

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA STRUTTURA E ALLA COMPOSIZIONE DEI PASTI

A) STRUTTURA DEL MENU PER UTENTI IN REGIME DIETETICO CONTROLLATO (DEGENTI)

TIPOLOGIA DEI PASTI

I pasti che l'Amministrazione Contraente potrà richiedere sono:

- Colazione
- Pranzo
- Cena

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.

La struttura del menu prevede:

Per la Colazione

- Tre bevande
- Tre prodotti da forno
- Marmellata o nutella o una frutta fresca

Per il Pranzo

- Quattro primi piatti
- Tre secondi piatti
- Tre contorni
- Una frutta (o dessert o dolci)
- Pane
- Una bevanda

Per la Cena

- Quattro primi piatti
- Tre secondi piatti
- Tre contorni
- Una frutta (o dessert o dolci)
- Pane
- Una bevanda

OPZIONI NELLA SCELTA DEI MENU

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

Pasti interi

Colazione:

- una porzione di bevanda
- una porzione di prodotto da forno
- una marmellata monodose o una nutella monodose o una frutta fresca

Pranzo:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una porzione di bevanda

Cena:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una porzione di bevanda

Pasti da ricorrenza

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per la Amministrazione Contraente, in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con la Amministrazione Contraente, fino ad un massimo di n°5 annue, l'integrazione dei pasti con le preparazioni gastronomiche di seguito indicate:

- Dolce

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

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta
- Dolce (integrazione)
- Bevanda
- Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

TIPI DI MENU PREVISTI

Per questi utenti sono previsti i seguenti tipi di menu:

Menu base, Dieta ordinaria

Il Fornitore elaborerà il menu base facendo riferimento alle necessità nutrizionali secondo le grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica (vedi dopo).

Menu per Diete speciali e personalizzate

Il Fornitore ha l'obbligo di preparare i pasti necessari per le diete speciali e personalizzate richieste dall'Amministrazione Contraente, sulla base delle diverse patologie degli utenti; i pasti devono essere preparati secondo le indicazioni riportate sulla documentazione fornita in merito dalla Amministrazione Contraente. Resta inteso che i prodotti alimentari considerati farmaceutici sono a carico dell'Amministrazione Contraente. Dovranno essere previste diete speciali: ipocaloriche, semiliquide, per pazienti diabetici da: 1400 Kcal, 1700 Kcal, 2000 Kcal, e per pazienti celiaci

“ELABORAZIONE DEL MENU”

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

L'elaborazione del menu dovrà far riferimento allo schema riportato nel medesimo allegato. In ogni caso una stessa preparazione non può ripetersi più di due volte a settimana in ogni tipo di pasto (pranzo/cena), e non più di una volta al giorno laddove sia prevista la distribuzione sia del pranzo che della cena (resta esclusa la preparazione a base di semolino o pastina in brodo, ed i secondi a base di formaggi).

Dovrà essere previsto un menu invernale ed uno estivo.

B) STRUTTURA DEL MENU PER UTENTI IN REGIME DIETETICO CONTROLLATO (DEGENTI IN REGIME DI RICOVERO DIURNO)

TIPOLOGIA DEI PASTI

I pasti che l'Amministrazione Contraente potrà richiedere sono:

- Pranzo

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.

La struttura del menu prevede:

Per il Pranzo

- Quattro primi piatti
- Tre secondi piatti
- Tre contorni
- Una frutta (o dessert o dolce)
- Pane
- Una bevanda

OPZIONI NELLA SCELTA DEI MENU

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

Pasti interi

Pranzo:

- una porzione di primo
- una porzione di secondo
- una porzione di contorno
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- una porzione di bevanda

Pasti da ricorrenza

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per la Amministrazione Contraente, in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con la Amministrazione Contraente, fino ad un massimo di n°5 annue, l'integrazione dei pasti con le preparazioni gastronomiche di seguito indicate:

- Dolce

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

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta
- Dolce (integrazione)
- Bevanda
- Pane

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze.

TIPI DI MENU PREVISTI

Per questi utenti sono previsti gli stessi menu indicati per il punto A (menu base, dieta ordinaria e menu per diete speciali e personalizzate).

“ELABORAZIONE DEL MENU”

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

L'elaborazione del menu dovrà far riferimento allo schema riportato nel medesimo allegato. In ogni caso una stessa preparazione non può ripetersi più di due volte a settimana.

Dovrà essere previsto un menu invernale ed uno estivo.

c) STRUTTURA DEL MENU PER UTENTI CHE USUFRUISCONO DEL SERVIZIO IN COLLETTIVITA'

TIPOLOGIA DEI PASTI

I pasti che l'Amministrazione Contraente potrà richiedere sono:

- Pranzo

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.

La struttura del menu prevede:

Pranzo

- Tre primi piatti e alternative(*)
- Tre secondi piatti e alternative(*)
- Tre contorni e alternative(*)
- Una frutta (o dessert o dolce)
- Pane
- Una bevanda

(*) Le preparazioni gastronomiche previste come "alternative" per la composizione del pasto possono considerarsi in alternativa alla singola portata.

Le alternative al primo piatto possono essere:

- frutta
- contorno
- prep. di salumi (porz. ridotta)
- prep. di formaggi (porz. ridotta)

Le alternative al secondo piatto possono essere:

- n. 2 contorni

Le alternative al contorno possono essere:

- frutta

OPZIONI NELLA SCELTA DEI MENU

Per ogni pasto l'utente ha diritto a:

Pranzo

- una porzione di primo o alternative
- una porzione di secondo o alternative
- una porzione di contorno o alternative
- una porzione di frutta
- una porzione di pane.
- Una bevanda

Pasti da ricorrenza

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per la Amministrazione Contraente, in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate con la Amministrazione Contraente, fino ad un massimo di n°5 annue, l'integrazione dei pasti con le seguenti preparazioni gastronomiche:

- Dolce
- Spumante

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

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

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 da un litro ogni 6 utenti.

TIPI DI MENU PREVISTI

Per questi utenti sono previsti i seguenti tipi di menu:

Menu base, Dieta ordinaria

Il Fornitore elaborerà il menu base facendo riferimento alle necessità nutrizionali secondo le grammature previste per ciascuna preparazione gastronomica (vedi dopo).

“ELABORAZIONE DEL MENU”

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

L'elaborazione del menu dovrà far riferimento allo schema riportato nel medesimo allegato (DIETETICO). In ogni caso una stessa preparazione non dovrà ripetersi più di due volte a settimana e dovrà essere previsto inoltre un menu invernale ed uno estivo.

D) STRUTTURA DEL MENU PER I DONATORI DI SANGUE

TIPOLOGIA DEI PASTI

I pasti che l'Amministrazione Contraente potrà richiedere sono:

- snack per donatori di sangue

STRUTTURA DEL MENU

Il Fornitore deve provvedere alla fornitura di snack per donatori di sangue. Per ogni donatore dovrà provvedersi alla fornitura di:

- Merendina
- Succo di frutta

E) STRUTTURA DEL MENU PER I PAZIENTI DIALIZZATI

TIPOLOGIA DEI PASTI

I pasti che l'Amministrazione Contraente potrà richiedere sono snack per pazienti dializzati.

STRUTTURA DEL MENU

Il Fornitore deve provvedere alla fornitura di snack per dializzati. Per ogni paziente dovrà provvedersi alla fornitura di:

- Panino imbottito
- Marmellata
- Tè oppure caffè
- Acqua minerale naturale

Ogni porzione è confezionata in sacchetti di carta o contenitori di plastica per alimenti. Ciascun panino imbottito è avvolto in carta per alimenti.