circa



Caffè al ginseng tazza grande	80/100 ml circa
Cappuccino o latte macchiato	Latte fresco montato 100 – 120 ml + caffè 30 ml Caffè 30 ml + zucchero 10 g. + ghiaccio q.b.
Caffè freddo shekerato	Latte fresco montato 70 ml + caffè 30 ml
Marocchino	Latte fresco montato 100 – 120 ml + caffè d'orzo 50 - 60 ml
Cappuccino d'orzo	Latte fresco montato 100 – 120 ml + caffè decaffeinato 30 ml
Cappuccino decaffeinato	Cacao: 2 e ½ di cucchiaini pieni da tè + zucchero semolato: 3 cucchiaini pieni da tè + addensante: 1/3 di cucchiaino raso da caffè di fecola o 1 cucchiaino di maizena + latte intero: 130 -150 ml
Cioccolata in tazza	250 ml di acqua + una bustina per persona + latte o limone a richiesta
Tè, tisane, infusi (tazza media)	200 ml
Tè/caffè freddo (bicchiere medio)	330 ml
Tè freddo in lattina	200 ml
Latte freddo/caldo in bicchiere medio	200 ml
Acqua in bicchiere medio	330 ml
Acqua in lattina	330 ml - 500 ml
Acqua in tetra pack	200 ml
Spremuta, succhi di frutta freschi (bicchiere medio)	200 ml
Succo di frutta in bottiglie di vetro	200 ml
Bevande analcoliche (bicchiere medio)	330 ml
Bevande analcoliche in lattina	125 ml
Bitter e aperitivi analcolici	125 ml
Aperitivo alcolico	



Birra in lattina o bottiglia di vetro	330 ml
Vino (bicchiere)	125 ml
Zucchero	5 g.
Miele	20 g.
Dolciumi vari (snack, barrette, cioccolato)	20 g.
Brioche	70 - 80 g.
Mini brioche	30 - 40 g.
Piadina farcita	100 - 120 g. + farcitura varia minimo 100 g.
Focaccia farcita	120 g. + farcitura varia minimo 120 g.
Toast maxi classico (es. salume e formaggio)	minimo 180 g. totali (pane + farcitura)
Toast maxi farciti	minimo 200 g. totali (pane + farcitura)
Panini piccoli	40 g. + farcitura varia minimo 40 g.
Panini medi	80 g. + farcitura varia minimo 80 g.
Panini grandi	100 g. + farcitura varia minimo 100 g.
Tramazzini	minimo 150 g. totali (pane + farcitura)
Trancio di pizza	minimo 200 g.
Trancio di focaccia bianca	minimo 200 g.

Le grammature si intendono a crudo e al netto degli scarti, fatta eccezione per i prodotti contrassegnati con * che indicano il peso del prodotto cotto