

## **STRUTTURA DEI PASTI**

**A.**

### **B. PASTI DEGENTI**

#### **Pranzo/cena**

Il menu è articolato su un periodo minimo di due settimane, sia per la stagione estiva sia per quella invernale, rispettando nei limiti del possibile la stagionalità degli alimenti, in particolare per quanto riguarda ortaggi e frutta. I menu devono essere presentati in sede di offerta; qualunque modifica dovrà essere sempre avallata dalla Direzione Sanitaria dell'Ospedale.

I menu e le ricette devono seguire i seguenti criteri:

- le ricette sono standardizzate ed hanno una composizione bromatologica prestabilita; sono definite negli ingredienti e nelle grammature unitarie, nelle modalità di preparazione e cottura dei cibi;
- i criteri e le modalità di approvvigionamento delle materie prime dovrebbero prevedere una logica di filiera corta, favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio;
- devono tener conto delle tradizioni locali e delle ricorrenze relative ai giorni festivi;
- quotidianamente ogni pasto deve prevedere alcuni piatti fissi e due alternative (una più elaborata dal punto di vista culinario, l'altra più semplice).

**Ogni pasto dei degenti sarà costituito da:**

1. + primo piatto con formaggio grana grattugiato monoporzione
2. + secondo piatto: la ricetta con pesce deve essere proposta almeno due volte alla settimana
3. + contorno
4. + pane (anche integrale o grissini o crackers)
5. + frutta o dessert (yogurt o budino o frutta frullata o frutta cotta)
6. + acqua minerale naturale

#### 1. Primi piatti

\_ Primo piatto asciutto del giorno (1 ricetta)

\_ Pasta e riso all'olio o al pomodoro

**SEMPRE DISPONIBILI:** semolino/crema di riso, pastina in brodo di carne

.

#### 2. Secondi piatti

\_ Secondo piatto del giorno di carne o pesce (1 ricetta)

\_ Carne ai ferri o lessata

\_ Polpette o hamburger

**SEMPRE DISPONIBILI:** formaggio, prosciutto crudo, carne frullata/omogenizzato.

#### 3. Contorno

\_ Verdura cotta del giorno

\_ Verdura cruda

SEMPRE DISPONIBILI: patate lessate, purè di patate (non preparato in polvere).

#### 4. Frutta/dessert

\_ frutta fresca di stagione ( $\geq 150$  g)

\_ Macedonia di frutta fresca

\_ Frutta cotta (mele, pere, prugne)

\_ Mousse di frutta

\_ Budino (125 g, vari gusti)

\_ Yogurt intero/magro naturale/alla frutta

#### 5. Pane

\_ Pane comune monoporzione

\_ Grissini o Crackers monoporzione

#### 6. Bevande

\_ acqua oligominerale naturale, in bottiglie di plastica da 500 ml. Non è assolutamente consentito il consumo di bevande alcoliche.

Dovranno essere sempre presenti quattro bustine monodose contenenti:

- olio extra vergine d'oliva (10 ml)

- aceto di vino (10 ml)

- sale (1 gr)

- formaggio grana grattugiato (5 gr)

#### SACCHETTI DIALISI

Per sacchetto si dovrà intendere:

- una bevanda calda (The o analogo);

- un panino imbottito e l'acqua.

#### SNACK DONATORI

Ai donatori dovrà essere offerto:

- Frutta fresca anche in pezzi, oppure una merendina (conservata in frigorifero),  
oppure un panino imbottito;

- Un succo di frutta.

#### DIETE SPECIALI PER I DEGENTI

Il servizio dovrà essere predisposto nell'apposita cucina dietetica da personale qualificato ed esperto.

La composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali sono proposte in sede di offerta. La ditta è tenuta a fornire, nella documentazione tecnica in allegato all'offerta il dietetico relativo alle diete speciali utilizzate, completo delle tabelle

dietetiche/merceologiche relative alle derrate proposte in menù, con i relativi pesi a crudo, le ricette e le caratteristiche bromatologiche.

Dovrà essere garantita la preparazione di diete speciali personalizzate.

### **C. PASTI IN SELF-SERVICE PER DIPENDENTI**

#### **COMPOSIZIONE E GESTIONE DEI PASTI IN MENSA**

I menù proposti in mensa per i dipendenti dell'ospedale saranno quelli presentati in offerta, che comunque dovranno essere verificati e avallati dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera. Il menu dovrà essere garantito per tutta la durata del servizio.

Ogni pasto dovrà prevedere:

1. + primo piatto
2. + secondo piatto
3. + contorno
4. + pane (anche integrale o grissini o crackers)
5. + frutta o dessert (yogurt o budino o frutta o macedonia)
6. + acqua minerale (gassata o naturale), o succo di frutta, o altra bibita.

1. Primo piatto a scelta tra

- 1 piatto asciutto del giorno
- 1 primo fisso al sugo di pomodoro (pasta e riso)
- 1 primo fisso in bianco (pasta o riso)
- 1 primo in brodo

2. Secondo piatto a scelta tra

- 2 secondi piatti del giorno uno di carne uno di pesce
- 2 secondi piatti freddi a scelta tra: insalata composta, set di salumi (di cui uno sempre prosciutto crudo), set di formaggio, trancio di torta salata.

3. Contorno a scelta tra

- 1 verdure cotte del giorno
- 1 Verdure crude (pomodori, insalata, carote, finocchi, cetrioli, ecc.)

4. Frutta/dessert a scelta tra

- Frutta fresca di stagione
- Macedonia di frutta fresca
- Budino (125 g, vari gusti)
- Yogurt intero/magro naturale/alla frutta

5. Pane

- Pane comune monoporzione
- Pane integrale monoporzione
- Grissini o Crackers monoporzione

6. Bevande

L'acqua oligominerale naturale o gassata .  
Succhi di frutta senza zuccheri aggiunti