



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE
SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA**

ALLEGATO N.4 AL CAPITOLATO SPECIALE

Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu



STRUTTURA DEL MENU

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti, componendo il proprio pasto secondo i gusti personali.

La struttura del menu giornaliero prevede:

Per il pranzo

- 4 primi piatti di cui 2 fissi e 2 variabili
- 4 secondi piatti di cui 2 fissi e 2 variabili
- 2 contorni
- 2 frutta (o dessert o dolce)
- Pane o grissini
- Acqua

Per la cena

- 3 primi piatti
- 3 secondi piatti
- 2 contorni
- 2 frutta (o dessert o dolce)
- Pane o grissini
- Acqua

Struttura del pasto - PRANZO:

PRIMO	A scelta tra 4:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 a base di pasta o riso asciutti conditi o paste speciali • 1 minestra di verdura o legumi • 1 pasta o riso in bianco • 1 pastina o semolino in brodo
SECONDO	A scelta tra 4:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 a base di carne • 1 a base di pesce, verdure, formaggi o uova • 1 salume • 1 formaggio
CONTORNO	A scelta tra 3:	<ul style="list-style-type: none"> • 2 contorni cotti • 1 contorno crudo
FRUTTA	A scelta tra 2:	<ul style="list-style-type: none"> • 2 varietà giornaliera
PANE		<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino
ACQUA		<ul style="list-style-type: none"> • acqua minerale in bottiglia

Struttura del pasto - CENA:

PRIMO	A scelta tra 3:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 a base di pasta o riso asciutti conditi o minestra di verdura o legumi • 1 pasta o riso in bianco • 1 pastina o semolino in brodo
SECONDO	A scelta tra 3:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 a base di carne, pesce, verdure, formaggi o uova • 1 salume • 1 formaggio
CONTORNO	A scelta tra 2:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 contorno cotti • 1 contorno crudo
FRUTTA	A scelta tra 2:	<ul style="list-style-type: none"> • 2 varietà giornaliera
PANE		<ul style="list-style-type: none"> • 1 panino
ACQUA		<ul style="list-style-type: none"> • acqua minerale in bottiglia

MENÙ INGRESSO

Per i nuovi degenti in ingresso deve essere sempre disponibile il seguente menu:

PRANZO		CENA	
Primo:	Pastina in brodo	Primo:	Pastina in brodo
Secondo:	Pollo lesso	Secondo:	Pollo lesso
Contorno:	Patate lessate	Contorno:	Patate lessate
Frutta:	Frutta cotta mela	Frutta:	Frutta cotta mela
Pane o grissini		Pane o grissini	
Acqua		Acqua	

Alternare i formati: puntine riso, stelline, quadrettini, grattini, filini, tempestine, ecc. ad ogni pasto

MENÙ COLAZIONE

Una scelta fra i seguenti:

Bevanda di Latte bianco	Pane bianco
Bevanda di Latte bianco + bevanda di orzo	Pane integrale
Bevanda di orzo	Brioche confezionata
Bevanda di Tea	Fette biscottate (in monoporzione)
Bevanda al cacao	Biscotti secchi (in monoporzione)
Bevanda alla Camomilla	<i>Biscotti 1° infanzia (solo pediatria)</i>
Yogurt naturale (magri e interi)	
Zucchero in bustine	Marmellata – Confettura monoporzione
Limone monoporzione	Miele monoporzione

NB: tutte le bevande sono ottenute da prodotti solubili

PASTI PER RICORRENZE

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo, l'integrazione dei pasti da consumarsi in occasione di **ricorrenze particolari** (religiose o civili) concordate fino ad un massimo di n.5 annue.

La composizione del menu per il pranzo, in tali circostanze, deve comprendere:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta
- **Dolce (integrazione)**
- **Spumante (integrazione)**
- Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze. Per quanto concerne lo spumante si intende 1 bottiglia ogni 4 utenti.

FREQUENZA DI INSERIMENTO DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il Fornitore per l'elaborazione del menu dovrà utilizzare le portate, le categorie di preparazioni gastronomiche e le frequenze previste per ciascuna categoria, nonché le grammature delle singole preparazioni gastronomiche.

Le frequenze sotto riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per 7 giorni (pranzo e cena)

<i>Preparazioni gastronomiche</i>	<i>PRANZO</i>	<i>CENA</i>
	<i>N° volte settimanali</i>	<i>N° volte settimanali</i>
<i>Primi Piatti:</i>		
Preparazioni a base di paste speciali	2	-
Preparazioni a base di pasta asciutta condita	3	2
Preparazioni a base di riso asciutto condito	2	1
Minestre a base di verdura	4	2
Minestre a base di legumi	3	2
Pasta in bianco	4	4
Riso in bianco	3	3
Pastina in brodo	5	5
Semolino in brodo	2	2
<i>Secondi Piatti:</i>		
Preparazioni a base di carni rosse	3	1
Preparazioni a base di carni bianche	3	1
Preparazioni a base di carni di suino	1	1
Preparazioni a base di pesce	2	1
Preparazioni a base di verdure	2	1
Preparazioni a base di formaggi	1	1
Preparazione a base di uova	2	1
Salumi	7	7
Formaggi	7	7
<i>Contorni:</i>		
Contorni crudi	7	7
Contorni cotti	14	7
<i>Frutta - Dessert:</i>		
Frutta fresca di stagione	5	7
Dessert o dolce o yogurt	2	0
<i>Pane o grissini</i>		
Pane - grissini	7	7