



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

PREMESSE	IL CONTESTO LOGISTICO – ORGANIZZATIVO – STRUTTURALE IN CUI SI COLLOCA L'ESPERIMENTO DEL PRESENTE APPALTO
Articolo 1	OGGETTO E SPECIALE CARATTERIZZAZIONE DEL PRESENTE APPALTO
Articolo 2	DURATA DEL CONTRATTO ED IMPORTO COMPLESSIVO DI GARA FISSATO A BASE D'ASTA
Articolo 3	REALIZZAZIONE OPERE ED IMPIANTISTICA
Articolo 4	REQUISITI DI QUALIFICAZIONE PER LA ESECUZIONE DEI LAVORI
Articolo 5	SOPRALLUOGO
Articolo 6	ULTERIORE ALLESTIMENTO PER LA PRODUZIONE
Articolo 7	DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO
Articolo 8	VERIFICA PERIODICA DE LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI
Articolo 9	MANUTENZIONE DI COMPETENZA DELL'OPERATORE ECONOMICO
Articolo 10	AGGIUDICATARIO
Articolo 11	INVENTARIO DI RICONSEGNA
Articolo 12	STRUTTURE / TIPOLOGIE UTENTI INTERESSATE AL SERVIZIO
Articolo 13	SPECIFICITA' DEL SERVIZIO IN PRIMA FASE
Articolo 14	SERVIZIO A REGIME - TERZA FASE
Articolo 15	QUANTIFICAZIONE DEI PASTI OGGETTO DI APPALTO
Articolo 16	NUMERO TIPOLOGIE PASTI / ANNO
Articolo 17	QUANTIFICAZIONE COMPLESSIVA TIPOLOGIE PASTI OGGETTO DI APPALTO
	NORME DI SALVAGUARDIA
	CRITERI DI QUANTIFICAZIONE DEL VALORE COMPLESSIVO OGGETTO DI APPALTO FISSATO A BASE D'ASTA
	PREZZI UNITARI / TIPOLOGIA DI SERVIZIO FISSATI A BASE D'ASTA
	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO FISSATO A BASE D'ASTA
	ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO – GENERALITÀ
	OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
	DIVIETO DI RICICLO E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO
	ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI
	ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEI MENÙ

Articolo 18	PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
Articolo 19	DIETE SPECIALI
Articolo 20	MENÚ PER ESIGENZE ETICO – RELIGIOSE
Articolo 21	SERVIZIO DI PASTI PER IL PERSONALE RELIGIOSO
Articolo 22	ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI E TEMPI DI REINTEGRO
Articolo 23	REDAZIONE E STAMPA DEI MENU'
Articolo 24	TRASPORTO DEI PASTI
Articolo 25	VARIAZIONE DEI MENÚ
Articolo 26	INTEGRAZIONE DEI MENÚ IN CASO DI FESTIVITA'
Articolo 27	PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A RICHIESTA
Articolo 28	SERVIZI A RICHIESTA / COFFEE BREAK O BUFFET
Articolo 29	FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO PER I DEGENTI
Articolo 30	FORNITURA DI GENERI "EXTRA – VITTO"
Articolo 31	MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO
Articolo 32	SISTEMA INFORMATICO
Articolo 33	ORGANICO
Articolo 34	CLAUSOLA SOCIALE
Articolo 35	RESPONSABILE GENERALE DEL SERVIZIO
Articolo 36	NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE
Articolo 37	RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE
Articolo 38	INDUMENTI DI LAVORO, DIVISE, DPI E BIANCHIERIA PIANA
Articolo 39	INTERVENTI DI IGIENE AMBIENTALE
Articolo 40	PROCEDURE DI IGIENE AMBIENTALE
Articolo 41	PRINCIPI GENERALI DA RISPETTARE NELLE PULIZIE
Articolo 42	MODALITA' DI LAVORO E DEL PERSONALE
Articolo 43	MODALITA' DI GESTIONE DEI RIFIUTI
Articolo 44	DISINFESTAZIONE / DERATTIZZAZIONE
Articolo 45	PULIZIE ESTERNE AI LOCALI
Articolo 46	SERVIZI IGIENICI E LOCALI SPOGLIATOIO
Articolo 47	OBBLIGHI DI RISERVATEZZA
Articolo 48	DIVIETO DI INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO
Articolo 49	DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO
Articolo 50	SICUREZZA SUL LAVORO
Articolo 51	SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO
Articolo 52	OSSERVANZA DI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO, ASSICURAZIONI E PREVIDENZA SOCIALE
Articolo 53	TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA
Articolo 54	RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO
Articolo 55	DISPOSIZIONI INERENTI I CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO
Articolo 56	VERIFICA IGIENICO SANITARIA
Articolo 57	CONTROLLO QUALITÀ ED AUTOCONTROLLO DELL'IMPRESA APPALTATRICE
Articolo 58	CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA APPALTATRICE A SEGUITO DEI CONTROLLI
Articolo 59	RISCHI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA APPALTATRICE
Articolo 60	COPERTURE ASSICURATIVE COPERTURE LAVORI COPERTURE SERVIZIO
Articolo 61	ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE
Articolo 62	PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'OFFERTA TECNICA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA AGGIUDICAZIONE
Articolo 63	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
Articolo 64	CESSIONE E SUBAPPALTO

Articolo 65	PREZZI E MODALITA' DI FATTURAZIONE
Articolo 66	OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
Articolo 67	ADEGUAMENTO DEI PREZZI
Articolo 68	PENALITÀ E SANZIONI PER INADEMPIMENTI
Articolo 69	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Articolo 70	FALLIMENTO / LIQUIDAZIONE / PROCEDURE CONCORDATARIE
Articolo 71	RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI
Articolo 72	ESTENSIONE DELLE PRESTAZIONI
Articolo 73	STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO
Articolo 74	DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO
Articolo 75	CONTROVERSIE CONTRATTUALI E FORO COMPETENTE
Articolo 76	RINVIO

PREMESSE

IL CONTESTO LOGISTICO – ORGANIZZATIVO – STRUTTURALE IN CUI SI COLLOCA L'ESPERIMENTO DEL PRESENTE APPALTO

Il servizio di ristorazione utenti / mensa dipendenti a suo tempo appaltato in favore delle strutture della sede operativa di JESI dell'Area Vasta n. 2 di questa Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche – oggetto di affidamento in gestione TOTALMENTE ESTERNALIZZATA – risultava caratterizzato, rispettivamente:

- nella preparazione e distribuzione di pasti di "giornata alimentare" per gli utenti del PRESIDIO OSPEDALIERO UNICO della sede operativa di JESI, allo stato costituito dal PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA, dal PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI – VIA ALDO MORO e dal PRESIDIO OSPEDALIERO di CINGOLI – VIA DELLA CARITA', ed attualmente costituito, secondo le circostanze di cui di seguito nel presente capitolato speciale d'appalto, dal PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI – VIA ALDO MORO e dal PRESIDIO OSPEDALIERO di CINGOLI;
- nella preparazione e distribuzione di "cestino" / pranzo per i clienti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY presso il PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA e presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI – VIA ALDO MORO;
- nella preparazione e distribuzione dei pasti di "giornata alimentare" per gli utenti presso la STRUTTURA RIABILITATIVA RESIDENZIALE del DIPARTIMENTO DI SALUTE MENTALE – VIA CONTUZZI – JESI (di seguito SRR di JESI);
- nel servizio di mensa SELF - SERVICE a libero accesso – per il solo pranzo – in favore dei dipendenti in servizio presso il PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA e presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI – VIA ALDO MORO, ed in favore di esterni autorizzati, attivo esclusivamente presso i locali mensa allo scopo destinati presso il citato PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA;
- nella preparazione e distribuzione di pasti – per il solo pranzo – in favore dei dipendenti in servizio presso il PRESIDIO OSPEDALIERO di CINGOLI – VIA DELLA CARITA'.

Tutti i pasti venivano preparati esclusivamente presso i locali cucina e relative pertinenze del PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA. Pertanto, il servizio di ristorazione sopra descritto non distribuito direttamente presso tale struttura veniva svolto mediante **distribuzione di pasti "veicolati"**.

Il presente appalto si colloca **in un contesto di profonda trasformazione organizzativo - strutturale** di questa sede operativa di JESI dell'Area Vasta n. 2 dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche, caratterizzato, rispettivamente:

- dall'intervenuto completamento e relativa attivazione clinica dell'intera struttura del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI – VIA ALDO MORO, che viene a costituire l'unico Presidio Ospedaliero cittadino di JESI, presso il quale sono trasferite tutte le Unità Operative e strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA;
- dalla conseguente totale dismissione del suddetto PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA, compresa la struttura produttiva del servizio di ristorazione allo stato in essere di cui alle premesse (*).

(*) In tal senso, si fa presente che la situazione organizzativo – strutturale definitiva quanto al PRESIDIO OSPEDALIERO UNICO della sede operativa di JESI dell'Area Vasta n. 2 dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche sarà caratterizzata, a regime, dalla presenza di due soli

stabilimenti ospedalieri: il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI ed il PRESIDIO OSPEDALIERO di CINGOLI.

Secondo le specifiche circostanze, modalità e prescrizioni di seguito esplicitate nel presente capitolato speciale, costituiscono oggetto dell'appalto:

- l'affidamento nei confronti dell'operatore economico aggiudicatario, per tutta la durata del vincolo contrattuale di cui al successivo articolo 2 del presente capitolato speciale d'appalto, a partire dalla stipulazione del contratto in esito a pronunciamento di aggiudicazione definitiva, della gestione / conduzione, IN MODALITA' TOTALMENTE ESTERNALIZZATA, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" di JESI e presso le altre strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali – di seguito indicate al successivo articolo 10 del presente capitolato speciale d'appalto – di questa sede operativa di JESI dell'Area Vasta n. 2 dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche;
- l'allestimento a perfetta regola d'arte, da parte dell'operatore economico aggiudicatario, dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", comprensivo di tutte le opere edili ed impiantistiche e di tutti gli investimenti ed attrezzature necessari per l'allestimento stesso non eventualmente già predisposti dalla Stazione appaltante; tali locali cucina e relative pertinenze andranno a costituire, a regime, secondo le diverse fasi e contesti del presente appalto di seguito descritti, **l'unica struttura produttiva per lo svolgimento del servizio stesso in favore di tutte le strutture interessate dal presente appalto stesso.**

Spetta all'operatore economico aggiudicatario la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, da rendere con modalità che evitino e curino le contestazioni e segnalazioni di non gradimento da parte degli utilizzatori del servizio stesso, con particolare riferimento alle persone assistite. A tale scopo, sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto agire preventivamente in raccordo con l'operatore economico aggiudicatario per proporre i miglioramenti necessari al servizio reso agli utenti.

Le prestazioni oggetto del servizio in appalto devono essere rese in modo da conseguire i risultati attesi dalla Stazione appaltante, devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante stessa, contribuendo ad una buona qualità della vita dei pazienti durante i periodi di ricovero e cura, precisando che le diverse esigenze possono variare nel corso della durata contrattuale, e mantenendo sempre la centralità del paziente.

Il presente appalto è assoggettato alle limitazioni sul diritto di sciopero previsto per i servizi pubblici essenziali.

ARTICOLO 1 - OGGETTO E SPECIALE CARATTERIZZAZIONE DEL PRESENTE APPALTO

Riassunte le circostanze esplicitate in premessa, costituisce oggetto del presente appalto, l'affidamento, per tutta la durata del vincolo contrattuale di cui al successivo articolo 2 del presente capitolato speciale d'appalto, a partire dalla stipulazione del contratto in esito a pronunciamento di aggiudicazione definitiva, della gestione / conduzione, IN MODALITA' TOTALMENTE ESTERNALIZZATA, e secondo le specifiche prescrizioni di cui al presente capitolato stesso, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" di JESI e presso altre strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate all'appalto di questa sede operativa di JESI dell'Area Vasta n. 2 dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche, con CONTESTUALE realizzazione delle opere edili ed impiantistiche di completo allestimento di locali cucina e relative pertinenze presso il nuovo Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" di JESI, e più precisamente:

- **l'avvio del servizio oggetto di appalto**, a partire dalla stipulazione del contratto in esito a pronunciamento di aggiudicazione definitiva, mediante la fornitura da parte

dell'operatore economico aggiudicatario di pasti provenienti dall'esterno prodotti presso proprie strutture di pertinenza, ovvero presso altre strutture produttive da questi a qualsiasi titolo utilizzati sotto la propria individuazione e responsabilità (di seguito PRIMA FASE), dandosi atto, nel senso esplicitato nelle premesse, della totale dismissione del citato PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI – VIALE DELLA VITTORIA – presso cui insiste attualmente la sola struttura produttiva per il servizio;

- **il contestuale avvio** dell'allestimento a perfetta regola d'arte di nuovi locali cucina e relative pertinenze per lo svolgimento dell'intero servizio presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI (di seguito SECONDA FASE), comprensivo di tutte le opere edili ed impiantistiche e di tutti gli investimenti ed attrezzature necessari per l'allestimento stesso non eventualmente già predisposti dalla Stazione appaltante;
- **l'entrata a regime dell'assetto produttivo del servizio** (di seguito TERZA FASE) presso i nuovi locali cucina e relative pertinenze realizzati nell'ambito delle strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

L'esperimento del presente appalto è pertanto caratterizzato dalle seguenti fasi di realizzazione.

PRIMA FASE

Avvio del servizio oggetto di appalto, a partire dalla stipulazione del contratto in esito a pronunciamento di aggiudicazione definitiva, mediante la fornitura da parte dell'operatore economico aggiudicatario di pasti provenienti dall'esterno prodotti presso proprie strutture di pertinenza, ovvero presso altre strutture produttive da questi a qualsiasi titolo utilizzati sotto la propria individuazione e responsabilità, e distribuiti in **modalità veicolata** presso tutte le strutture interessate al servizio di cui al presente appalto, fino al momento in cui non saranno collaudati e resi operativi i nuovi locali cucina e relative pertinenze previsti in allestimento presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

La produzione dei pasti potrà pertanto avvenire presso uno stabilimento che sia nella disponibilità, nel senso e nei termini sopra esplicitati, dell'operatore economico aggiudicatario, ovvero mediante subappalto dichiarato al momento della presentazione dell'offerta.

In questa PRIMA FASE, dovranno essere adottate, per tutto il tempo ritenuto necessario e previsto dal presente appalto per l'allestimento, il collaudo e la piena operatività dei nuovi locali cucina e relative pertinenze da realizzarsi presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", le medesime prescrizioni ed i medesimi standard qualitativi previsti dal medesimo appalto stesso per lo svolgimento del servizio a regime (TERZA FASE), fatte salve eventuali specifiche prescrizioni che nel presente capitolato speciale d'appalto attengano a questa stessa PRIMA FASE, in compatibilità con il relativo specifico contesto di riferimento.

SECONDA FASE

Avvio – contestuale o strettamente successivo all'avvio della PRIMA FASE – della realizzazione delle opere di allestimento **edili ed impiantistiche** dei nuovi locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", secondo modalità e termini previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e nello specifico "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti", attraverso la progettazione esecutiva, la realizzazione delle opere, il collaudo e la consegna delle opere realizzate alla Stazione appaltante.

All'atto del loro collaudo e consegna, le opere **edili ed impiantistiche** realizzate per l'allestimento dei nuovi locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI divengono di proprietà di questa Stazione appaltante Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche, fatte salve le specifiche prescrizioni di cui al successivo articolo 73 del presente capitolato speciale d'appalto, recante "STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO".

La remunerazione delle opere realizzate e del contestuale "allestimento produttivo" di cui al successivo articolo 5 del presente capitolato speciale d'appalto, avviene, ai sensi e per gli effetti di cui al successivo articolo 2 del presente capitolato stesso, con il servizio e con l'uso, a titolo esclusivo e gratuito, dei locali completati dedicati alla produzione e loro pertinenze per lo svolgimento del servizio. I locali oggetto di esecuzione del servizio aggiudicato restano nella piena disponibilità dell'operatore economico aggiudicatario per tutta la durata del contratto.

TERZA FASE

Entrata a regime dell'assetto produttivo del servizio presso i nuovi locali cucina e relative pertinenze realizzate presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Ottenuta ogni debita autorizzazione, con particolare riferimento, da ultimo, all'autorizzazione sanitaria per l'attività di produzione, distribuzione e consumo dei pasti, la produzione di tutti i pasti oggetto del presente appalto sarà realizzata, senza alcuna soluzione di continuità fino alla chiusura del contratto, **presso l'unica struttura produttiva del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI"**, con effettuazione, per quanto non direttamente erogato presso tale struttura stessa, del servizio di distribuzione di **pasti "veicolati"** presso tutte le ulteriori strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate al servizio stesso individuate nel presente capitolato speciale d'appalto.

PECULIARE ULTERIORE EVENTUALE CARATTERIZZAZIONE

Nel senso esplicitato nelle premesse e nel presente articolo, **il presente appalto**, e la sua intera articolazione dettagliata nel presente capitolato speciale d'appalto, **trae suo presupposto**, tra gli altri, **dalla affermata circostanza** - che qui si intende ribadita e confermata - **secondo cui al momento della attivazione dell'intera struttura del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI - VIA ALDO MORO, si procederà alla totale dismissione del PRESIDIO OSPEDALIERO di JESI - VIALE DELLA VITTORIA, compresa, pertanto, anche la struttura produttiva presso cui è svolto attualmente il servizio di ristorazione in essere.**

E' in via del tutto eventuale - e quindi da considerarsi assolutamente non influente ai fini della formulazione dell'offerta per il presente appalto - che si prospetta cautelativamente la circostanza secondo cui l'operatore economico aggiudicatario, per ragioni che allo stato di indizione del presente appalto non possono essere espressamente previste, possa procedere allo svolgimento del servizio, nelle fasi transitorie (PRIMA e SECONDA FASE) precedenti al completo allestimento produttivo dei locali cucina e relative pertinenze presso il nuovo Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" (TERZA FASE), continuando ad utilizzare la attuale struttura produttiva insistente presso il PRESIDIO OSPEDALIERO - VIALE DELLA VITTORIA, qualora non dismessa e potenzialmente utilizzabile.

In quest'ultima ipotesi, la cui praticabilità e fattibilità è esclusivamente condizionata alla volontà discrezionale della Stazione appaltante, l'operatore economico aggiudicatario potrà rendersi disponibile allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto presso tale struttura, osservando tutte le prescrizioni previste dal presente appalto stesso, ove pertinenti a tale specifico - e del tutto eventuale, nel senso sopra evidenziato - contesto di riferimento.

Resta inteso che in tale ipotesi, qualora praticabile e concordata con la Stazione appaltante, risulteranno ad esclusivo carico dell'operatore economico aggiudicatario – ove necessarie – tutte le eventuali opere di adeguamento strutturale e funzionale della struttura, per assicurarne in sicurezza la piena operatività in osservanza di tutte le normative e regolamentari vigenti in materia.

ARTICOLO 2 - DURATA DEL CONTRATTO ED IMPORTO COMPLESSIVO DI GARA FISSATO A BASE D'ASTA

Il rapporto contrattuale oggetto del presente appalto è previsto per la DURATA DI ANNI 9 (NOVE) a partire dalla data di stipulazione del contratto in esito a pronunciamento di aggiudicazione definitiva.

Secondo i presupposti ed i criteri di determinazione di cui al successivo articolo 12 del presente capitolato speciale d'appalto, l'importo a base d'asta – per tutta la durata del vincolo contrattuale – è fissato per l'importo complessivo di € **13.956.187,50** I.V.A. esclusa, comprensivo di presuntivi € 1.258.900,00 I.V.A. esclusa per lavori ed impianti nel senso di cui al successivo articolo 3 del presente capitolato stesso – di cui presuntivi € 8.900,00 per oneri per la sicurezza, **precisando, a quest'ultimo proposito, che la durata del contratto è commisurata all'ammortamento dell'investimento richiesto all'operatore economico aggiudicatario per l'allestimento dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", che viene remunerato nel corso della vigenza contrattuale esclusivamente attraverso la fornitura / somministrazione dei pasti.**

ARTICOLO 3 – REALIZZAZIONE OPERE ED IMPIANTISTICA

L'importo previsto per la realizzazione delle opere edili ed impiantistiche e per gli investimenti necessari per l'allestimento dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", comprensivo di tutte le strutture, impianti, attrezzature, apparecchiature ed arredi tecnici occorrenti per il corretto assetto produttivo del servizio, è presuntivamente stimato per l'importo di € 1.258.900,00 I.V.A. esclusa, di cui presuntivi € 8.900,00 per oneri per la sicurezza, così ripartito:

IMPIANTI IDRICO – SANITARI		35.000,00
IMPIANTI TERMICI E DI CONDIZIONAMENTO		85.000,00
IMPIANTI ELETTRICI		270.000,00
LAVORI ADEGUAMENTO LOCALI CUCINA E PERTINENZE		100.000,00
ATTREZZATURE, APPARECCHIATURE, ARREDI TECNICI		700.000,00
ONERI PROFESSIONALI PROGETTAZIONE		60.000,00
ONERI PER LA SICUREZZA	Impianti elettrici	5.000,00
	Impianti termici e di condizionamento	1.600,00
	Impianti idrico – sanitari	600,00
	Lavori adeguamento locali cucina e pertinenze	1.700,00
Totale I.V.A. esclusa		1.258.900,00

La realizzazione delle opere e dell'impiantistica dovrà conformarsi a quanto riportato nell'allegato "**CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti**".

REQUISITI DI QUALIFICAZIONE PER LA ESECUZIONE DEI LAVORI

I lavori per la realizzazione delle opere e dell'impiantistica necessari per la predisposizione dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", appartengono alle categorie di seguito indicate:

- Categoria prevalente OS 30 – Impianti elettrici, telefonici, radiotelefonici e televisivi) – Importo € 305.000,00 – class. II.
- Categoria scorporabile e/o subappaltabile a qualificazione obbligatoria OS 28 (Impianti termici e di condizionamento) – Importo € 85.000,00 – class. I.
- Categoria scorporabile e/o subappaltabile a qualificazione obbligatoria OG1 (Opere edili) – Importo € 100.000,00 – class. I.

Sono presenti anche lavori appartenenti alla categoria OS 3 di importo pari ad € 35.000,00. I suddetti lavori, essendo di importo inferiore al 10% dell'intero importo dei lavori, sono compresi, ai fini della qualificazione, nella categoria prevalente OS 30.

Se è intendimento del concorrente subappaltare parte delle lavorazioni ad imprese in possesso della relativa qualificazione, si applica l'articolo 118, comma 2, del Decreto legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Nel caso sia intendimento costituire un Raggruppamento Temporaneo di Imprese, dovranno essere prodotti i relativi attestati di qualificazione per le categorie e classifiche corrispondenti, secondo le modalità previste all'articolo 3 del disciplinare di gara.

Si rammenta che l'esecuzione delle lavorazioni relative alle categorie OS 3, OS 28 e OS 30 dovrà avvenire da parte di soggetti in possesso delle idonee abilitazioni ai sensi dell'articolo 3 del D.M. per lo Sviluppo economico 22.01.2008 n. 37 (che sostituisce la Legge n. 46/1990) in grado di rilasciare le dichiarazioni di conformità tecnica ai sensi di legge.

Per il dettaglio delle tipologie di lavorazioni da realizzare, anche ai fini delle eventuali richieste di subappalto, si rinvia al "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti".

TEMPI DI REALIZZAZIONE

La realizzazione delle opere e dell'impiantistica necessari per la predisposizione dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", comprensiva del completo allestimento produttivo di cui al successivo articolo 5 del presente capitolato speciale d'appalto, **è fissata per il termine massimo di n. 120 (centoventi) giorni naturali consecutivi, successivi al verbale di consegna dei locali destinati all'intervento da parte della Stazione appaltante**, oltre i quali saranno applicate – nel senso ivi espressamente esplicitato – le prescrizioni di cui ai successivi articoli 68 e 69 del presente capitolato stesso.

ARTICOLO 4 – SOPRALLUOGO

Ai fini della realizzazione delle opere edili ed impiantistiche di cui al precedente articolo, l'Impresa concorrente è tenuta ad effettuare **un sopralluogo guidato nei locali del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" individuati dalla Stazione appaltante per l'allestimento dei nuovi locali cucina e relative pertinenze e per lo svolgimento del servizio.**

Saranno ulteriore oggetto di sopralluogo, nell'ambito dei medesimi locali del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" individuati per l'allestimento dei nuovi locali cucina e relative pertinenze e per lo svolgimento del servizio, i locali presso cui realizzare – secondo quanto previsto al successivo articolo 10 del presente capitolato speciale d'appalto – sezione "SPECIFICITA' DEL SERVIZIO IN PRIMA FASE" - la somministrazione del pasto / mensa in favore dei dipendenti presso la stessa struttura, nelle more del completamento delle citate nuove strutture produttive.

La data del sopralluogo dovrà essere concordata previo appuntamento telefonico o comunicazione per posta elettronica presso i punti di contatto della Stazione appaltante indicati nel bando integrale di gara, e comunque presso l'ufficio Responsabile Unico del

Procedimento – dott. Carlo SPACCIA – carlo.spaccia@sanita.marche.it - telefono 0732.634125 – 331.6184155 – ovvero presso suoi uffici delegati – dott. COLARIZI GRAZIANI – ranieri.colarizi@sanita.marche.it – 0732. 634159 – sig.ra FREZZOTTI – mariacristiana.frezzotti@sanita.marche.it - 0731.534866 – 331.6183872.

Il sopralluogo sarà condotto e guidato dalla competente Unità Operativa Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della Stazione appaltante – riferimento ing. Claudio TITTARELLI – o suo delegato.

Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata apposita dichiarazione da parte del Referente della Stazione appaltante, redatta secondo lo schema in Allegato "B" al disciplinare di gara che dovrà essere allegata all'offerta ("Busta A – Documentazione Amministrativa" - punto n. 11 - del medesimo disciplinare di gara).

Dandosi atto della intervenuta resa disponibilità – nell'ambito delle documentazioni pubblicate nei siti aziendali indicati nel bando integrale di gara – della Planimetria della struttura presso cui eseguire le opere di allestimento produttivo dei nuovi locali cucina e relative pertinenze presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI", si fa presente la possibilità che siano resi disponibili dalla Stazione appaltante ulteriori allegati tecnici, utili per la elaborazione del PROGETTO DEFINITIVO oggetto di gara.

In tal caso, tali ulteriori allegati saranno resi disponibili per l'estrazione di copia, a cura e spese dell'operatore economico partecipante alla gara, presso gli studi tecnici e/o copisterie indicati dalla Stazione appaltante, previa richiesta di informazione presso i sopra citati punti di contatto, ovvero presso la citata competente Unità Operativa Patrimonio, Nuove Opere ed Attività Tecniche della Stazione appaltante stessa.

Resta inteso che riveste esclusivo interesse dell'operatore economico partecipante alla gara procedere preventivamente, contestualmente e/o successivamente alle operazioni di sopralluogo all'estrazione di copia di tali eventuali ulteriori allegati.

ARTICOLO 5 – ULTERIORE ALLESTIMENTO PER LA PRODUZIONE

Oltre alle opere edili ed impiantistiche indicate nel "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti", l'allestimento dei nuovi locali cucina e relative pertinenze deve essere effettuato completo delle attrezzature di cucina, degli impianti tecnologici, dei macchinari e degli arredi tecnici necessari alla produzione dei pasti, alla conservazione degli alimenti ed alla gestione della dispensa, e dei locali destinati a mensa per i dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI": tale allestimento per la produzione sarà oggetto di collaudo contestuale al collaudo delle opere edili ed impiantistiche, e sarà oggetto di verifica della completa esecuzione dell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione. La verifica consisterà in un documento motivato e sottoscritto tra le Parti.

Alla scadenza del contratto, tutto quanto oggetto dell'allestimento produttivo di cui al presente articolo fornito per lo svolgimento del servizio resterà di proprietà della stazione appaltante.

Sono fatte salve le specifiche prescrizioni di cui al successivo articolo 73 del presente capitolato speciale d'appalto, recante "STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO".

ARTICOLO 6 – DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate in concessione d'uso dalla Stazione appaltante all'operatore economico aggiudicatario in esito alla realizzazione dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", e le ulteriori strutture comunque affidate in concessione d'uso secondo modalità concordate presso le altre strutture ospedaliere, sanitarie

e territoriali interessate all'appalto, devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato speciale d'appalto.

Pertanto, l'operatore economico aggiudicatario, per sé ed aventi causa a qualsiasi titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, salvo diversa autorizzazione da parte della Stazione appaltante.

ARTICOLO 7 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

In qualunque momento, per richiesta del Direttore dell'Esecuzione del contratto, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto installato e degli allestimenti effettuati, con l'intesa che alle eventuali mancanze rispetto all'offerta aggiudicata l'Impresa appaltatrice sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa appaltatrice, la Stazione appaltante provvederà direttamente al reintegro del materiale se ritenuto particolarmente urgente ed indispensabile, mediante comunicazione scritta all'Impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta.

ARTICOLO 8 – MANUTENZIONE DI COMPETENZA DELL'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'Impresa appaltatrice gli oneri per l'effettuazione della completa manutenzione dei locali affidati in concessione d'uso e degli impianti pertinenti e delle verifiche periodiche, della manutenzione delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso la cucina, dispensa, mensa, e più in generale degli altri locali di pertinenza del servizio, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge.

Le manutenzioni delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi prevedono sia la sostituzione di componenti sia la eventuale sostituzione integrale del bene oggetto di manutenzione. Le manutenzioni dei locali devono essere effettuate dall'operatore economico aggiudicatario a proprie cure e spese sia all'interno dei locali sia nelle aree esterne di pertinenza del servizio. Restano a carico della Stazione appaltante esclusivamente la manutenzione della UTA poste in copertura del fabbricato, delle componenti impiantistiche ubicate a monte dei locali di competenza dell'impresa e le verifiche dell'impianto di rilevazione incendi.

Sono altresì a carico dell'operatore economico aggiudicatario gli interventi edili ed impiantistici conseguenti ad eventuali spostamenti o introduzione di nuove attrezzature, variazioni nel LAY-OUT delle medesime e miglioramenti strutturali in genere, compreso l'espletamento delle relative pratiche tecnico – amministrative per l'ottenimento delle eventuali relative autorizzazioni e/o relativi titoli abilitativi. In questi casi occorrerà la preventiva autorizzazione del Direttore dell'Esecuzione del contratto, che si avvarrà delle competenti articolazioni organizzative della Stazione appaltante.

E' fatto obbligo all'Impresa appaltatrice di attivare idonei contratti di manutenzione preventiva e/o programmata, nonché di un servizio di cd. "Pronto Intervento", allo scopo di assicurare tempestivamente la debita assistenza, in caso di guasti alle apparecchiature, alle attrezzature, ed a quant'altro contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio oggetto di appalto.

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto deve essere informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le imprese di cui l'Assuntore intende avvalersi per l'effettuazione delle citate manutenzioni.

Ne caso in cui l'operatore economico aggiudicatario appaltatrice non dovesse effettuare le manutenzioni necessarie e previste, la Stazione appaltante si riserva di effettuare in proprio tali manutenzioni, addebitandone il costo sostenuto all'operatore economico stesso.

ARTICOLO 9 – INVENTARIO DI RICONSEGNA

Ribadite le rispettive circostanze secondo cui le opere **edili ed impiantistiche** realizzate per l'allestimento dei nuovi locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" divengono di proprietà di questa Stazione appaltante all'atto del collaudo e della consegna delle opere stesse, e secondo cui quanto ulteriormente fornito ai sensi del precedente articolo 5 del presente capitolato speciale d'appalto per l'allestimento produttivo diviene di proprietà di questa medesima Stazione appaltante alla scadenza del contratto, l'Impresa appaltatrice si impegna, alla scadenza del contratto, a riconsegnare i locali e l'allestimento produttivo utilizzati per lo svolgimento del servizio in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ed a quant'altro oggetto dell'allestimento produttivo dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dalla Stazione appaltante ed addebitati interamente all'Impresa.

L'Impresa appaltatrice sarà tenuta a ritirare, con oneri a proprio carico, le attrezzature, gli impianti, i macchinari e gli arredi tecnici forniti che non risultino di interesse della stazione appaltante.

ARTICOLO 10 – STRUTTURE / TIPOLOGIE UTENTI INTERESSATI AL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto, da realizzarsi secondo ogni circostanza e prescrizione individuata nel presente capitolato speciale d'appalto in GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA – e pertanto mediante ESCLUSIVA UTILIZZAZIONE DI PROPRIO ORGANICO da parte dell'operatore economico aggiudicatario – dovrà essere fornito a favore delle seguenti strutture della sede operativa di JESI dell'Area Vasta n. 2 dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche interessate all'appalto, secondo la tipologia utenti e la relativa tipologia servizio di seguito indicati.

Struttura	Ubicazione	Tipologia utenti	Tipologia servizio
Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI"	Via ALDO MORO – JESI	Degenti	Giornata alimentare
		Utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY	"Cestino" / Pranzo
		Dipendenti	Pranzo
		Esterni / autorizzati	Pranzo

La struttura ospedaliera è dotata di n. 280 posti letto.

Struttura	Ubicazione	Tipologia utenti	Tipologia servizio
Presidio Ospedaliero di CINGOLI	Via DELLA CARITÀ – CINGOLI	Degenti	Giornata alimentare
		Dipendenti	Pranzo

La struttura ospedaliera è dotata di n. 40 posti letto.

Struttura	Ubicazione	Tipologia utenti	Tipologia servizio
SRR di JESI	Via CONTUZZI – JESI	Pazienti utenti	Giornata alimentare

La struttura riabilitativa residenziale è dotata di n. 10 posti letto.

Struttura	Ubicazione	Tipologia utenti	Tipologia servizio
Residenza Sanitaria Assistita (RSA) di MONTECAROTTO	Via SAN FRANCESCO – MONTECAROTTO	Degenti	Giornata alimentare
		Dipendenti	Pranzo

La fornitura di pasti presso la RSA di MONTECAROTTO non è prevista nell'ambito del servizio attualmente in essere descritto nelle premesse, in quanto detta struttura è stata chiusa a partire dal 19.05.2011 per lavori di ristrutturazione. Il presente appalto prevede la fornitura di pasti alla struttura, in quanto destinata a prossima riapertura e riattivazione.

La struttura sanitaria è dotata di n. 20 posti letto.

Struttura	Ubicazione	Tipologia utenti	Tipologia servizio
Residenza Sanitaria Assistita (RSA) di CUPRAMONTANA	Via FERRANTI – CUPRAMONTANA	Degenti	Giornata alimentare
		Dipendenti	Pranzo

La fornitura di pasti presso la RSA di CUPRAMONTANA non è prevista nell'ambito del servizio attualmente in essere descritto nelle premesse, in quanto servita da operatore allo scopo convenzionato. Diversamente dallo stato di fatto attuale descritto nelle premesse, il presente appalto prevede la fornitura di pasti alla struttura.

La struttura sanitaria è dotata di n. 20 posti letto.

Struttura	Ubicazione	Tipologia utenti	Tipologia servizio
Residenza Sanitaria Assistita (RSA) di FILOTTRANO	Viale DON MINZONI – FILOTTRANO	Degenti	Giornata alimentare
		Dipendenti	Pranzo

La fornitura di pasti presso la RSA di FILOTTRANO non è prevista nell'ambito del servizio attualmente in essere descritto nelle premesse, in quanto servita da operatore allo scopo convenzionato. Diversamente dallo stato di fatto attuale descritto nelle premesse, il presente appalto prevede la fornitura di pasti alla struttura.

La struttura sanitaria è dotata di n. 20 posti letto.

SPECIFICITA' DEL SERVIZIO IN PRIMA FASE

Richiamata la circostanza secondo cui nella PRIMA FASE il servizio oggetto di appalto dovrà essere realizzato mediante la fornitura da parte dell'operatore economico aggiudicatario di pasti provenienti dall'esterno prodotti presso proprie strutture di pertinenza, ovvero presso altre strutture produttive da questi a qualsiasi titolo utilizzati sotto la propria individuazione e responsabilità, ovvero mediante subappalto dichiarato al momento della presentazione dell'offerta, la fornitura / distribuzione dei pasti presso tutte le citate strutture interessate all'appalto stesso dovrà essere realizzata in modalità veicolata, fino al momento in cui non saranno collaudati e resi operativi i locali cucina e relative pertinenze previsti in allestimento presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Allo scopo di assicurare anche in questa PRIMA FASE presso il PRESIDIO OSPEDALIERO

"CARLO URBANI" di JESI, ai sensi del successivo articolo 16 del presente capitolato speciale d'appalto, la somministrazione del pasto / mensa in favore dei dipendenti presso la stessa struttura, la Stazione appaltante mette a disposizione presso tale struttura, nelle more del completamento dell'allestimento produttivo oggetto del presente appalto, locali destinati a tale somministrazione, oggetto di sopralluogo ai sensi del precedente articolo 4 del presente capitolato speciale d'appalto.

Qualora tali locali di distribuzione non dovessero essere disponibili, le modalità di somministrazione del pasto / mensa dovranno essere concordate con la Stazione appaltante, fatte salve indicazioni in tal senso prodotte dall'Impresa concorrente in sede di offerta quanto all'organizzazione del servizio in questa stessa PRIMA FASE.

ARTICOLO 11 – QUANTIFICAZIONE DEI PASTI OGGETTO DI APPALTO

NUMERO TIPOLOGIE PASTI / ANNO

Il numero dei pasti / anno oggetto di erogazione prevista nell'ambito del presente appalto, è convenzionalmente individuato, agli esclusivi fini della sola presentazione dell'offerta, nel senso seguente.

Struttura	Tipologia utenti	Tipologia servizio	Quantità / anno
Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI"	Degenti	Giornata alimentare	74.450 (1)
	Utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY	"Cestino" / Pranzo	600 (1)
	Dipendenti	Pranzo	30.600 (1)
	Esterni / autorizzati	Pranzo	300 (2)

Struttura	Tipologia utenti	Tipologia servizio	Quantità / anno
Presidio Ospedaliero di CINGOLI	Degenti	Giornata alimentare	7.250 (1)
	Dipendenti	Pranzo	2.800 (1)

Struttura	Tipologia utenti	Tipologia servizio	Quantità / anno
SRR di JESI	Utenti	Giornata alimentare	4.400 (1)

- (1) Le quantità indicate, da adottarsi convenzionalmente ai fini e per gli effetti della sola formulazione dell'offerta economica secondo i criteri di cui al successivo articolo 62 del presente capitolato speciale d'appalto, sono individuate in arrotondamento sulla base dell'effettivo consumo effettuato nel corso del precedente anno 2013.
- (2) Ai sensi e per gli effetti di quanto stabilito al successivo articolo 31 del presente capitolato speciale d'appalto "MODALITA' DI ACCESO AL SERVIZIO", secondo cui gli esterni autorizzati hanno libero accesso al servizio pagando direttamente il pasto alla cassa dell'Impresa appaltatrice al momento del consumo, **si avverte che tali quantità e tipologia / servizio convenzionalmente indicate non concorrono a costituire elemento dell'offerta economica ai fini della formulazione del valore economico complessivo dell'offerta stessa e della sua valorizzazione ai fini della aggiudicazione**, secondo quanto di seguito nel presente articolo e nel successivo articolo 12 del presente capitolato speciale d'appalto stesso.

Struttura	Tipologia utenti	Tipologia servizio	Quantità / anno
Residenza Sanitaria Assistita (RSA) di MONTECAROTTO	Degenti	Giornata alimentare	4.600 (3)
	Dipendenti	Pranzo	700 (3)

(3) Le quantità indicate, da adottarsi convenzionalmente ai fini e per gli effetti della sola formulazione dell'offerta economica secondo i criteri di cui al successivo articolo 62 del presente capitolato speciale d'appalto, sono individuate in arrotondamento sulla base dell'effettivo consumo / anno riscontrato presso la struttura nel corso dell'anno 2010, quale ultimo anno di completo esercizio della struttura stessa prima della sua momentanea chiusura.

Struttura	Tipologia utenti	Tipologia servizio	Quantità / anno
Residenza Sanitaria Assistita (RSA) DI CUPRAMONTANA	Degenti	Giornata alimentare	2.800 (4)
	Dipendenti	Pranzo	2.450 (4)

Struttura	Tipologia utenti	Tipologia servizio	Quantità / anno
Residenza Sanitaria Assistita (RSA) di FILOTTRANO	Degenti	Giornata alimentare	7.150 (4)
	Dipendenti	Pranzo	1.800 (4)

(4) Le quantità indicate, da adottarsi convenzionalmente ai fini e per gli effetti della sola formulazione dell'offerta economica secondo i criteri di cui al successivo articolo 62 del presente capitolato speciale d'appalto, sono individuate in arrotondamento sulla base dell'effettivo consumo effettuato nel corso del precedente esercizio 2013, quale risultante dall'intervenuto acquisto di pasti presso operatori economici allo scopo convenzionati nell'ambito del medesimo esercizio.

QUANTIFICAZIONE COMPLESSIVA TIPOLOGIE PASTI OGGETTO DI APPALTO

Sulla base delle quantità / anno individuate nel precedente punto, la quantificazione complessiva delle tipologie / pasto oggetto di erogazione prevista nell'ambito del presente appalto, è convenzionalmente individuata, ai fini e per gli effetti della sola formulazione e valorizzazione dell'offerta economica secondo i criteri di cui al successivo articolo 62 del presente capitolato speciale d'appalto, nel senso seguente.

Tipologia servizio	Strutture / Tipologia utenti	Quantità / anno	Quantità complessive oggetto di appalto
Giornata alimentare	Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" / Degenti	74.450	670.050
	Presidio Ospedaliero di CINGOLI / Degenti	7.250	65.250
	SRR di JESI / Utenti	4.400	39.600
	RSA di MONTECAROTTO / Degenti	4.600	41.400
	RSA di CUPRAMONTANA / Degenti	2.800	25.200
	RSA di FILOTTRANO / Degenti	7.150	64.350

Tipologia servizio	Struttura / Tipologia utenti	Quantità / anno	Quantità complessive oggetto di appalto
"Cestino" / Pranzo	Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" Utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY	600	5.400

Tipologia servizio	Struttura / Tipologia utenti	Quantità / anno	Quantità complessive oggetto di appalto
Pranzo	Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" / Dipendenti	30.600	275.400
	Presidio Ospedaliero di CINGOLI / Dipendenti	2.800	25.200
	RSA di MONTECAROTTO / Dipendenti	700	6.300
	RSA di CUPRAMONTANA / Dipendenti	2.450	22.050
	RSA di FILOTTRANO / Dipendenti	1.800	16.200

Pertanto, la quantificazione complessiva delle tipologie / pasto oggetto di erogazione prevista nell'ambito del presente appalto sulla cui base convenzionalmente formulare l'offerta economica per la sua conseguente valorizzazione ai fini della aggiudicazione secondo i criteri di cui al successivo articolo 62 del presente capitolato speciale d'appalto è la seguente.

Tipologia servizio	Quantità complessive oggetto di appalto
Giornata alimentare degenti	905.850
"Cestino" / Pranzo utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY (*)	5.400
Pranzo dipendenti	345.150

(*) Presso il solo PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" di JESI

NORME DI SALVAGUARDIA

Il numero di tipologie pasti / anno preventivati per le diverse tipologie di utenti è da considerarsi meramente indicativo e valido esclusivamente ai fini della sola formulazione dell'offerta e della aggiudicazione. L'eventuale variazione del numero in diminuzione in misura del 20% non dà luogo a variazioni dei prezzi oggetto di aggiudicazione.

Nel caso di incremento dei pasti superiore al 10% (escluse le colazioni), decorso il primo anno di inizio della produzione, si dovrà procedere ad una negoziazione del prezzo dei pasti in riduzione, di concerto tra l'operatore economico aggiudicatario, il Direttore dell'esecuzione del contratto ed il Responsabile Unico del Procedimento.

Nel caso in cui il numero dei pasti dovesse diminuire oltre il 20% a causa di sopravvenute disposizioni normative regionali e/o nazionali, ovvero a causa di motivate ed insindacabili circostanze legate all'attività strategica della Stazione appaltante, non potrà essere richiesto da parte dell'Impresa appaltatrice alcun indennizzo.

ARTICOLO 12 – QUANTIFICAZIONE DEL VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO FISSATO A BASE D'ASTA

Richiamato il precedente articolo 2 del presente capitolato speciale d'appalto "DURATA DEL CONTRATTO ED IMPORTO COMPLESSIVO DI GARA FISSATO A BASE D'ASTA", si riportano di seguito, rispettivamente, **il prezzo unitario – esclusa I.V.A. – fissato a base d'asta per singola tipologia di servizio** sopra individuata, ed **il conseguente valore complessivo fissato a base d'asta oggetto del presente appalto**, sulla base delle quantità complessive convenzionalmente individuate ai fini della formulazione dell'offerta economica nel senso esplicitato nel precedente articolo.

PREZZI UNITARI / TIPOLOGIA DI SERVIZIO FISSATI A BASE D'ASTA

Tipologia servizio	Prezzo unitario / tipologia di servizio fissato a base d'asta – esclusa I.V.A.
Giornata alimentare degenti	13,10
"Cestino" Pranzo utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY	6,65
Pranzo dipendenti	5,95

VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO FISSATO A BASE D'ASTA

Tipologia servizio	Quantità complessive oggetto di appalto	Prezzo unitario fissato a base d'asta esclusa I.V.A.	Valore complessivo esclusa I.V.A.
Giornata alimentare degenti	905.850	13,10	11.866.635,00
"Cestino" Pranzo utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY	5.400	6,65	35.910,00
Pranzo dipendenti	345.150	5,95	2.053.642,50
Valore complessivo dell'appalto fissato a base d'asta – esclusa I.V.A.			13.956.187,50

I GENERI DI CONFORTO, di cui al successivo articolo 29 del presente capitolato speciale d'appalto, SONO COMPRESI NEL PREZZO DELLA GIORNATA ALIMENTARE.

Si ribadisce, nello stesso senso di cui precedente articolo 2 del presente capitolato speciale d'appalto, che il presente appalto stesso viene remunerato nel corso di tutta la sua vigenza contrattuale esclusivamente attraverso la fornitura / somministrazione dei pasti.

ARTICOLO 13 – ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO – GENERALITA'

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa appaltatrice con **PROPRIA AUTONOMA ORGANIZZAZIONE**, secondo quanto definito dal presente capitolato speciale d'appalto e nei termini dell'offerta oggetto di aggiudicazione, rispondendo direttamente dell'operato di tutti i dipendenti – propri o di eventuali subappaltatori autorizzati – nei confronti sia della stazione appaltante che di terzi.

L'Impresa appaltatrice dovrà svolgere il servizio e tutte le prestazioni contrattualmente affidate nell'ambito del presente appalto nella piena e totale attuazione ed osservanza delle normative e delle regolamentazioni vigenti, attenendosi scrupolosamente a tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, concernenti la regolare esecuzione dell'appalto stesso.

Fatta salva ogni ulteriore e specifica prescrizione indicata in argomento nei successivi articoli del presente capitolato speciale d'appalto, si elencano sinteticamente di seguito le principali e specifiche attività costituenti lo svolgimento del servizio.

1. Provvedere direttamente all'acquisto, allo stoccaggio ed alla conservazione delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie per la produzione dei pasti e per lo svolgimento del servizio, compresa la fornitura di ulteriori generi vari – DI CONFORTO ed EXTRA VITTO – eventualmente occorrenti secondo le circostanze di seguito esplicitate nel presente capitolato speciale d'appalto.

L'Impresa appaltatrice dovrà pertanto provvedere:

- al reperimento e fornitura delle derrate alimentari e di tutti i prodotti necessari alla preparazione dei pasti, sia per le diete ordinarie che per le diete speciali; le derrate dovranno essere fresche e di prima qualità (fatta eccezione per i prodotti ittici e per alcuni ortaggi, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta, che possono essere surgelati o congelati), rintracciabili e conformi alle caratteristiche igienico - sanitarie previste da ogni normativa, regolamento e disposizione in materia;
- allo stoccaggio ed alla corretta conservazione delle derrate e di ogni altro genere depositato, preparato o confezionato, in conformità ad ogni normativa, regolamento e disposizione in materia, assumendo ogni responsabilità attinenti eventuali casi di avaria, ovvero attinenti a situazione di perdita e/o calo di prodotto, ecc.;
- al reperimento, fornitura e consegna alle diverse Unità Operative, su specifica richiesta autorizzata dalla stazione appaltante, di generi alimentari DI CONFORTO per i degenti e di eventuali generi alimentari cosiddetti EXTRA VITTO, da somministrarsi secondo le modalità e condizioni di cui ai successivi articoli 29 e 30 del presente capitolato speciale d'appalto.

E' consentito, in accordo con la Stazione appaltante, l'uso di alimenti in scatola quali legumi, pomodori pelati, tonno, purè liofilizzato, paste alimentari secche. Le paste speciali (tortellini, ravioli ecc.) dovranno essere fresche.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare le modalità adottate per il reperimento, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle derrate alimentari.

2. Provvedere alla fornitura di tutti gli utensili, pentole, stoviglie, piccoli macchinari di cucina, set termici, carrelli per vassoi, carrelli multi - porzione, contenitori per il trasporto, vassoi, posateria e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio secondo le prescrizioni di cui al presente capitolato speciale d'appalto, compresa la loro sostituzione / ripristino in caso di usura.

Nell'ambito di tali forniture, è prevista, presso tutte le strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate al presente appalto, la fornitura in comodato d'uso gratuito - presso tutte le Unità Operative del Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" e presso le altre strutture in quantità da concordarsi con la Stazione appaltante - di distributori automatici di bevande calde per la colazione dei degenti, oltre, ovviamente, ai prodotti per il consumo - compresi nel prezzo di giornata alimentare - e per la preparazione delle stesse bevande, e la fornitura degli ulteriori materiali, monouso e/o durevoli, necessari per la erogazione delle stesse colazioni (tazze, caraffe, contenitori vari).

3. Provvedere, in tutte le diverse fasi di attuazione del presente appalto, e secondo le prescrizioni di cui al presente capitolato speciale, alla produzione di tutte le tipologie di pasti occorrenti alle diverse strutture interessate all'appalto stesso, al trasporto ed alla consegna dei pasti presso le Unità Operative / Servizi destinatari, alla distribuzione dei pasti agli utenti, al ritiro dei carrelli, dei contenitori e di quant'altro utilizzato, al termine del consumo, ed al trasporto per il lavaggio di tutto quanto utilizzato presso il servizio lavastoviglie.
4. Provvedere, secondo le prescrizioni di cui all'articolo 24 del presente capitolato speciale d'appalto, alla distribuzione veicolata presso le diverse strutture interessate all'appalto di tutti i pasti ed eventuali altri generi vari - di conforto ed extra vitto - occorrenti, non direttamente somministrati agli utenti (degenti e dipendenti) presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Sul punto, si ribadisce la circostanza secondo cui, nella PRIMA FASE dell'appalto, la distribuzione di tutti i pasti occorrenti presso le diverse strutture interessate all'appalto stesso dovrà essere realizzata **in modalità veicolata** fino al momento in cui non saranno collaudati e resi operativi i locali cucina e relative pertinenze previsti in allestimento presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

5. Provvedere, in tutte le diverse fasi di attuazione del presente appalto, e secondo le prescrizioni di cui al presente capitolato speciale, al lavaggio degli automezzi, dei carrelli e di quant'altro necessario ed utilizzato per il trasporto e la somministrazione dei pasti.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare le modalità di lavaggio adottate.

6. Provvedere alla pulizia, sanificazione, disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti a qualsiasi titolo utilizzati per lo svolgimento del servizio, con particolare riferimento alla pulizia, disinfezione e derattizzazione dei locali di produzione dei pasti, ricevimento e stoccaggio merci, mense e lavastoviglie, provvedendo in proprio alla fornitura di tutti i materiali di consumo per l'esercizio di tali attività.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare le modalità di pulizia adottate.

7. Provvedere ad ogni necessario intervento di manutenzione ordinaria / straordinaria delle strutture, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi tecnici a qualsiasi titolo utilizzati e/o affidati dalla Stazione appaltante in concessione d'uso.

In caso di loro guasti o rotture, dovuti a qualsiasi causa, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere tempestivamente alla loro riparazione, garantendo comunque la continuità del servizio. Le apparecchiature che risultassero, anche su segnalazione della Stazione appaltante, nel corso del contratto, non più riparabili, dovranno essere sostituite a cura e spese dell'impresa appaltatrice.

Fra gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali è compresa la tinteggiatura annuale, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti, fatta salva una cadenza più breve qualora la Stazione appaltante ne verificasse la necessità.

8. Prevedere, secondo le prescrizioni di cui al successivo articolo 32 del presente capitolato speciale d'appalto, alla fornitura di un supporto logistico – informatico centralizzato (hardware e software), destinato, rispettivamente, e particolarmente, alla gestione della prenotazione dei pasti, alla gestione / contabilità del servizio ed al controllo dei risultati del servizio stesso, assicurando l'addestramento del personale della Stazione appaltante alla utilizzazione del sistema informatico messo a disposizione.
9. Provvedere alla installazione, di concerto con la Unità Operativa Sistema Informativo della Stazione appaltante, con spese di utenza a proprio carico, di idonee linee telefoniche esterne per le comunicazioni da / verso la Stazione appaltante stessa.

ARTICOLO 14 – OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Prima dell'inizio delle attività, l'Impresa appaltatrice deve redigere e applicare presso la struttura di produzione e presso i luoghi di consumo ove effettua le attività connesse alla

distribuzione dei pasti agli utenti, il Piano di Autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalla vigente normativa (Regolamento CEE/UE n. 852 del 29.04.2004 e ogni successiva modifica o integrazione), concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto l'impresa appaltatrice deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa appaltatrice, a richiesta della Stazione appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CE n. 178/2002, concernente la messa in atto di un efficace sistema di controllo con l'attuazione di una procedura di rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo.

ARTICOLO 15 – DIVIETO DI RICICLO E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

L'Impresa appaltatrice non potrà effettuare nessuna forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dei refrigeratori rapidi di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle normative vigenti.

Nel caso si rilevi che tale divieto non è completamente e continuativamente osservato, si applicheranno penali per mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, salve altre sanzioni che la Stazione appaltante riterrà di introdurre.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto del divieto di cui al presente articolo.

ARTICOLO 16 – ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

GIORNATA ALIMENTARE DEGENTI

La "giornata alimentare" destinata ai degenti delle strutture ospedaliere e di tutte le altre strutture sanitarie e residenziali interessate al presente appalto, da erogarsi tutti i giorni dell'anno, festività comprese, prevede la somministrazione della colazione, del pranzo e della cena, rispettivamente composte nel senso seguente:

COLAZIONE formata da: latte o latte / caffè, o orzo, o the, biscotti secchi o fette biscottate o pane, burro, marmellata e zucchero;

PRANZO e CENA composti da: primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua minerale.

Per l'erogazione delle colazioni e dei pasti, l'Impresa appaltatrice deve fornire stoviglie in materiale idoneo riutilizzabile per uso alimentare e posateria necessaria in acciaio INOX, da consegnare confezionata in busta MONOPORZIONE, corredata da due tovaglioli ed una piccola tovaglia di carta. E' fatta salva, su richiesta della Stazione appaltante, e con oneri a carico dell'Impresa appaltatrice, la eventuale fornitura di materiale a perdere.

La somministrazione / distribuzione delle colazioni destinate ai degenti deve essere effettuata presso tutte le strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate al presente appalto, ai sensi di quanto previsto al precedente articolo 13 – punto 2. – del presente capitolato speciale d'appalto, mediante utilizzazione di DISTRIBUTORI AUTOMATICI di bevande calde, forniti in comodato d'uso.

La somministrazione / distribuzione dei pasti del pranzo e della cena destinati ai degenti deve essere effettuata mediante le seguenti e rispettive modalità per singola struttura ospedaliera, sanitaria e residenziale interessata all'appalto.

Struttura	Somministrazione / distribuzione
Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI"	con VASSOIO PERSONALIZZATO
Presidio Ospedaliero di CINGOLI	

Struttura	Somministrazione / distribuzione
SRR di JESI	mediante fornitura in CONTENITORI MULTIPORZIONE per la successiva distribuzione
RSA di MONTECAROTTO	
RSA di CUPRAMONTANA	
RSA di FILOTTRANO	

Fanno eccezione le DIETE SPECIALI, per le quali è previsto, presso tutte le suddette strutture interessate all'appalto, il CONFEZIONAMENTO IN MONOPORZIONE TERMOSIGILLATA.

I pasti per il pranzo e per la cena somministrati mediante VASSOIO PERSONALIZZATO devono essere consegnati e distribuiti, suddivisi per singola Unità Operativa / Servizio destinatario, tramite carrelli termici in legume fresco – caldo, secondo mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Per ciascun VASSOIO PERSONALIZZATO destinato ai degenti del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" e del PRESIDIO OSPEDALIERO di CINGOLI, la personalizzazione deve essere tale da consentire inequivocabilmente la RICONDUCIBILITÀ al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in tema di riservatezza e secondo le modalità concordate con la Stazione appaltante.

Per la somministrazione dei pasti presso le strutture nelle quali NON E' RICHiesto IL VASSOIO PERSONALIZZATO, su ciascun CONTENITORE MULTIPORZIONE per la fornitura / distribuzione dei pasti stessi deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome della struttura cui il contenitore è destinato. Anche in questo caso, i pasti per il pranzo e per la cena devono essere consegnati e distribuiti tramite carrelli termici in legume fresco – caldo, secondo mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

In tutti i casi, sono a carico dell'Impresa appaltatrice, ai sensi del precedente articolo 13 – punto 3. – del presente capitolato speciale d'appalto:

- il trasporto e la consegna presso le Unità Operative / Servizi destinatari;
- la distribuzione dei pasti agli utenti;
- il ritiro dei carrelli, dei contenitori e di quant'altro utilizzato, al termine del consumo;
- il trasporto per il lavaggio di tutto quanto utilizzato presso il servizio lavastoviglie.

Percorso "LATEX FREE"

Presso tutte le strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate all'appalto, potrà

essere prevista, su richiesta della Stazione appaltante, l'attivazione di un percorso "LATEX FREE" per i degenti con allergia al lattice, il quale comporta:

- uso di prodotti alimentari e loro involucri privi di lattice;
- uso di materiale per il consumo ed il trasporto degli alimenti (vassoi, vasellame, contenitori monouso, posate, ecc.) privi di lattice;
- attrezzature prive di lattice;
- divieto assoluto di guanti monouso o altro indumento contenente lattice.

Il percorso prevede certificazione attestante quanto richiesto fornita dai diversi soggetti che intervengono nella filiera, ovvero dalla produzione alla preparazione del piatto pronto.

Dette alimentazioni devono essere preparate nella zona dietetica della cucina ed inviate direttamente nel carrello porta – vassoi per la consegna all'Unità Operativa / Servizio.

Degenti affetti da patologie infettive

L'Impresa appaltatrice deve fornire, a richiesta della Stazione appaltante, posateria e stoviglie monouso per i degenti affetti da patologie infettive, le cui modalità di smaltimento saranno indicate dal Direttore dell'Esecuzione del contratto.

"CESTINO" / PRANZO UTENTI DAY HOSPITAL / DAY SURGERY PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

La tipologia del servizio destinato agli utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" è costituita dalla fornitura di una modalità alternativa "cestino" / pranzo, in relazione alle possibili diversità di orario per il consumo derivanti dalla specifica attività assistenziale erogata e/o alle possibili diversità degli utenti interessati.

La struttura del pranzo farà riferimento, di norma, alla struttura prevista per il pranzo dei degenti.

La struttura del "cestino", di norma, salvo diverso accordo con la Stazione appaltante, dovrà essere corrispondente alla fornitura di: **n. 2 panini imbottiti / frutta (o succo di frutta) / acqua minerale da 0,5 litri / dessert.**

PRANZO MENSA DIPENDENTI

Il servizio mensa – per il **solo pranzo** - destinato ai dipendenti presso le diverse strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate al presente appalto, da erogarsi dal lunedì al sabato, escluse festività infrasettimanali e la domenica, prevede la somministrazione del pasto secondo la composizione seguente: **un primo piatto / un secondo piatto con contorno / pane / frutta / acqua minerale.**

La somministrazione è effettuata mediante le seguenti e rispettive modalità per singola struttura ospedaliera, sanitaria e residenziale interessata all'appalto (*).

Struttura	Somministrazione / distribuzione
Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI"	SELF – SERVICE a libero accesso nell'ambito dell'apposito locale mensa presso la medesima struttura

Struttura	Somministrazione / distribuzione
Presidio Ospedaliero di CINGOLI	mediante fornitura in CONTENITORI MULTIPORZIONE per la successiva distribuzione
RSA di MONTECAROTTO	
RSA di CUPRAMONTANA	
RSA di FILOTTRANO	

(*) Non è prevista la somministrazione del pranzo per i dipendenti presso la SRR di JESI, che potranno avvalersi del servizio mensa SEL – SERVICE a libero accesso previsto per i dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Specificità relative al servizio di ristorazione per i dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Il servizio di ristorazione per i dipendenti – **solo pranzo** – presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", prevede la preparazione / distribuzione del pasto a cura dell'Impresa appaltatrice mediante sistema SELF – SERVICE, a libero accesso presso le apposite sale per il consumo realizzate presso il medesimo Presidio, utilizzando stoviglie in ceramica, set di posate in acciaio INOX, bicchieri di carta. Il vassoio deve essere corredato da tovaglia copri - vassoio, tovaglioli di carta in numero non inferiore a due per ciascun utente.

L'accesso alla mensa da parte dei dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" è disciplinato da ordine di servizio interno della Stazione appaltante, e dovrà essere consentito, secondo le modalità di cui al successivo articolo 31 del presente capitolato speciale d'appalto, tramite rilevazione informatica del dipendente al quale dovrà essere permesso l'accesso una sola volta al giorno.

Per la somministrazione del pasto ai dipendenti, l'Impresa appaltatrice deve impiegare un numero di unità lavorative, tale da garantire agli utenti la consumazione del pasto nei tempi stabiliti dagli orari di lavoro. Nel caso in cui detto personale dovesse risultare insufficiente, l'Impresa ha l'obbligo di adeguarlo, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.

Durante la distribuzione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli e delle sedie e il ritiro dei vassoi e delle stoviglie dagli appositi carrelli o nastri, ove ciascun commensale depositerà il proprio vassoio al termine del pasto. Nel caso in cui qualche commensale alla fine del pasto non deponesse il proprio vassoio nell'apposito carrello o nastro, sarà cura degli addetti di sala ricordarlo all'interessato e provvedervi con la massima sollecitudine.

Prima dell'inizio del servizio giornaliero ai dipendenti, l'Impresa appaltatrice deve preparare la linea SELF – SERVICE esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno così come previsti dal menù giornaliero. Di ogni pietanza deve essere preparato il "piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio, oltre all'elenco disponibile alla consultazione al momento dell'ingresso in mensa. Il menù per i dipendenti segue la medesima frequenza stagionale prevista per i degenti. La struttura del menù è la seguente.

PRIMO PIATTO	UN PRIMO CALDO – a scelta tra tre
SECONDO PIATTO	UN SECONDO – a scelta tra quattro – di cui: - due caldi - due freddi
CONTORNO	UN CONTORNO – a scelta tra tre – di cui: - due cotti - uno crudo
PRODOTTI DA FORNO	UN PANINO

FRUTTA	UN FRUTTO di stagione – a scelta tra due
BEVANDA	ACQUA MINERALE – naturale o gassata

Specificità relative al servizio di ristorazione per i dipendenti presso le altre strutture ospedaliere, sanitarie e territoriali interessate all'appalto.

Il servizio di ristorazione per i dipendenti – **solo pranzo** – presso le altre strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate all'appalto, prevede la somministrazione del pasto e la distribuzione a cura dell'Impresa appaltatrice a seguito di fornitura del vitto mediante CONTENITORI MULTIPORZIONE. Il vassoio per il consumo del pasto deve essere corredato da tovaglia copri - vassoio, tovaglioli di carta in numero non inferiore a due per ciascun utente.

La struttura del menù per i dipendenti presso tali strutture è, di norma, salvo diverso accordo con la Stazione appaltante, la medesima prevista per i dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Per la somministrazione del pasto ai dipendenti, l'Impresa appaltatrice deve impiegare un numero di unità lavorative, tale da garantire agli utenti la consumazione del pasto nei tempi stabiliti dagli orari di lavoro. Nel caso in cui detto personale dovesse risultare insufficiente, l'Impresa ha l'obbligo di adeguarlo, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.

Durante la distribuzione dei pasti, qualora siano disponibili presso tali strutture, salve diverse modalità da concordarsi con la stazione appaltante, locali mensa per il consumo, dovranno essere garantite le medesime attività previste presso il locali mensa del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

PRANZO ESTERNI AUTORIZZATI – PUBBLICO PAGANTE

La somministrazione del pasto – per il solo pranzo – in favore di utenti esterni autorizzati - pubblico pagante è prevista esclusivamente presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", fatta eccezione per casi particolari che interessino utenti presso le altre strutture, con modalità da concordarsi con la Stazione appaltante.

Richiamata la circostanza precedentemente accennata secondo cui gli esterni autorizzati hanno libero accesso al servizio pagando direttamente il pasto alla cassa dell'Impresa appaltatrice al momento del consumo, la struttura del menù per tale tipo di utenza è la medesima prevista per la mensa dipendenti.

ARTICOLO 17 – ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEI MENÚ

Quanto alla articolazione, caratteristiche e composizione dei menù relativi ai pasti oggetto di produzione e distribuzione e del servizio di ristorazione richiesto per il presente appalto nel suo complesso, fatte salve altre specifiche prescrizioni di cui di seguito nel presente capitolato speciale d'appalto, vengono allegati al presente capitolato stesso, quali sue parti integranti e sostanziali, i seguenti disciplinari tecnici, redatti dal Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica della Stazione appaltante.

Denominazione	Nomenclatura di individuazione
DIETETICO OSPEDALIERO	ALLEGATO 1
MENU' VITTO DI TRANSIZIONE / VITTO COMUNE / VITTO COMUNE PEDIATRICO / VITTO PER COMUNITA' RELIGIOSE	ALLEGATO 2

GRAMMATURE VITTO DI TRANSIZIONE / VITTO COMUNE E PEDIATRICO / VITTO PER COMUNITA' ISLAMICA	ALLEGATO 3
MENU' MENSA AZIENDALE	ALLEGATO 4
MENU' RESIDENZE SANITARIE ASSISTITE	ALLEGATO 5
DISCIPLINARE – DIETE SPECIALI / VITTO DI TRANSIZIONE / VITTO COMUNE / VITTO COMUNE PER RELIGIONE ISLAMICA / VITTO COMUNE PEDIATRICO / VITTO COMUNE PEDIATRICO PER RELIGIONE ISLAMICA	ALLEGATO 6

ARTICOLO 18 – PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

L'Impresa appaltatrice deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale ed organolettica.

I pasti occorrenti dovranno essere preparati e confezionati con l'utilizzo di derrate fresche e con il sistema della cucina tradizionale in legume caldo / freddo. I pasti veicolati dovranno essere distribuiti mediante trasporto veicolato in legume fresco – caldo.

Le linee di preparazione, così come lo stoccaggio e tutta la filiera, dovranno rispettare le normative vigenti in materia, ed in particolare la separazione delle linee delle carni rosse e bianche, del pesce e delle verdure.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare le modalità adottate per la preparazione e la cottura dei pasti.

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione ed alla confezione dei pasti secondo modalità e tempi che consentano di assicurare, all'atto della distribuzione, che i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65 gradi centigradi, anche dopo un'ora.

ARTICOLO 19 – DIETE SPECIALI

Per DIETE SPECIALI si intendono quelle standardizzate, personalizzate e per nutrizione artificiale, tutte comportanti il rispetto delle diverse grammature dei singoli alimenti e della diversa confezione delle singole derrate. Le diete speciali vanno confezionate e cotte in locali separati da personale adeguatamente preparato allo scopo e di norma fisso, con organico sufficiente a coprire riposi, malattie e ferie, fatte salve ulteriori necessità di organico da concordarsi con la Stazione appaltante.

La determinazione della quantità delle singole razioni, della composizione dei pasti e della grammatura delle derrate a crudo dovranno corrispondere a quelle indicate nei disciplinari tecnici di cui al precedente articolo 17, in allegato al presente capitolato speciale d'appalto.

Per le Diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni impartite dal Servizio Dietetico e Nutrizione Clinica presso la Stazione appaltante.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare le modalità adottate per la preparazione di tali diete speciali.

ARTICOLO 20 – MENÙ PER ESIGENZE ETICO – RELIGIOSE

L'Impresa appaltatrice deve approntare su richiesta della Stazione appaltante menù idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico – religiose da parte dei pazienti / utenti.

Tali menù potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste nel menù giornaliero, previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

Alle richieste di erogazione di menù differenziati per diete etico – religiose, si applica la struttura del menù e con le quantità previste dalla Tabelle Dietetiche.

ARTICOLO 21 – SERVIZIO DI PASTI PER IL PERSONALE RELIGIOSO

L'Impresa appaltatrice deve provvedere alla preparazione e consegna dei pasti e delle derrate alimentari al personale religioso, ove presente.

Al personale religioso devono essere erogati, per tutti i giorni dell'anno:

- i generi alimentari necessari alla preparazione della prima colazione;
- il pranzo ed il pasto serale pronti in contenitori isotermini.

Le derrate alimentari necessarie dovranno essere predisposte sulla base dei menù giornalieri previsti per la mensa dipendenti. Le presenze al pasto dei religiosi indipendentemente dalle modalità di erogazione, sono equiparate, ai fini di rendiconto, a quelle dei degenti.

ARTICOLO 22 – ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI E TEMPI DI REINTEGRO

I pasti confezionati per i degenti presso tutte le strutture interessate all'appalto dovranno essere consegnati al personale infermieristico o ausiliario della stazione appaltante presso i locali delle Unità Operative / Servizi indicativamente nei seguenti orari, che possono subire variazioni nel corso della esecuzione del contratto, previo accordo tra l'Impresa appaltatrice ed il Direttore dell'Esecuzione del contratto stesso:

- | | |
|-------------|--------------------------------|
| - colazione | dalle ore 07.00 alle ore 08.00 |
| - pranzo | dalle ore 12.00 alle ore 13.00 |
| - cena | dalle ore 18.30 alle ore 19.00 |

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative della stazione appaltante. Eventuali variazioni a tali orari di consegna proposte dall'Impresa appaltatrice nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto potranno essere accolte e realizzate solo previa espressa autorizzazione della Stazione appaltante.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singola Unità Operativa / Servizio e quelli consegnati, l'Impresa appaltatrice ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti, fatte salve diverse modalità di reintegro attinenti la PRIMA FASE dell'appalto, da concordarsi previo espresso accordo con la stazione appaltante.

La linea SELF – SERVICE a libero accesso del personale dipendente ed esterni autorizzati presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" dovrà essere funzionante senza soluzione di continuità nel seguente arco orario:

- pranzo dalle ore 13.00 alle ore 14.45 (ultimo pasto servito)

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, potrà essere concordato, previa espressa autorizzazione della Stazione appaltante, un arco orario più limitato o più dilatato nel tempo.

ARTICOLO 23 – REDAZIONE E STAMPA DEI MENU'

L'impresa appaltatrice prima dell'inizio del servizio deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte della Stazione

appaltante, i menù per i degenti e per i dipendenti in vigore presso i vari Presidi. I menù devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano, francese, inglese. L'Impresa appaltatrice può utilizzare, ove ritenuto opportuno, anche il Centro Stampa della Stazione appaltante, rimborsando i relativi costi.

ARTICOLO 24 – TRASPORTO DEI PASTI

Attrezzature per la conservazione dei pasti durante il trasporto

Quanto alla distribuzione di pasti veicolati in tutte le diverse fasi del presente appalto non direttamente distribuiti presso la struttura di produzione, l'Impresa appaltatrice, per il mantenimento delle temperature e la conservazione dei pasti, deve utilizzare carrelli idonei rispettivamente al trasporto interno ed al trasporto su strada, tenendo conto dei tempi di percorrenza.

Tutti i contenitori ed i carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti devono essere sanificati giornalmente. All'atto del trasporto per la distribuzione, i contenitori dovranno presentarsi puliti, senza residui di cibo, calcare e/o cattivi odori.

Tutti gli alimenti dovranno essere trasportati con adeguata protezione da eventuali insudiciamenti e/o contaminazioni. Il personale che effettua il trasporto non dovrà effettuare soste che non siano strettamente collegate alle esigenze di percorso.

In sede di offerta, l'Impresa concorrente dovrà pertanto produrre il prospetto delle attrezzature (contenitori, carrelli per il trasporto vassoi personalizzati, carrelli multi - porzione) che riterrà necessario acquisire, con le relative caratteristiche tecniche.

Automezzi per il trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed esclusivamente dedicati al trasporto di alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal trasporto non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Dovrà essere indicato in sede di offerta il numero e la descrizione degli automezzi che saranno impiegati dall'Impresa appaltatrice nell'espletamento del servizio, tenendo conto delle diverse fasi esecutive del presente appalto. In caso di aggiudicazione, l'Impresa appaltatrice dovrà trasmettere prima dell'inizio del servizio la documentazione relativa all'idoneità igienico sanitaria di ciascun automezzo.

ARTICOLO 25 – VARIAZIONE DEI MENÚ

La Stazione appaltante può richiedere in particolari situazioni contingenti una variazione temporanea ai menù proposti, mentre, diversamente, e di norma, l'Impresa appaltatrice non può apportare variazioni. Le eventuali variazioni dei menù proposti dall'Impresa appaltatrice, dovranno essere motivate e di volta in volta concordate con la stazione appaltante. Nessuna modifica potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante stessa.

Sono consentite in via straordinaria variazioni al menù, previo accordo con la Stazione appaltante, nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

L'Impresa appaltatrice può proporre la introduzione di nuove ricette e/o variazioni migliorative ai menù, complete di ingredienti coerenti con le tabelle dietetiche. Tali proposte saranno sottoposte a valutazione da parte del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica della Stazione appaltante. Nessuna nuova introduzione potrà essere effettuata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione appaltante stessa.

ARTICOLO 26 – INTEGRAZIONE DEI MENÚ IN CASO DI FESTIVITA'

L'Impresa appaltatrice, per tutti gli utenti in dieta libera, in occasione di festività particolari, quali il Santo Natale, Capodanno, Epifania, Santa Pasqua, Lunedì dell'Angelo e Santo Patrono, deve predisporre menù particolari, da sottoporre all'approvazione del Servizio di Dietetica e Nutrizione della Stazione appaltante. Si richiede che tali menù comprendano preparazioni gastronomiche tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert / dolce. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

ARTICOLO 27 – PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A RICHIESTA

L'Impresa appaltatrice a seguito di richiesta della Stazione appaltante deve essere disponibile ad effettuare la preparazione di pasti aventi valenza culturale. La stazione appaltante si riserva di fornire all'impresa le modalità di preparazione, cui l'Impresa stessa deve scrupolosamente attenersi.

Nel corso di esecuzione del contratto, il Servizio di Dietetica e Nutrizione della Stazione appaltante potrà inoltre richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 28 – SERVIZI A RICHIESTA / COFFEE BREAK O BUFFET

Su richiesta della Stazione appaltante, con debito anticipo, l'Impresa appaltatrice dovrà predisporre pasti, cestini pranzo, servizi a buffet, coffee-break per occasioni particolari (convegni, riunioni e simili). Tali servizi verranno prestati nei termini ed a condizioni da concordare di volta in volta tra le Parti.

Il servizio di coffee-break o buffet deve avere una presentazione accurata e devono essere previste dotazioni adatte al tipo di servizio richiesto.

Nel caso in cui le Parti non dovessero trovare un accordo sul prezzo o sulla modalità di erogazione del servizio, la Stazione appaltante potrà richiedere tale servizio ad altra impresa, senza che l'Impresa appaltatrice abbia nulla a pretendere.

ARTICOLO 29 – FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO PER I DEGENTI

Ribadita la circostanza secondo cui **i generi di conforto per i degenti rientrano nel costo della giornata alimentare** e che i medesimi vanno forniti per specifiche esigenze delle Unità Operative / Servizi ed a fronte di situazioni particolari, l'Impresa appaltatrice, su richiesta scritta, anche inviata a mezzo posta elettronica, da parte delle Unità Operative / Servizi autorizzate, è tenuto a fornire presso i locali di tali Unità Operative / Servizi i generi alimentari di conforto esclusivamente riservati ai degenti, di cui alle seguenti tipologie di prodotto:

the / camomilla / orzo / zucchero (bustine) / limone / fette biscottate / biscotti / crackers / yogurt frutta grammi 125 / yogurt magro grammi 125.

In occasione delle festività annuali, dovranno essere inoltre forniti i dolci tradizionali, quali panettone, pandoro, colomba, uova pasquali.

Si precisa che i generi alimentari di conforto per i degenti potranno subire variazioni in relazione all'attività dei diversi presidi ospedalieri e strutture sanitarie e residenziali interessate all'appalto, e ad ogni altra causa e circostanza.

Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice ritenga che vi sia un utilizzo non coerente con le esigenze ospedaliere, deve segnalarlo al Direttore dell'Esecuzione del contratto, il quale deve agire per ridurre all'essenziale quantitativi e tipologie.

ARTICOLO 30 – FORNITURA DI GENERI "EXTRA – VITTO"

Nell'ambito del servizio di cui al presente appalto, l'Impresa appaltatrice è tenuta alla fornitura di eventuali ulteriori generi alimentari cd. "EXTRA VITTO", qualora ritenuti necessari ed autorizzati dalla Stazione appaltante.

Tali generi alimentari vanno forniti per specifiche esigenze delle Unità Operative / Servizi ed a fronte di situazioni particolari, sulla base di richiesta scritta, anche inviata a mezzo posta elettronica, da parte delle Unità Operative / Servizi autorizzate. Il novero dei possibili generi EXTRA VITTO occorrenti è individuato nell'ambito delle tipologie prodotte di seguito indicate.

Descrizione	UM	Descrizione	UM
ACETO – da litri 1	Litro	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA – da litri 1	litro
VINO BRICK – da 250 ml.	Pezzo	ACQUA PET – da 500 cl.	pezzo
ACQUA "PANNA" – da litri 1,5	Pezzo	LATTE PARZIALMENTE CREMATO – da 0,5 litri	pezzo
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO – da litri 1	Litro	LATTE INTERO – da litri 1	litro
LATTE "ZYMIL"	Pezzo	LATTE MAGRO SCREMATO – da 0,5 litri	pezzo
SALE FINO – da kg. 1	Kg	SALE GROSSO – da kg. 1	kg
ZUCCHERO SEMOLATO – da kg. 1	kg	SALE – da grammi 1	busta
CAFFE'	Kg	THÈ DETEINATO	busta
PASTA DI SEMOLA	Kg	RISO SUPERFINO "ROMA" – da kg. 1	kg
CREMA DI RISO	Pezzo	FARINA DI MAIS – da kg. 1	kg
FARINA – da kg. 1	Kg	BISCOTTI PRIMI MESI PLASMON	pezzo
BISCOTTI INFANZIA MELLIN	Pezzo	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA – da grammi 100	pezzo
SABBIOLINA PLASMON – da grammi 320	Pezzo	MERENDINE AL LATTE – da grammi 28	pezzo
OMOGENEIZZATI CARNE / PESCE / VERDURE	Pezzo	BUDINO – da grammi 125	pezzo
PANINI – da grammi 50	Pezzo	CREMA MJULTICEREALI	pezzo
BURRO "HOTEL" – da grammi 10	Pezzo	CONFETTURA – da grammi 25	pezzo
FRUTTA FRESCA	Pezzo	NOUSSE DI FRUTTA – da grammi 100	pezzo
UOVA	Pezzo	MOZZARELLA – da grammi 100	pezzo
FORMAGGINI	Pezzo	SUCCO DI FRUTTA BRICK – da 200 ml.	pezzo
PARMIGIANO REGGIANO – da kg. 1	Kg	TONNO IN SCATOLA – da grammi 80	pezzo

Nell'ambito dell'offerta economica ("Busta C – Offerta Economica" - punto n. 4 - del disciplinare di gara, l'operatore economico concorrente dovrà obbligatoriamente formulare le quotazioni economiche di tali generi EXTRA VITTO, per il loro eventuale acquisto da parte della Stazione appaltante.

Si precisa che dette quotazioni economiche, le quali dovranno comunque essere inderogabilmente formulate, non costituiscono oggetto della presente gara ai fini della sua formale aggiudicazione.

Si pone in ulteriore evidenza, rispettivamente, che tali quotazioni economiche potranno essere oggetto di negoziato per il miglioramento del prezzo successivamente all'aggiudicazione dell'appalto, e che la Stazione appaltante non è comunque obbligata all'acquisto di tali generi alimentari, riservandosi altre modalità di approvvigionamento.

ARTICOLO 31 – MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO

PRENOTAZIONE DEL PASTO PER I DEGENTI

I degenti presso le strutture ospedaliere e presso tutte le altre strutture sanitarie e

residenziali interessate all'appalto, **in tutte le diverse fasi del presente appalto stesso**, accedono al servizio mediante **prenotazione** effettuata dal personale infermieristico della Stazione appaltante tramite **sistema informatico di prenotazione, gestione, distribuzione e contabilità dei pasti** fornito dall'Impresa appaltatrice secondo le modalità e caratteristiche previste dal successivo articolo 32 del presente capitolato speciale d'appalto.

All'atto della consegna dei pasti, secondo idonea modulistica predisposta mediante tale sistema informatico, il personale della Stazione appaltante verificherà la rispondenza tra il numero e tipologia dei pasti prenotati e quelli consegnati, sottoscrivendo apposito documento attestante l'avvenuta consegna.

La preparazione dei pasti per i degenti dovrà avvenire sulla base delle prenotazioni raccolte giornalmente dai coordinatori delle Unità Operative / Servizi interessati o da loro delegati, direttamente al letto del paziente, e rese disponibili, salvo quanto di seguito, **entro le ore 10.30 del giorno precedente a quello di distribuzione e del consumo**, al Responsabile generale del servizio di cui al successivo articolo 35 del presente capitolato speciale d'appalto o suo delegato.

In relazione a tale flusso di dati di prenotazione, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla elaborazione di idonea documentazione, in duplice copia, da trasmettere a ciascuna Unità Operativa interessata, attinente, rispettivamente:

- i dati riferiti alle prenotazioni del pranzo e della cena dello stesso giorno – da consegnare con il carrello del pranzo;
- i dati riferiti alla prenotazione dei pasti del giorno successivo – da consegnare con il carrello della cena.

Eventuali variazioni delle prenotazioni nel giorno di effettivo consumo (nuove prenotazioni, disdetta prenotazioni, variazioni del menù e quant'altro) dovranno poter essere effettuate direttamente dal Coordinatore della Unità Operativa / Servizio o suo delegato tramite il citato sistema informatico, o qualsiasi altro mezzo ritenuto idoneo dalla Stazione appaltante, per tutti i giorni dell'anno, entro **le ore 10.00 per il pranzo** ed entro **le ore 13.30 per la cena**.

Sono fatte salve eventuali situazioni contingenti ed imprevedibili, in relazione alle quali dovranno poter essere accolte ulteriori modifiche alle prenotazioni effettuate ed agli orari concordati.

La consegna dei generi di conforto richiesti per i degenti dovrà essere effettuata secondo modalità concordate con la Stazione appaltante.

CESTINO / PRANZO PER GLI UTENTI DAY HOSPITAL / DAY SURGERY PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Richiamate le prescrizioni di cui al precedente articolo 16 del presente capitolato speciale d'appalto quanto a tipologia del servizio ed alla modalità alternativa "cestino" / pranzo in relazione alle possibili diversità di orario per il consumo derivanti dalla specifica attività assistenziale erogata e/o alle possibili diversità dell'utenza di riferimento, gli utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", **nella fase a regime – TERZA FASE**, caratterizzata dall'intervenuto allestimento produttivo dei locali cucina e relative pertinenze presso il Presidio stesso, accedono al servizio mediante richiesta formulata in tempo utile dalle Unità Operative / Servizi interessate, nell'ambito della stessa giornata prevista per il consumo.

Nell'ambito della PRIMA FASE, caratterizzata dalla fornitura di pasti provenienti dall'esterno della struttura, l'accesso al servizio sarà effettuata mediante **prenotazione** da parte del personale infermieristico delle Unità Operative / Servizi interessati, tramite il citato **sistema informatico**, effettuata **entro le ore 10.00 del giorno precedente al consumo**, secondo

l'attività assistenziale in tal senso programmata.

MENSA SELF – SERVICE DIPENDENTI ED ESTERNI AUTORIZZATI PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI"

Fase a regime – TERZA FASE

I dipendenti della Stazione appaltante presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" accedono al servizio mensa SELF – SERVICE, di norma, mediante badge, da utilizzarsi anche per contabilizzare il pagamento che sarà riconosciuto mensilmente all'Impresa appaltatrice su specifica fattura. A tal proposito, l'Impresa appaltatrice dovrà integrare il proprio sistema informatico, ovvero altro sistema di rilevazione, con il sistema informatico della Stazione appaltante, al fine di consentire di scaricare in maniera informatica e diretta i dati relativi ai fruitori del servizio mensa dipendenti attraverso l'uso del suddetto badge, per l'addebito sullo stipendio e per i controlli amministrativi.

I pasti da fornire alla mensa dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" sono con accesso diretto **senza prenotazione**.

Gli esterni autorizzati hanno libero accesso al servizio mensa, pagando direttamente il pasto alla cassa dell'Impresa appaltatrice al momento del consumo.

Fase transitoria – PRIMA FASE

Nell'ambito della PRIMA FASE, caratterizzata dalla fornitura di pasti provenienti dall'esterno della struttura, l'accesso al servizio, presso i locali messi a disposizione dalla Stazione appaltante nel senso di cui al precedente articolo 10 del presente capitolato speciale d'appalto, sarà effettuato direttamente, secondo le medesime modalità di cui al punto precedente, **senza prenotazione**.

SERVIZIO MENSA DEI DIPENDENTI PRESSO LE ALTRE STRUTTURE OSPEDALIERE, SANITARIE E RESIDENZIALI

I dipendenti della Stazione appaltante presso le ulteriori strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate all'appalto – esclusi i dipendenti della struttura SRR di JESI - accedono al servizio mensa **mediante prenotazione**, di norma, entro le ore 09.00 del giorno stesso in cui sarà consumato il pasto.

ARTICOLO 32 – SISTEMA INFORMATICO

Per lo svolgimento del servizio giornaliero oggetto del presente appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà fornire e mettere a disposizione

- 1. un idoneo sistema informatico di prenotazione, gestione, distribuzione e contabilità dei pasti per i degenti e per gli utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY;**
- 2. i dispositivi ed i servizi necessari per la utilizzazione del sistema già in dotazione a questa Stazione appaltante Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche per la contabilità ed il rendiconto dei pasti per il servizio mensa SELF – SERVICE per i dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI.**

Per quanto attinente al punto 1., detto sistema informatico deve prevedere la possibilità di inserire, rettificare ed elaborare le prenotazioni, di registrare il numero di pasti effettivamente somministrati, la possibilità di elaborazione delle diete, delle diete speciali, delle diete personalizzate, dei menù e delle tabelle da parte del Servizio di Dietetica e Nutrizione della Stazione appaltante, e la possibilità di accedere ad ulteriori elaborati vari e

statistici, che dovranno essere consultabili e/o richiedibili da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o dal citato Servizio di Dietetica e Nutrizione della Stazione appaltante.

La soluzione applicativa deve essere completa di tutte le funzionalità necessarie all'espletamento dei servizi oggetto di appalto, dai servizi dietetici alla prenotazione e somministrazione, e dovrà poter essere fruibile da tutti gli utenti interni che la stazione appaltante riterrà di autorizzare, senza oneri o costi aggiuntivi di licenze o altro.

Il sistema dovrà preferibilmente essere fruibile e gestibile mediante l'utilizzo dei più diffusi e comuni browser disponibili per la rete internet nell'ambito della "intranet" di questa Stazione appaltante Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche, senza la necessità di particolari moduli sulle singole stazioni. In generale, l'accesso al sistema e la fruizione dei dati e servizi devono soddisfare i requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente, per tutta la durata del contratto. E' auspicabile che il sistema di autenticazione degli utilizzatori preveda l'utilizzo del sistema "ACTIVE DIRECTORY" in esercizio presso questa stazione appaltante Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche.

Le interfacce devono essere progettate per soddisfare requisiti stringenti di usabilità ed accessibilità da parte dell'utenza, limitando al minimo le operazioni necessarie per fruire delle singole funzionalità.

Il sistema offerto dovrà essere comprensivo di ogni elemento software ed hardware, e di eventuali aggiunte alla infrastruttura di comunicazione già in attuale esercizio presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI".

Nella formulazione dell'offerta, occorre che la fornitura tenga presente che l'obiettivo è quello di rendere disponibile al personale della stazione appaltante un sistema di prenotazione al letto del paziente. Pertanto, dovranno essere compresi nella fornitura, in numero adeguato alla gestione della attività da concordarsi con il Referente informatico della stazione appaltante, tutti i dispositivi hardware e software necessari al raggiungimento di tale obiettivo, con l'ulteriore onere a carico dell'Impresa appaltatrice di curare la formazione del personale all'utilizzo dei dispositivi stessi.

L'impresa concorrente dovrà considerare nell'offerta tutte le licenze software necessarie al completo funzionamento dell'applicazione (sistemi operativi, database, application server, ecc.) per tutta la durata del contratto. La soluzione proposta non dovrà prevedere alcun ulteriore investimento da parte della Stazione appaltante per licenze software sulle postazioni che la utilizzano. Devono comunque essere evidenziati eventuali software di cui sia necessaria l'installazione sulle postazioni della Stazione appaltante al fine di garantire il corretto funzionamento del sistema informatico.

Le attività di installazione, attivazione e start-up del sistema informatico dovranno avvenire in stretto contatto con la Unità Operativa Sistema Informativo della Stazione appaltante, in particolare per quanto riguarda gli aspetti di infrastruttura e la eventuale integrazione con i sistemi informativi aziendali. L'impresa dovrà fornire tutti gli elementi tecnici sufficienti per definire le caratteristiche e la tipologia del servizio da acquisire da parte della Stazione appaltante per tutta la durata del contratto.

In corso di validità di contratto, l'Impresa appaltatrice deve assicurare l'aggiornamento e evolutivo e tecnologico della soluzione applicativa offerta, ivi compresi eventuali adeguamenti del software dovuti ad adempimenti normativi, senza oneri per la Stazione appaltante e concordando le attività di implementazione e start-up con i referenti della stazione appaltante.

L'esposizione della proposta, da esplicitare in sede di offerta tecnica (Busta B - Offerta Tecnica - articolo 62 - punto 2.H. - del presente capitolato speciale d'appalto), dovrà in particolare contenere:

- ✓ una descrizione generale del sistema;
- ✓ indicazione degli strumenti utilizzati per lo sviluppo della soluzione e le metodologie di fruizione (WEB, CLIENT / SERVER, dispositivi WIFI, ecc.);
- ✓ un CD / DVD di dimostrazione che consenta di visionare e valutare per intero la soluzione applicativa fornita;
- ✓ dettaglio dei sistemi offerti (hardware e software) e loro collocazione, sia per la parte gestione (Servizio di Dietetica e Nutrizione) che per la parte "ordinante" (Unità Operative / Servizi); per quest'ultimo aspetto ("ORDER ENTRY" da parte delle Unità Operative / Servizi), qualora fosse previsto anche l'utilizzo di una applicazione web, dovranno essere esplicitate le caratteristiche minime delle stazioni di lavoro (PC in dotazione alle Unità Operative / Servizi della Stazione appaltante non oggetto di fornitura nell'ambito del presente appalto) al fine di garantire la corretta fruibilità del sistema informatico proposto;
- ✓ il piano di attivazione del sistema e delle integrazioni;
- ✓ i riferimenti di un Responsabile tecnico del sistema informatico offerto che interagirà con i sistemi informativi aziendali della Stazione appaltante;
- ✓ l'indicazione di utilizzatori attuali del sistema offerto;
- ✓ le procedure manuali da seguire presso le Unità Operative / Servizi in caso di non funzionamento del sistema informatico;
- ✓ il piano di formazione da destinarsi ad almeno due persone per ciascuna Unità Operativa / Servizio, oltre a due tecnici del settore informatico della Stazione appaltante;
- ✓ un piano di assistenza e manutenzione che assicuri in ogni caso:
 - interventi risolutivi entro le 4 ore solari dalla segnalazione per blocco generalizzato del sistema;
 - interventi risolutivi entro le 8 ore lavorative per interruzione del servizio presso la singola postazione, fermo restando che i guasti hardware periferico sono di competenza della Stazione appaltante.

Richiamata la circostanza secondo cui questa Stazione appaltante, ai sensi del precedente articolo 31 del presente capitolato speciale d'appalto, intende gestire l'accesso alla linea SELF – SERVICE dei dipendenti presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" mediante utilizzazione di apposito badge, si fa presente, **per quanto attinente al punto 2.**, che questa stessa Stazione appaltante intende usufruire, a tale scopo, della soluzione gestionale già in esercizio presso l'Azienda, e pertanto mediante utilizzazione completa ed incondizionata dei badge già in dotazione al personale, disponendo interfaccia automatica verso il sistema di retribuzione aziendale.

Pertanto, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire, con oneri a proprio carico, secondo le specifiche ed i requisiti che saranno indicati dalla Unità Operativa Sistema Informativo della Stazione appaltante, tutti i dispositivi e servizi necessari per attivare tale soluzione, qualitativamente individuati e presuntivamente stimati economicamente – esclusa I.V.A. – secondo il seguente dettaglio:

Opere di infrastruttura di comunicazione. Punto presa da utilizzare per la messa in rete di un rilevatore presenze al termine della linea di distribuzione pasti SELF – SERVICE	350,00
Rilevatore presenze della medesima tipologia, modello e firmware identico a quelli in dotazione, per assicurare la massima compatibilità del sistema	3.500,00
Servizi di impostazione, parametrizzazione e formazione dell'operatore economico che fornisce la soluzione gestionale in uso presso la Stazione appaltante	4.500,00

ARTICOLO 33 – ORGANICO

Ribadite le circostanze poste in premessa al presente capitolato speciale d'appalto, costituisce oggetto del presente appalto stesso l'affidamento del servizio IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA. Pertanto l'organico che sarà impiegato per l'espletamento delle attività dovrà essere interamente composto da personale dell'operatore economico aggiudicatario assunto con regolare contratto.

Nel pieno rispetto della autonomia imprenditoriale dell'appaltatore, è opportuno precisare che il numero e le qualifiche delle unità lavorative impiegate dall'appaltatore stesso dovrà essere corrispondente a quanto indicato nell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione.

Le unità lavorative impiegate possono ovviamente subire variazioni per numero e qualifica in relazione al reale andamento produttivo, alle innovazioni tecnologiche e produttive che l'appaltatore riterrà di introdurre, ma tali variazioni non dovranno compromettere la sicurezza sul lavoro, le esigenze di turnazione per garantire la continuità del servizio, il godimento degli istituti contrattuali da parte dell'insieme degli operatori dedicati alla attività.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa appaltatrice deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Prevenzione per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto di appalto deve conoscere la lingua italiana con modalità sufficiente ad assicurare la produzione e la sicurezza per sé e per gli altri.

Rapporto di lavoro

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'Impresa appaltatrice deve avvalersi di proprio personale in possesso delle qualifiche necessarie alla compiuta esecuzione dell'appalto.

L'Impresa appaltatrice deve attuare, nei confronti dei lavoratori occupati nelle attività del presente appalto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabili nel luogo di esecuzione del contratto.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa appaltatrice deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei lavoratori impiegati nelle attività richieste.

In caso di violazione di detti obblighi, la Stazione appaltante, previa comunicazione all'Impresa appaltatrice, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

Cuochi, dietisti ed addetti specializzati

Per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, l'Impresa appaltatrice deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione sanitaria, rispettando quanto indicato nell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche deve essere in possesso di specifica esperienza professionale ed appositamente formato.

L'Impresa appaltatrice deve garantire la presenza di personale con la qualifica di dietista da adibire alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico – sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali. Il personale con tale qualifica deve obbligatoriamente essere presente durante le fasi di preparazione e comunque sempre rintracciabile.

Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento / formazione, nel rispetto del piano formativo presentato in sede di offerta tecnica.

Informazioni e formazione professionale

La formazione dovrà essere regolarmente garantita per tutta la durata del vincolo contrattuale, nel rispetto del piano formativo presentato dall'Impresa appaltatrice in sede di offerta.

L'Impresa appaltatrice è inoltre tenuta a svolgere periodici corsi di formazione ed incontri formativi, oltre a quelli previste dalle normative di riferimento, riguardanti prodotti innovativi, attrezzature con caratteristiche operative superiori, atti a migliorare, nell'insieme, la produzione, il servizio, e complessivamente la professionalità degli addetti.

Se nel corso dell'esecuzione del contratto si rilevasse che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia o scarse conoscenze professionali degli operatori, l'Impresa appaltatrice deve provvedere in tempi brevi all'effettuazione di corsi di formazione / aggiornamento mirati, verificandone l'efficacia.

ARTICOLO 34 – CLAUSOLA SOCIALE

Con riferimento alle prerogative di cui all'articolo 69 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni, e di cui alla contrattazione collettiva di categoria, si stabilisce per l'Impresa aggiudicataria l'obbligo di assorbire ed utilizzare **prioritariamente** nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che vi sono già adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario.

Resta inteso, a tal proposito e rispettivamente, che il rispetto di tale clausola non costituisce barriera all'ingresso in termini di ammissibilità dell'offerta, e che tale obbligo sussiste a condizione che il numero di lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa dell'Impresa aggiudicataria e con le esigenze tecnico – organizzative e di manodopera previste per il presente appalto.

ARTICOLO 35 – RESPONSABILE GENERALE DEL SERVIZIO

L'Impresa appaltatrice deve nominare un Responsabile cui affidare la direzione complessiva del servizio. Tale Responsabile sarà il referente unico nei confronti della Stazione appaltante, ed in particolare del Direttore dell'Esecuzione del contratto, quindi avrà la capacità di predisporre e gestire tutti gli adempimenti previsti contrattualmente e di rappresentare ad ogni effetto l'impresa stessa. Il Responsabile garantirà la massima collaborazione possibile agli organi competenti della Stazione appaltante.

Il Responsabile ha l'obbligo di presenza durante il servizio e l'obbligo di reperibilità, compresi i giorni festivi, dalle ore 07.00 alle ore 21.00. A tal scopo il Responsabile dovrà essere dotato di telefono cellulare dedicato.

L'Impresa appaltatrice può designare un vice di adeguata esperienza e professionalità a cui affidare la medesima responsabilità in caso di assenza o impedimento del Responsabile, comunicandolo al Direttore dell'Esecuzione del contratto.

Il Responsabile della direzione complessiva del servizio deve essere designato dall'Impresa appaltatrice entro la data di stipula del contratto, e deve possedere un titolo di studio adeguato ed esperienza lavorativa nella posizione di servizi alberghieri in ambito sanitario.

ARTICOLO 36 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irrepreensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- non intrattenersi con il personale dipendente della Stazione appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento del servizio.

L'Impresa appaltatrice deve istruire il proprio personale, ed in particolare la propria struttura di responsabili, affinché si attengano alle seguenti disposizioni:

- provvedere alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- rifiutare qualsiasi compenso o regalia;
- assicurare il rispetto delle norme di cui all'articolo 20 (obblighi dei lavoratori) del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni;
- comunicare immediatamente al Direttore dell'Esecuzione del contratto, con qualsiasi mezzo, qualunque evento accidentale dannoso per la stazione appaltante (es. danni non intenzionali, ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- comunicare immediatamente al Direttore dell'Esecuzione del contratto, con qualsiasi mezzo, eventuali interventi di controllo esterno o altri fatti che coinvolgano la Stazione appaltante o i propri utenti.

In particolare, l'Impresa appaltatrice deve curare che il proprio personale:

- sia munito di cartellino di riconoscimento;
- abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- segnali subito al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rispetto il divieto di fumare all'interno della struttura ospedaliera.

L'Impresa appaltatrice sarà comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti o dipendenti della Stazione appaltante, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

La Stazione appaltante, e per essa il Direttore dell'Esecuzione del contratto, potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa appaltatrice che reiteratamente contravvenissero alle disposizioni di cui sopra, fatta salva comunque l'applicazione di penali.

L'Impresa appaltatrice dovrà comunque provvedere alla soluzione concreta e tempestiva dei problemi segnalati, e nel caso di inadempienza saranno utilizzate le previsioni del contratto.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 37 – RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE

L'Impresa appaltatrice nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle predette normative ed adeguarsi tempestivamente a tutte le modifiche legislative, di livello europeo, nazionale e regionale che interverranno durante la vigenza del contratto.

L'Impresa appaltatrice deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e gastronomica.

L'Impresa appaltatrice, oltre che attenersi rigorosamente al proprio Piano di Autocontrollo, deve garantire che durante tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio vengano osservate le "Buone Norme di Produzione" (GMP).

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 38 – INDUMENTI DI LAVORO, DIVISE, DPI E BIANCHIERIA PIANA

Tutto il personale dell'Impresa appaltatrice deve essere dotato di apposita divisa di lavoro che consenta la corretta igiene della produzione, di colore e foggia concordate con la Stazione appaltante, corredata di tesserini di riconoscimento dell'operatore riportante il logo della stazione appaltante, il nome dell'impresa e la qualifica e il nominativo dell'operatore, al fine di evitare che persone non autorizzate possano introdursi sia nei locali affidati all'Impresa che nei locali a gestione della Stazione appaltante.

All'Impresa appaltatrice spetta la dotazione di tutti i Dispositivi di protezione individuale a seguito della valutazione dei rischi di cui agli articoli 17, 28 e 29 del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni. L'Impresa appaltatrice deve comunque fornire a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, mascherine monouso, guanti monouso, tutti i Dispositivi di Protezione Individuale quali guanti da forno, guanti da taglio della carne, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc.

L'Impresa appaltatrice deve fornire presso tutte le cucine adeguata biancheria piana di cucina.

L'Impresa appaltatrice deve inoltre fornire al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 39 – INTERVENTI DI IGIENE AMBIENTALE

Gli interventi di igiene ambientale, cioè i procedimenti e le operazioni atte a rendere sani determinati ambienti, mediante attività di pulizia e/o disinfezione, ovvero mediante il controllo

ed il miglioramento del microclima (temperatura, umidità, ventilazione), dell'illuminazione e del rumore presso i locali e le aree di competenza (cucina, mensa, lavastoviglie e dispensa, e comunque tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

Tali interventi sono i seguenti:

- ✓ **pulizia ordinaria** – si intendono interventi di carattere continuativo e routinario eseguiti con frequenze stabilite;
- ✓ **pulizie periodiche** – si intendono interventi di carattere periodico e radicale da svolgere a cadenze prestabilite; a tal proposito l'Impresa appaltatrice è tenuta a presentare alla Direzione Medica del Presidio entro 20 giorni dall'inizio del servizio, la programmazione annuale degli interventi in tutte le aree interessate e su tutti gli elementi strutturali e strumentali;
- ✓ **pulizie periodiche o occasionali** – si intendono interventi imprevedibili e non programmati (necessari per esigenze occasionali) o programmati a seguito di interventi di manutenzione effettuati sia dall'Impresa appaltatrice che dalla Stazione appaltante;
- ✓ **pulizie di pronto intervento** – si intendono interventi di ripristino, dovuti a spandimenti, rovesciamenti, caduta materiale, ecc.

Le attività di pulizia riguardano:

- ✓ tutte le superfici orizzontali, verticali / oblique dei locali, corridoi ed altri spazi destinati all'uso nell'ambito del presente appalto; sono inclusi tutti gli elementi strutturali, strumentali / apparecchiature e gli arredi (es. pareti, piani di lavoro, celle frigorifere, forno, cappe, apparecchi d'illuminazione), di qualsiasi materiali essi siano costituiti, e comprende la deterzione / disinfezione e rimozione del calcare;
- ✓ le attrezzature, le stoviglie ed il vasellame impiegati durante lo svolgimento del servizio;
- ✓ contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti e tutto quanto utilizzato per il trasporto;
- ✓ carrelli, contenitori, e quanto altro utilizzato per il trasporto degli alimenti;
- ✓ vetri e zanzariere.

Il lavaggio delle stoviglie, utensili e vasellame dovrà avvenire mediante lavaggio con lavastoviglie termoidustriali.

E' a carico dell'Impresa appaltatrice l'approvvigionamento di tutto il materiale necessario al corretto svolgimento degli interventi di pulizia, disinfezione e disincrostazione.

Per tutti i prodotti chimici utilizzati devono essere prodotte le relative schede di sicurezza, come previste dal regolamento CE n. 1907/2006 (REACH), e le schede tecniche su supporto informatico alla Stazione appaltante (si avverte che tali documenti devono essere sempre disponibili al personale utilizzatore). L'utilizzo in sicurezza di tali prodotti dovrà essere effettuato in conformità a quanto riportato sulle schede di sicurezza. Qualora, durante il periodo contrattuale, dovessero venire sostituiti prodotti, l'Impresa appaltatrice dovrà preventivamente proporre i nuovi prodotti o materiali con le relative schede tecniche e di sicurezza alla Stazione appaltante e procedere alla sostituzione solo in caso di parere favorevole.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 40 – PROCEDURE DI IGIENE AMBIENTALE

In fase di offerta tecnica, l'Impresa concorrente dovrà presentare un proprio Piano di Igiene Ambientale relativo agli interventi di cui all'articolo precedente.

Il suddetto Piano dovrà dettagliare:

- ✓ le attività da svolgere nelle diverse aree, tenendo conto della destinazione d'uso (es. mensa del personale e della cucina centrale);
- ✓ le modalità di esecuzione degli interventi di pulizia (ordinaria, periodica) per singolo locale ed area;
- ✓ la frequenza degli interventi ordinari e periodici per locale ed area;
- ✓ i prodotti di pulizia, disinfezione e disincrostazione impiegati e relativa scheda tecnica e di sicurezza;
- ✓ dovrà essere allegata al Piano la modulistica per la registrazione degli interventi ordinari e periodici di volta in volta eseguiti, comprensivi della firma dell'operatore dell'Impresa appaltatrice.

Durante l'appalto l'Impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione del personale addetto alle verifiche la documentazione attestante l'avvenuta realizzazione del Piano di Igiene Ambientale. Detto Piano dovrà essere facilmente accessibile agli operatori ed alle verifiche svolte dalla Direzione Medica di Presidio.

Nel caso in cui il Piano subisca modifiche nel corso dell'appalto rispetto a quello presentato in fase di offerta, l'Impresa appaltatrice è tenuta a presentare il nuovo Piano, che potrà essere attuato dall'Impresa appaltatrice solo dopo autorizzazione della Stazione appaltante. La Direzione Medica di Presidio potrà apportare modifiche al Piano qualora si ritenga necessario.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 41 – PRINCIPI GENERALI DA RISPETTARE NELLE PULIZIE

Le procedure di pulizia ordinaria ed eventuale disinfezione dovranno essere eseguite sia al termine di ogni singola fase del processo lavorativo che alla fine di ogni giornata lavorativa (come previsto dalla normativa HACCP).

I carrelli ed i materiali vanno detersi, asciugati e riposti in appositi locali. Tali carrelli non devono essere presenti nei locali durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

E' ritenuta idonea:

- la scopatura a umido con frange in microfibra o altro materiale monouso;
- la rimozione della polvere a umido monouso o pluriuso, ma con colori differenziati in base alla destinazione d'uso (es. cucina, servizi igienici, ecc.);
- l'utilizzo di macchine lava pavimenti;
- sistemi aspiranti con filtri ad alta filtrazione, valutati adeguati dalla Stazione appaltante;
- aste telescopiche che permettano la rimozione di polvere a umido, l'aspirazione in punti difficili da raggiungere, ecc.;
- sistemi di pulizia che utilizzano il vapore ad alta pressione.

Dovrà inoltre essere previsto apposito locale da adibire a ricovero attrezzature pulite, carrelli, ecc.. I prodotti, pannetti e frange, spugne pulite, detersivi ed altri prodotti di igiene ambientale dovranno essere sempre conservati in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali.

Qualora vengano utilizzati materiali pluriuso (es. frange, pannetti, ecc.) l'Impresa appaltatrice dovrà prevedere in apposito locale l'installazione di lavatrice che permetta la

termodisinfezione.

La scopatura ad umido ed il lavaggio dei pavimenti deve essere fatto avendo cura di liberare l'area da pulire dagli arredi mobili e di passare sotto quelli fissi, ad esclusione, ad esempio, di celle frigo.

Ogni intervento di sanificazione deve essere preceduto da adeguato arieggiamento dei locali.

Tutti i detergenti ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le modalità d'uso indicate sulle confezioni.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 42 – MODALITA' DI LAVORO E DEL PERSONALE

L'Impresa concorrente dovrà specificare in fase di offerta tecnica:

- i percorsi all'interno dei locali ed aree di competenza;
- le modalità operative che gli operatori dovranno rispettare nel passaggio tra Aree a rischio differente nei locali di pertinenza;
- le procedure di corretta prassi igienica in relazione all'igiene della persona e alla divisa di lavoro che deve essere quotidianamente sostituita o più volte al bisogno, al fine di mantenere il decoro e la pulizia.

L'Impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione il materiale adeguato per il lavaggio "sociale" delle mani in tutte le aree facenti parte del presente contratto inclusa la cucina, la mensa del personale e gli spogliatoi. In particolare devono essere presenti in ogni punto di lavaggio delle mani un dispenser per il detergente liquido ed un distributore per l'asciugatura delle mani.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 43 – MODALITA' DI GESTIONE DEI RIFIUTI

L'Impresa appaltatrice dovrà dotarsi degli strumenti necessari (es. sacchi, contenitori, carrelli) per effettuare nel rispetto delle norme vigenti in materia ambientale ed igienico – sanitaria, la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante la preparazione ed il consumo dei pasti (es. rifiuto indifferenziato, frazione umida, carta e cartone, plastica, metallo, vetro, oli esausti ecc.). Tale raccolta separata deve essere effettuata dal personale dell'Impresa appaltatrice all'interno dei locali di competenza (cucina, mensa, lavastoviglie e dispensa), secondo le indicazioni fornite dalla Direzione Medica di Presidio, in accordo con le procedure aziendali e disposizioni normative vigenti.

Una volta effettuata la separazione delle diverse tipologie di rifiuto prodotte, l'Impresa appaltatrice conferirà tali tipologie nel locale deposito temporaneo all'interno dei contenitori idonei forniti dall'Impresa stessa.

Non è ammesso il deposito di rifiuti fuori dagli appositi contenitori / sacchi né degli stessi al di fuori delle zone destinate allo stoccaggio.

L'Impresa deve provvedere al mantenimento di condizioni di igiene e sanificazione dei contenitori e del punto di stoccaggio all'interno dei locali di competenza, nonché dei contenitori del locale di deposito.

Le non conformità relative alla gestione dei rifiuti sono rilevate dalla Direzione Medica di Presidio. L'Impresa appaltatrice è tenuta a risolvere tempestivamente la criticità rilevata senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 44 – DISINFESTAZIONE / DERATTIZZAZIONE

L'impresa appaltatrice dovrà presentare in fase di offerta tecnica un proprio Piano di Lotta Integrata nei confronti di infestanti e roditori conforme a normativa HACCP.

A tal fine, l'Impresa concorrente dovrà presentare in fase di offerta il Piano di Lotta Integrata di cui sopra, dettagliando la tipologia degli interventi, la frequenza e i locali.

Durante l'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione del personale addetto alle verifiche la documentazione attestante l'avvenuta realizzazione del Piano di Lotta Integrata (es. piano di monitoraggio, piano di trattamento, ecc.).

Nel caso in cui il Piano dei suddetti interventi subisca modifiche nel corso dell'appalto rispetto a quello presentato in fase di offerta, l'impresa appaltatrice è tenuta a presentare il nuovo Piano, che potrà essere attuato dall'impresa appaltatrice solo dopo autorizzazione della stazione appaltante. La Stazione appaltante, qualora lo ritenga necessario, potrà chiedere all'Impresa appaltatrice la revisione del Piano di Lotta Integrata.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 45 – PULIZIE ESTERNE AI LOCALI

La pulizia delle aree esterne immediatamente adiacenti alle strutture di produzione dei pasti, comprese le facciate esterne dei vetri, sono a carico dell'Impresa appaltatrice, la quale deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Lo stesso dicasi delle aree esterne immediatamente adiacenti ai locali di consumo dei pasti. L'Impresa appaltatrice deve provvedere affinché dette aree siano mantenute sempre ben pulite e decorose.

ARTICOLO 46 – SERVIZI IGIENICI E LOCALI SPOGLIATOIO

I servizi igienici annessi alle cucine e ai locali di consumo del pasto da parte dei dipendenti della Stazione appaltante dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa appaltatrice.

Presso i locali spogliatoio degli addetti devono essere posizionati appositi armadietti sufficientemente ampi e a doppio scomparto, uno per gli indumenti da lavoro ed uno per gli indumenti personali. Tali armadietti devono essere dotati di apposito scomparto in basso per le calzature, ed in alto per contenere eventuali oggetti dell'operatore (es. borsa, casco ecc.).

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il

rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 47 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

E' fatto obbligo all'Impresa appaltatrice di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per finalità e scopi diversi da quelli previsti nel presente capitolato speciale d'appalto, nel rispetto del Decreto Legislativo n. 196/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni in tema di protezione dei dati personali.

A detto scopo, l'Impresa appaltatrice verrà formalmente nominata Responsabile esterno del trattamento dei dati personali, ai sensi dell'articolo 29 del citato Decreto n. 196/2003.

L'Impresa appaltatrice dovrà a sua volta provvedere a formalizzare la nomina di "Incaricato del trattamento", a norma dell'articolo 30 del medesimo Decreto, nei confronti di tutto il proprio personale, che verrà assegnato a prestare l'attività lavorativa nell'ambito del servizio, fornendo le necessarie informazioni, affinché i dati personali e sensibili, soprattutto a carattere sanitario, di cui quest'ultimo venga a conoscenza nello svolgimento dell'attività lavorativa, vengano considerati come riservati e come tali trattati nel rispetto della normativa di cui al citato Decreto n. 196/2003.

ARTICOLO 48 – DIVIETO DI INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione degli utenti presso le strutture ospedaliere e territoriali, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge n. 146/1990 e sue successive modifiche ed integrazioni, che prevede l'obbligo per l'Impresa appaltatrice di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e dai contratti decentrati a livello aziendale, per quanto concerne i contingenti di personale ed in conformità all'offerta tecnica presentata.

Scioperi del personale dell'Impresa appaltatrice

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne del personale dell'Impresa appaltatrice, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo presentato dall'impresa appaltatrice in sede di offerta ed in base alle specifiche esigenze prospettate dalla Stazione appaltante attraverso il Direttore dell'Esecuzione del contratto. L'Impresa appaltatrice deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno 5 giorni, a segnalare alla Stazione appaltante la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell'assemblea sindacale interna e/o esterna, se questa incide nella erogazione del pubblico servizio di ristorazione agli utenti.

Cause di forza maggiore

Al verificarsi di cause di forza maggiore, se il servizio di emergenza sostitutivo proposto dall'Impresa appaltatrice non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della stazione appaltante, quest'ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo ritenuto più opportuno, riservandosi di addebitare all'Impresa appaltatrice inadempiente il maggior onere sostenuto. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza e con le prescrizioni del presente capitolato speciale d'appalto e dell'offerta aggiudicata.

Al verificarsi di entrambi i casi sopra indicati, l'Impresa appaltatrice deve comunque garantire la presenza del Responsabile del servizio o del suo vice.

ARTICOLO 49 – DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa appaltatrice non può in alcun caso sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante, trattandosi di servizio pubblico essenziale.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa appaltatrice costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto. Di tale evento la Stazione appaltante darà comunicazione alle autorità competenti. Qualora l'Impresa appaltatrice non riprenda le attività entro il termine intimato dal Direttore dell'Esecuzione del contratto mediante diffida inoltrata anche a mezzo fax, seguito da raccomandata AR, la Stazione appaltante promuoverà la risoluzione del contratto, si avvarrà di altro fornitore recuperando i costi, incamererà la fidejussione per l'intero importo e segnalerà il comportamento all'AVCP o altra Autorità competente.

In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa appaltatrice tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 50 – SICUREZZA SUL LAVORO

Cooperazione e coordinamento ai fini della eliminazione / riduzione dei rischi da interferenze

L'Impresa offerente è tenuta ad osservare tutte le norme di legge che regolano la previdenza e l'assistenza sociale e al rispetto di tutti gli obblighi connessi in materia di sicurezza, protezione ed igiene dei lavoratori, e deve aver adempiuto a tutti gli obblighi previsti dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, ed in particolare a quello della redazione del documento di valutazione dei rischi inerenti all'attività oggetto del presente appalto.

In tale documento devono essere accuratamente analizzati i rischi relativi al servizio in oggetto ed introdotti nel ciclo lavorativo della Stazione appaltante, e definite ed applicate le conseguenti misure di prevenzione e protezione.

L'Impresa offerente è ritenuta interamente responsabile dell'applicazione delle misure di sicurezza previste dal documento di valutazione dei rischi suddetti e provvederà inoltre, a proprie spese ed a propria piena e totale responsabilità:

- ✓ a formare ed informare i propri dipendenti relativamente ai rischi connessi allo svolgimento del servizio, ed alle misure di protezione da attuare per ridurre tali rischi;
- ✓ a controllare ed a pretendere che i propri dipendenti rispettino le norme vigenti di sicurezza e di igiene, nonché, se del caso, le disposizioni che la Stazione appaltante ha definito in materia;
- ✓ a disporre e controllare che i propri dipendenti siano dotati ed usino i Dispositivi di Protezione Individuali e Collettivi previsti ed adottati dall'Impresa appaltatrice stessa, per i rischi connessi agli interventi da effettuare;
- ✓ a curare che tutte le attrezzature di lavoro ed i mezzi d'opera siano a norma ed in regola con le prescrizioni vigenti;
- ✓ ad informare immediatamente la stazione appaltante in caso di infortunio / incidente e di ottemperare, in tali evenienze, a tutte le incombenze previste dalla legge;
- ✓ ad applicare nei confronti di eventuali subappaltatori, approvati dalla Stazione appaltante, le procedure previste dall'articolo 26 del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, con specifico riguardo alla formazione e trasferimento dell'informazione circa i contenuti del DUVRI ed all'organizzazione ed al rispetto dei conseguenti interventi compensativi di tutela; in caso di avvenuta redazione dei documenti di cui al presente punto, dovrà essere data tempestiva e formale comunicazione alla

Stazione appaltante.

Si precisa che per tutta la fase di realizzazione delle opere per l'allestimento della cucina e delle relative pertinenze presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI", fino al collaudo delle stesse, gli obblighi connessi all'igiene e la sicurezza sul lavoro di cui al Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, sono gestiti attraverso il Piano di Sicurezza e Coordinamento (PSC) di cui all'articolo 100 del medesimo Decreto, che dovrà riportare l'analisi dei rischi interferenti, ai sensi dell'articolo 26 del Decreto stesso.

Le modalità dell'organizzazione e gestione della sicurezza in tale fase sono precisate nel "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti".

A tal fine, la Stazione appaltante è a disposizione per gli adempimenti legati all'attività di cooperazione e coordinamento.

Per tutte le attività non rientranti tra i lavori previsti nel citato "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti", e quindi relativamente allo specifico servizio di ristorazione oggetto di appalto, si allega al disciplinare di gara – Allegato "A" – il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto ai sensi dell'articolo 26 del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni dal Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione appaltante, che analizza la presenza o meno di rischi in relazione all'oggetto dell'appalto, le eventuali misure individuate per l'eliminazione e/o la riduzione dei rischi da interferenze attese e la conseguente stima dei costi relativi ai fini della cooperazione e coordinamento tra i contraenti.

Tale documento deve essere compilato dall'Impresa offerente in ogni sua parte ivi richiesta, sottoscritto dagli aventi titolo ai sensi del citato Decreto, e consegnato come parte integrante dell'Offerta Tecnica, nel senso previsto dal disciplinare di gara.

L'Impresa offerente ha la possibilità, se del caso, di proporre modifiche a quanto contenuto nel documento di cui sopra, sia in termini di analisi che di soluzioni, evidenziandone chiaramente contenuti e motivazioni.

A seguito dell'aggiudicazione, nel caso in cui l'Impresa appaltatrice in fase di offerta non abbia presentato proposte integrative per meglio garantire la sicurezza del lavoro o non offra servizi aggiuntivi per i quali sia necessario valutare ulteriori interferenze, il documento diviene parte integrante del contratto.

Ogni variazione e modifica delle modalità operative, da entrambe le parti, in fase di espletamento dell'appalto, dovranno essere tempestivamente comunicate. A tal fine, la Stazione appaltante si riserva di contattare il Datore di Lavoro del Fornitore e/o il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

La Stazione appaltante, in fase di espletamento dell'appalto, ha facoltà di controllare, a mezzo del proprio personale, la puntuale osservanza delle misure di prevenzione e protezione definite. In caso di non osservanza delle regole stabilite, il Committente imporrà al Fornitore la temporanea sospensione dell'attività in corso e l'immediato adeguamento.

Ai fini di quanto stabilito dall'articolo 26, comma 5, del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, si precisa che i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, in rapporto all'affidamento delle attività previste dal presente capitolato speciale d'appalto e come meglio dettagliato nell'allegato DUVRI, è pari a ZERO.

Ai fini della realizzazione della cooperazione e del coordinamento, il Direttore dell'Esecuzione del contratto, prima della stipulazione del contratto ed in tempo utile per la pianificazione

delle attività in oggetto, programma un incontro tra le parti finalizzato alla pianificazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi da interferenza lavorativa; in fase di esecuzione dello stesso, promuove incontri informativi e formativi per assicurare nel tempo l'efficacia e l'efficienza delle azioni di coordinamento.

Gestione emergenze e rischio incendio

L'attività oggetto dell'appalto è inserita all'interno di una struttura ospedaliera classificata a rischio di incendio "elevato" (ai sensi del DM 10.03.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro") e dotata di piano d'emergenza ed evacuazione, di cui verrà informato il personale dell'impresa appaltatrice attraverso momenti formativi.

L'Impresa appaltatrice dovrà predisporre e tenere aggiornato un piano di emergenza ed evacuazione con i requisiti di cui all'Allegato VIII del DM 10.03.1998 e contenente istruzioni specifiche relative agli ambienti in gestione. Il piano di emergenza dovrà essere trasmesso al Servizio di Prevenzione e Protezione della Stazione appaltante al fine di attivare la necessaria collaborazione tra i Datori di Lavoro.

Il personale dell'Impresa appaltatrice operante presso le sedi della Stazione appaltante dovrà essere formato in numero sufficiente (al fine di garantirne la presenza costante durante tutti i turni lavorativi) di lavoratori addetti alla gestione delle emergenze, per attività a rischio di incendio elevato.

Misure di prevenzione e protezione adottate dall'Impresa appaltatrice.

Fatta salva ogni indicazione e prescrizione prevista nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) trasmesso in allegato "A" al disciplinare di gara, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere, non oltre i 30 giorni successivi alla comunicazione di aggiudicazione definitiva, il documento che individua le misure di prevenzione e protezione attuate dall'Impresa in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Detto documento, qualora il presente articolo non si manifesti in contrasto con qualsiasi indicazione e prescrizione prevista nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) trasmesso in allegato "A" al disciplinare di gara, dovrà contenere le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi alle attività richieste dal presente capitolato speciale d'appalto;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esse connessi;
- mezzi / attrezzature / prodotti disponibili e/o previsti per l'esecuzione del servizio, con relative schede di sicurezza ed informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
- organizzazione prevista per la gestione delle problematiche di sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, medico competente e altre figure professionali e relativi compiti;
- programma di formazione professionale ed informazione del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti da allegare al contratto d'appalto.

Ai fini della sottoscrizione del contratto, e prima dell'inizio delle attività oggetto di appalto, l'Impresa aggiudicataria, previa comunicazione del nominativo di un proprio incaricato aziendale per la sicurezza e secondo ogni indicazione e prescrizione prevista nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) trasmesso in allegato "A" al disciplinare di gara, dovrà prendere i necessari contatti con il competente Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione appaltante, per la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi specifici propri dell'attività dell'Impresa appaltatrice e delle proprie misure di prevenzione e prevenzione, integrato con i rischi derivanti dall'interferenza con le attività della Stazione appaltante.

Saranno in tal senso previste modalità di cooperazione e coordinamento tra l'Impresa appaltatrice e la Stazione appaltante per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione nei confronti dei lavoratori dell'Impresa stessa e della Stazione appaltante, secondo le modalità indicate nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti in allegato al disciplinare di gara.

Tale documento dovrà essere redatto in accordo con i responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione della Stazione appaltante, cui l'Impresa appaltatrice farà continuo riferimento in corso di svolgimento del servizio per ogni procedura che si riferisca all'igiene e sicurezza del lavoro.

ARTICOLO 51 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Impresa appaltatrice deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti sulla base della valutazione dei rischi di cui agli articoli 17, 28 e 29 del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 52 – OSSERVANZA DI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO, ASSICURAZIONI E PREVIDENZA SOCIALE

Per tutta la durata del vincolo contrattuale, nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra la Stazione appaltante ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'Impresa appaltatrice. Il rapporto di impiego di tutto il personale adibito al servizio appaltato intercorrerà esclusivamente con l'Impresa appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro, così come stabilito dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni.

L'Impresa appaltatrice riconosce che la Stazione appaltante risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la stessa ed il proprio personale dipendente.

L'Impresa appaltatrice, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di categoria, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere a sua cura e spese alle assicurazioni obbligatorie per legge del personale che intende impiegare nello svolgimento del servizio appaltato.

ARTICOLO 53 – TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

Fatta salva ogni altra prescrizione di cui al presente capitolato speciale d'appalto, si fa espresso richiamo, con riferimento all'oggetto di cui al presente articolo, alle disposizioni di cui agli articoli 4 "Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore e del subappaltatore" e 5 "Intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza retributiva dell'esecutore e del subappaltatore" del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 54 – RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Dopo l'avvio dell'appalto, al termine di ogni anno, l'Impresa appaltatrice deve trasmettere al Direttore dell'Esecuzione del contratto un REPORT sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ed eventuali problematiche connesse alle risultanze dei controlli di conformità, ed eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dalla Stazione appaltante. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dalla Stazione appaltante, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi da raggiungere.

Nel caso di criticità, la verifica ed i relativi impegni di soluzione vanno gestiti al verificarsi degli eventi.

L'obbligo di tale relazione attiene ovviamente anche alle circostanze di cui alla PRIMA FASE dell'appalto, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 55 – DISPOSIZIONI INERENTI I CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

La Stazione appaltante, al fine di verificare il corretto espletamento del servizio reso dall'Impresa appaltatrice e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale d'appalto, si riserva di effettuare in ogni momento e senza preavviso – mediante un proprio organismo interno e/o mediante organismi esterni privati – ogni controllo di merito e di qualità ritenuto necessario, con particolare riferimento ad ogni valutazione degli elementi di rischio per la salute e la sicurezza degli utenti.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture utilizzate per lo svolgimento del servizio, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti, e circa la corretta utilizzazione dei locali, apparecchiature ed attrezzature. Il personale dell'Impresa appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati della Stazione appaltante.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Direttore del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa appaltatrice non potrà contestare le risultanze dei controlli stessi.

Potranno essere eseguiti controlli relativi alla consistenza dell'organico impiegato, all'applicazione del Piano di Autocontrollo igienico, al rispetto del Sistema Qualità ed al rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

La Stazione appaltante si riserva, altresì, la possibilità di effettuare controlli e verifiche sull'esecuzione delle attività di manutenzione relativamente ad attrezzature, macchinari, strutture ed impianti.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

Modalità di verifica del pasto destinato agli utenti.

Il controllo sarà effettuato direttamente dal coordinatore infermieristico della Unità Operativa / Servizio o suo delegato al momento della somministrazione del pasto all'utente, con particolare eventuale riferimento a:

- mancato rispetto del menù previsto;
- mancato rispetto della dieta speciale prevista;
- mancata consegna di alimenti o di pasti;
- orario di consegna non rispettato;
- rinvenimento di corpo estraneo nei pasti;
- alimenti alterati e/o comunque non consumabili;
- inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e stoviglie;
- utilizzo di prodotti scaduti, fatte salve le segnalazioni di legge;
- temperature dei pasti non conformi;
- altre non conformità puntualmente rilevabili.

In tali circostanze, il coordinatore infermieristico della Unità Operativa / Servizio o suo delegato contatta il referente appositamente individuato dall'Impresa appaltatrice, per segnalare la difformità riscontrata e stabilire la misura correttiva.

Il referente dell'Impresa appaltatrice provvede ad attuare la misura correttiva, che dovrà essere totalmente a carico dell'Impresa stessa. In caso di consegne integrative o sostitutive l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere con propri operatori alla consegna diretta alla Unità Operativa / Servizio richiedente.

ARTICOLO 56 – VERIFICA IGIENICO SANITARIA

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto, anche avvalendosi delle competenze aziendali – Direzione Medica di Presidio, Servizio di Dietetica e Nutrizione aziendale ed altre strutture della Stazione appaltante – verificherà il rispetto delle regole igienico sanitarie nel complessivo espletamento del servizio. Tale controllo potrà essere effettuato in qualsiasi momento del processo lavorativo presso i locali destinati al servizio e gestiti dall'Impresa appaltatrice.

In particolare, saranno oggetto delle verifiche:

- le modalità igienico sanitarie e dietetiche degli alimenti;
- la corretta sanificazione degli ambienti, delle apparecchiature, attrezzature, utensili ed accessori;
- la corretta applicazione delle norme igieniche nell'utilizzo dell'abbigliamento e dell'igiene personale da parte degli operatori addetti;
- la reale applicazione del piano di sanificazione e della modalità di smaltimento rifiuti.

Le verifiche saranno normalmente effettuate alla presenza del Responsabile dell'impresa appaltatrice. Gli esiti delle verifiche e le eventuali non conformità saranno rilevate con apposita modulistica. Nell'apposito modulo verrà registrato quanto rilevato durante il controllo e le eventuali contro - deduzioni dell'Impresa appaltatrice. Le risultanze firmate dai presenti saranno gestite dal Direttore dell'Esecuzione del contratto.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il

rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

Flusso informativo.

Il flusso di comunicazioni tra l'Impresa appaltatrice e la Stazione appaltante dovrà essere assicurato principalmente mediante utilizzazione del sistema informativo ed informatico messo a disposizione dall'Impresa stessa a supporto dello svolgimento del servizio.

Il flusso delle informazioni e delle relazioni tra le parti dovrà essere prevalentemente organizzato mediante l'utilizzo di modulistica predisposta dall'Impresa appaltatrice ed approvata dalla Stazione appaltante.

Attraverso detto sistema, la Stazione appaltante potrà impartire disposizioni, raccomandazioni ed osservazioni sullo svolgimento del servizio. Nei casi di contestazione, fatta salva ogni ulteriore specifica prescrizione di cui al presente capitolato speciale d'appalto, il RESPONSABILE DEL SERVIZIO dovrà fornire proprie precisazioni, di norma, entro le 24 ore dal ricevimento della contestazione stessa.

È consentita comunque tra le Parti la eventuale utilizzazione di altri mezzi di comunicazione (posta, fax), purché adeguatamente riscontrabile.

ARTICOLO 57 – CONTROLLO QUALITÀ ED AUTOCONTROLLO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Al fine di monitorare l'efficacia del sistema produttivo, l'Impresa concorrente dovrà presentare in sede di offerta tecnica un proprio Piano dei controlli microbiologici degli alimenti, redatto in conformità alla normativa vigente sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Ad ogni prelievo microbiologico l'Impresa appaltatrice è tenuta a trasmettere al Direttore dell'Esecuzione del contratto, entro e non oltre 20 giorni dalla data di refertazione, l'esito del controllo.

Nel caso in cui tale Piano subisca modifiche nel corso dell'appalto rispetto a quello presentato in fase di offerta, l'Impresa appaltatrice è tenuta a presentare il nuovo Piano, che potrà essere attuato dall'Impresa stessa solo dopo autorizzazione della Stazione appaltante. Durante la durata dell'appalto la procedura di Autocontrollo dovrà essere facilmente accessibile agli operatori dell'Impresa appaltatrice ed alle verifiche della Direzione Medica di Presidio.

In caso di superamento dei limiti previsti dalla normativa di riferimento, l'Impresa appaltatrice dovrà mettere in atto quanto previsto dal Piano di Autocontrollo, adottando le immediate misure correttive, dandone contestuale comunicazione al Direttore dell'Esecuzione del contratto.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre ad accertamenti microbiologici, chimici, fisici e merceologici, tramite laboratorio specializzato:

- i prodotti alimentari oggetto della fornitura;
- i campioni di pasti preparati e forniti per la distribuzione;
- gli ambienti.

La Stazione appaltante si riserva di sottoporre i campioni prelevati a prove di laboratorio presso uno o più laboratori accreditati di propria scelta.

In caso di episodi di tossinfezione oppure qualora i risultati delle analisi (e delle eventuali analisi di verifica sui contro - campioni che saranno contestualmente prelevati, congelati e conservati dall'Impresa appaltatrice previo sigillo della Stazione appaltante) denunciassero

l'esistenza di valori potenzialmente dannosi per la salute degli utenti, la Stazione appaltante e l'Impresa appaltatrice concorderanno le specifiche modalità di controllo per verificare l'oggettiva presenza di elementi di rischio, le eventuali cause ed i possibili rimedi.

Qualora le cause di rischio igienico derivanti da comportamenti dell'Impresa appaltatrice segnalate al Responsabile del servizio non venissero rimosse nei normali tempi tecnici, dopo contestazione formale scritta, comunicata con raccomandata direttamente alla sede dell'Impresa appaltatrice, la Stazione appaltante si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della stessa Impresa appaltatrice per tutti i danni che la Stazione appaltante stessa dovesse essere chiamata a risarcire.

La responsabilità civile e penale resta comunque a totale carico dell'Impresa appaltatrice.

La Stazione appaltante si riserva inoltre di controllare e valutare i piani di autocontrollo HACCP dell'Impresa appaltatrice.

Nell'ambito della PRIMA FASE dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà consentire alla Stazione appaltante l'accesso presso le strutture produttive utilizzate, allo scopo di verificare il rispetto di tutte le prescrizioni di cui al presente articolo, per quanto attinenti lo specifico contesto di riferimento.

ARTICOLO 58 – CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA APPALTATRICE A SEGUITO DEI CONTROLLI

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto, a seguito dei controlli effettuati, informerà l'Impresa appaltatrice di volta in volta delle eventuali non conformità riscontrate e la richiama alle relative risoluzioni. Nel caso siano richieste giustificazioni scritte e documentate, l'Impresa appaltatrice è obbligata a presentarle entro il tempo massimo prescritto dalla Stazione appaltante.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa appaltatrice non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, il Direttore dell'Esecuzione del contratto applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

ARTICOLO 59 - RISCHI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Fatta salva ogni ulteriore disposizione di cui al presente capitolato speciale d'appalto, fa interamente carico all'Impresa appaltatrice ogni responsabilità inerente la intera gestione e conduzione del servizio, compresa quella relativa al buon funzionamento degli impianti e delle attrezzature utilizzati, ed ogni responsabilità per gli infortuni al personale.

L'Impresa appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità civile per danni verso terzi, persone, animali o cose in dipendenza di omissioni, negligenze o quant'altro attinente all'esecuzione di ogni prestazioni riferibile al presente appalto.

L'Impresa appaltatrice assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e si impegna a promuovere tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione del servizio stesso per qualsiasi causa.

L'Impresa appaltatrice, inoltre, risponde pienamente dei danni a persone o a cose della Stazione appaltante o appartenenti alla propria organizzazione, all'interno o fuori dei presidi interessati all'appalto, ovvero dei danni a terzi che possono derivare dall'espletamento del servizio appaltato ed imputabili ad essa od ai suoi dipendenti, dei quali sia chiamata a rispondere la Stazione appaltante, la quale deve ritenersi completamente sollevata ed indenne da relative responsabilità.

I danni arrecati colposamente dall'Impresa appaltatrice verranno contestati per iscritto.

Qualora le giustificazioni non siano state accolte e l'Impresa non abbia provveduto alla composizione del danno nei termine stabiliti, vi provvederà la Stazione appaltante, che addebiterà le relative spese, trattenendo gli importi sul credito maturato di prima scadenza.

L'Impresa appaltatrice si obbliga all'osservanza delle vigenti normative in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro e relative all'impiego delle strutture, attrezzature e prodotti utilizzati. L'impresa appaltatrice si obbliga inoltre a provvedere, a proprio carico e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti a garantire, in conformità al Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, la completa sicurezza durante l'esercizio delle attività, l'incolumità delle persone addette al servizio, e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere necessarie esonerando di conseguenza la Stazione appaltante da qualsiasi responsabilità.

ARTICOLO 60 - COPERTURE ASSICURATIVE

COPERTURE LAVORI

1. Ai sensi dell'articolo 129, comma 1, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni e dell'articolo 125 del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni, l'Impresa appaltatrice è obbligata, contestualmente alla sottoscrizione del contratto e in ogni caso almeno 10 (dieci) giorni prima della data prevista per la consegna, a produrre una polizza assicurativa che tenga indenne la Stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione e che preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni causati a terzi nell'esecuzione dei lavori. La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione.
2. La copertura delle predette garanzie assicurative decorre dalla data di consegna dei lavori e cessa alle ore 24.00 del giorno di emissione del certificato di collaudo provvisorio / di regolare esecuzione, e comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato; in caso di emissione del certificato di collaudo provvisorio / di regolare esecuzione per parti determinate dell'opera, la garanzia cessa per quelle parti e resta efficace per le parti non ancora collaudate; a tal fine l'utilizzo da parte della Stazione appaltante secondo la destinazione equivale, ai soli effetti della copertura assicurativa, ad emissione del certificato di collaudo provvisorio / di regolare esecuzione. Il premio è stabilito in misura unica e indivisibile per le coperture di cui ai commi 3 e 4. Le garanzie assicurative sono efficaci anche in caso di omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'esecutore fino ai successivi due mesi e devono essere prestate in conformità allo schema-tipo 2.3 - allegato al D.M. n. 123 del 2004.
3. La garanzia assicurativa contro tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati deve coprire tutti i danni subiti dalla Stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti e opere, anche preesistenti, salvo quelli derivanti da errori di progettazione, insufficiente progettazione, azioni di terzi o cause di forza maggiore; tale polizza deve essere stipulata nella forma «CONTRACTORS ALL RISKS» (C.A.R.) e deve:
 - a) prevedere una somma assicurata così distinta:

partita 1) per i lavori oggetto del contratto:	€ 500.000,00
partita 2) per le opere preesistenti:	€ 500.000,00
partita 3) per demolizioni e sgomberi:	€ 200.000,00
 - b) essere integrata in relazione alle somme assicurate in caso di approvazione di lavori aggiuntivi affidati a qualsiasi titolo all'appaltatore.

4. La garanzia assicurativa di responsabilità civile per danni causati a terzi (RCT) deve essere stipulata per una somma assicurata (massimale / sinistro) non inferiore ad € 2.000.000,00.
5. Se il contratto di assicurazione prevede importi o percentuali di scoperto o di franchigia, queste condizioni:
 - a) in relazione all'assicurazione contro tutti i rischi di esecuzione di cui al comma 3, tali franchigie o scoperti non sono opponibili alla Stazione appaltante;
 - b) in relazione all'assicurazione di responsabilità civile di cui al comma 4, tali franchigie o scoperti non sono opponibili alla Stazione appaltante.
6. Le garanzie di cui ai commi 3 e 4, prestate dall'appaltatore coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e sub - fornitori. Se l'appaltatore è un raggruppamento temporaneo o un consorzio ordinario, giusto il regime delle responsabilità solidale disciplinato dall'articolo 37, comma 5, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni e dall'articolo 128, comma 1, del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni, la garanzia assicurativa è prestata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati o consorziati.

solo per i lavori per i quali sia previsto un periodo di garanzia

7. Ai sensi dell'articolo 125, comma 3, secondo periodo, del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni, le garanzie di cui al comma 3, limitatamente alla lettera a), partita 1), ed al comma 4, sono estese fino a 12 (dodici) mesi dopo la data dell'emissione del certificato di collaudo provvisorio / di regolare esecuzione; a tale scopo:
 - a) l'estensione deve risultare dalla polizza assicurativa in conformità alla scheda tecnica 2.3 allegata al D.M. n. 123 del 2004;
 - b) l'assicurazione copre i danni dovuti a causa risalente al periodo di esecuzione o dovuti a fatto dell'appaltatore nelle operazioni di manutenzione previste tra gli obblighi del contratto d'appalto;
 - c) restano ferme le condizioni di cui ai commi 5 e 6.

Polizza per errori od omissioni in fase progettuale

L'Impresa appaltatrice dovrà munirsi di una polizza di responsabilità civile professionale per i rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività di progettazione, con le modalità previste dall'articolo 111 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni e dall'articolo 269 del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni.

COPERTURE SERVIZIO

Con effetto dalla data di stipulazione del contratto, l'Impresa appaltatrice è obbligata a stipulare (e mantenere in vigore per tutta la durata del vincolo contrattuale) con Assicuratore autorizzato ad esercitare l'attività oggetto delle assicurazioni sotto riportate, le seguenti coperture assicurative:

- ✓ **Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**, per danni arrecati a terzi (tra i quali la Stazione appaltante) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione al corretto adempimento di tutte le prescrizioni previste dal presente appalto ed inerenti le attività previste dal presente appalto stesso, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 10.000.000,00 (dieci milioni) per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche la specifica estensione a:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande, anche attraverso distributori automatici;
 - conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
 - committenza di lavori e servizi;
 - danni a cose in consegna e/o custodia;
 - danni a cose di terzi da incendio;
 - danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.);
 - danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'impresa, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
 - interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.
- ✓ **Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO)**, per infortuni sofferti da Prestatori di Lavoro subordinati o parasubordinati, addetti all'attività svolta ed oggetto dell'appalto, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 (cinque milioni) per sinistro ed € 3.000.000,00 (tre milioni) per persona, e prevedere tra le altre condizioni, anche l'estensione al cd. "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

- ✓ **Tutti i rischi delle opere realizzate (ALL RISKS)**, contro i danni di natura accidentale che possono occorrere alle opere realizzate, dopo l'emissione del certificato di collaudo provvisorio dei lavori, e durante le attività oggetto del presente appalto esercitate dall'impresa appaltatrice.

L'assicurazione dovrà essere strutturata nella formula ALL RISKS, e dovrà garantire tutti i fabbricati fuori terra, i macchinari, le strutture, ecc., sino alla concorrenza della somma corrispondente al valore di ricostruzione dei locali affidati all'Impresa appaltatrice (valore che sarà determinato dalla competente Unità Operativa della Stazione appaltante con comunicazione successiva all'avvenuta esecuzione dei lavori e dopo l'emissione del certificato di collaudo provvisorio dei lavori), relativamente al contenuto, fino alla concorrenza del valore a nuovo delle attrezzature e dei macchinari, che dovrà essere coerente all'offerta aggiudicata ed attestato dall'Impresa appaltatrice, con dichiarazione da rilasciarsi a firma del legale rappresentante.

La garanzia dovrà espressamente comprendere i danni conseguenti ad atti compiuti da terzi, anche di carattere doloso, le cause di forza maggiore (eventi atmosferici, tellurici, alluvionali ecc.) nonché da fenomeni elettrici, da sovraccarico da neve.

L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte, così come la loro eventuale inesistenza e/o l'eventuale approvazione espressa della stazione appaltante sull'Assicuratore prescelto dall'Impresa appaltatrice, non esonerano l'impresa stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto in parte – dalle suddette coperture assicurative.

La Stazione appaltante sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative stipulate dall'Impresa appaltatrice.

Nell'ambito della operatività delle coperture assicurative tutte, l'Impresa appaltatrice si impegna ad ottenere la rinuncia ai diritti di rivalsa da parte della Compagnia assicuratrice nei confronti della Stazione appaltante.

Resta a carico dell'Impresa appaltatrice, oltre agli eventuali scoperti e franchigie di polizza, la gestione dei sinistri.

La Stazione appaltante potrà richiedere in qualsiasi momento, durante il corso dell'appalto, la modifica delle garanzie assicurative, qualora si verificasse un numero di sinistri ritenuto elevato a suo insindacabile giudizio.

Nel caso di aggiudicazione dell'appalto nei confronti di un Raggruppamento temporaneo di impresa, dette garanzie richieste dovranno essere prestate mediante polizze di unica emissione, valide ed efficaci per tutte le imprese appartenenti al gruppo.

Le polizze assicurative richieste dovranno essere prodotte dall'Impresa appaltatrice entro 30 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione dell'appalto.

Le polizze assicurative e loro eventuali rinnovi dovranno essere vincolati a favore della Stazione appaltante, che si impegna al pagamento del premio in vece e per conto dell'Impresa appaltatrice qualora questa non dovesse provvedervi. In questo caso, tali somme saranno trattenute sul credito maturato dall'Impresa appaltatrice di prima scadenza.

Qualora l'Impresa appaltatrice non ottemperi alle disposizioni del presente articolo, la Stazione appaltante si riserva il diritto di contrarre direttamente e di tenere in validità le suddette polizze assicurative, prelevando i relativi importi dalle somme a qualunque titolo dovute all'Impresa stessa.

ARTICOLO 61 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Sono a carico della stazione appaltante:

- la fornitura del vapore;
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura del gas per cucina;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda;
- il riscaldamento dei locali.

Eventuali carenze e disservizi non dipendenti dall'Impresa appaltatrice che dovessero verificarsi nel corso di esecuzione del contratto, dovranno essere tempestivamente segnalati alla Stazione appaltante, in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

ARTICOLO 62 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della gara sarà effettuata con le modalità previste dall'articolo 83 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni a favore dell'operatore economico concorrente che avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i seguenti parametri e criteri di valutazione:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| - QUALITÀ DELL'OFFERTA TECNICA | massimo 75 punti |
| - PREZZO | massimo 25 punti |

VALUTAZIONE QUALITÀ DELL'OFFERTA TECNICA

Ferme restando le caratteristiche e le condizioni minime di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato speciale d'appalto, l'operatore economico concorrente dovrà produrre, ai fini della valutazione del parametro QUALITÀ DELL'OFFERTA TECNICA e dell'attribuzione del relativo punteggio, secondo le modalità previste all'articolo 2 del disciplinare di gara – **BUSTA B - OFFERTA TECNICA** – la seguente documentazione tecnica.

- 1. PROGETTO DEFINITIVO e LAY-OUT DISTRIBUTIVO, redatto nel rispetto del "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti", con particolare riferimento a quanto previsto e richiesto all'articolo 2 del CAPITOLATO TECNICO stesso, relativo alla proposta di allestimento strutturale ed impiantistico dei locali cucina e relative pertinenze da realizzarsi presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", nonché una relazione descrittiva del progetto (*), nella quale siano riportate indicazioni secondo le seguenti specifiche SEZIONI di riferimento.**

(*) Si ribadisce, nel senso esplicitato nel disciplinare di gara, che detta relazione non dovrà superare le n. 50 pagine – redatte in carattere "TIMES NEW ROMAN" dimensione 12 – esclusi schede tecniche ed eventuali ulteriori allegati di riferimento. Per pagina si intende un foglio formato A4 anche stampato fronte / retro.

- 1.A.** Interventi previsti per ottenere il più ampio isolamento acustico ed un'ottimale impermeabilizzazione dei locali.
- 1.B.** Tipologie delle fonti energetiche che si intendono utilizzare ed il piano dei consumi energetici e di impatto ambientale.
- 1.C.** Impianti, attrezzature ed apparecchiature di allestimento – con relative schede tecniche – per assicurare la migliore funzionalità ed erogazione del servizio.
- 1.D.** Arredi, accessori e complementi di allestimento – con relative schede tecniche – per assicurare il regolare svolgimento del servizio.
- 1.E.** Piano di emergenza per far fronte ad interruzione delle fonti energetiche per qualsiasi causa e di guasti delle attrezzature ed apparecchiature e garantire la continuità dell'erogazione del servizio.
- 1.F.** Soluzioni volte al contenimento dei costi energetici, documentate in via esemplificativa attraverso l'indicazione delle soluzioni impiantistiche adottate, delle tipologie delle fonti energetiche previste, della stima dei consumi energetici e dell'impatto ambientale.

- 2. RELAZIONE TECNICA DETTAGLIATA SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (*), nella quale siano descritti – secondo le specifiche SEZIONI di riferimento da 2.A. a 2.H. di seguito riportate – ogni dettaglio ritenuto utile ad illustrare la propria proposta progettuale per lo svolgimento del servizio oggetto di appalto.**

(*) Si ribadisce, nel senso esplicitato nel disciplinare di gara, che detta relazione non dovrà superare le n. 150 pagine – redatte in carattere "TIMES NEW ROMAN" dimensione 12 – esclusi schede tecniche ed eventuali ulteriori allegati di riferimento. Per pagina si intende un foglio formato A4 anche stampato fronte / retro.

- 2.A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.** Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere il piano di organizzazione del servizio per la esecuzione del presente appalto, con particolare riferimento, rispettivamente:

- ✓ al piano di produzione / distribuzione di tutte le tipologie / pasto oggetto del servizio per tutte le tipologie utenti e presso tutte le strutture ospedaliere, sanitarie e residenziali interessate al presente appalto (comprese la pianificazione delle tecnologie e delle dotazioni previste – contenitori, carrelli e quant'altro – per lo svolgimento del servizio, il piano dei trasporti interni, e le modalità di controllo della soddisfazione degli utenti);
- ✓ al piano di distribuzione veicolata di tutti i pasti non direttamente erogati presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" (compresa la pianificazione delle tecnologie e delle dotazioni previste per il trasporto, tempi e modalità della distribuzione, modalità di controllo della soddisfazione degli utenti);
- ✓ alle modalità di svolgimento del servizio di mensa SELF – SERVICE per i dipendenti presso il Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI";

- ✓ alle modalità di svolgimento del servizio di mensa tramite trasporto veicolato per i dipendenti presso tutte le altre strutture ospedaliere, sanitarie e territoriali interessate all'appalto;
- ✓ alle modalità di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie per la produzione dei pasti e per lo svolgimento del servizio.

2.B. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere il piano di organizzazione del proprio personale e delle dotazioni messe a disposizione per lo svolgimento del servizio, con particolare riferimento:

- ✓ al numero ed alle qualifiche professionali / livello contrattuale del personale dipendente dell'Impresa impiegato per lo svolgimento del servizio, con indicazione delle modalità di utilizzo (tempo pieno / tempo parziale) e delle dotazioni / contingenti per ciascun turno di lavoro specificamente dedicati alla realizzazione delle diverse fasi del processo produttivo, quali, tra le altre, la produzione / preparazione / distribuzione dei pasti, con particolare riferimento alle preparazioni delle diete speciali, il servizio lavastoviglie, il servizio pulizie, il servizio di trasporto veicolato;
- ✓ al rispettivo monte ore settimanale garantito.

2.C. PIANO DI FORMAZIONE / AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere il piano di formazione continua e di addestramento professionale previsto per il proprio personale, relativo, rispettivamente, allo specifico svolgimento dei diversi servizi oggetto di appalto, ed al rispetto di ogni prescrizione e regolamentazione di cui al presente capitolato speciale d'appalto attinente le ulteriori modalità di svolgimento dei servizi stessi.

2.D. QUALITA' DEL PROCESSO PRODUTTIVO / METODOLOGIA DI PREPARAZIONE DEI PASTI. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere ogni dettaglio ritenuto utile ad illustrare la propria proposta progettuale in argomento, con particolare riferimento, rispettivamente:

- ✓ ai processi produttivi – e timing di realizzazione – relativi alla preparazione dei pasti ed alle tabelle dietetiche, sia per diete ordinarie che per diete speciali;
- ✓ alle tecnologie di manipolazione adottate per dette preparazioni;
- ✓ alla qualità delle derrate alimentari / prodotti proposti in utilizzazione, loro modalità di approvvigionamento e relativi controlli qualitativi, con particolare riferimento alle modalità operative utilizzate per la rintracciabilità dei prodotti e per il controllo e la prevenzione delle infestazioni;
- ✓ alle modalità di applicazione del sistema di controllo secondo l'HACCP.

2.E. PIANO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere ogni dettaglio ritenuto utile ad illustrare le metodologie impiegate per la predisposizione di un proprio "PIANO DELLA QUALITÀ" per la esecuzione dell'appalto, concernente le procedure, le prestazioni, le professionalità, le responsabilità e tutte le misure che si ritiene di mettere in atto per garantire il più alto livello possibile di qualità del servizio.

Potranno essere illustrati in tal senso:

- ✓ l'articolazione analitica (struttura) e la struttura "organizzata" (ruoli, responsabilità, competenze) del PIANO;
- ✓ procedure, moduli ed istruzioni operative del PIANO;
- ✓ i sistemi di controllo e di verifica previsti per il corretto svolgimento delle attività, ed il sistema di gestione e di trattamento delle non conformità;
- ✓ le modalità di aggiornamento periodico del PIANO.

Nello stesso contesto, dovrà essere prodotto dall'Impresa concorrente idonea documentazione attestante il "Livello del Sistema Qualità", emessa da un organismo conforme alla serie di norme europee EN 45000, certificante l'adeguamento dell'impresa, ovvero di tutte le imprese appartenenti al gruppo in caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, al Sistema di Garanzia della Qualità in ottemperanza alle norme europee UNI-EN Serie ISO 9000/9001, ovvero, in sostituzione, idonea documentazione che certifichi l'avvenuto incarico operativo e/o la presenza presso l'impresa di un Ente certificatore a conclusione dell'iter di adeguamento al Sistema di Garanzia della Qualità, o quanto meno, idonea documentazione che certifichi l'impiego di misure equivalenti di Garanzia della Qualità. Dovranno inoltre essere prodotte documentazioni concernenti certificazioni ISO 9001:2008 (gestione qualità), UNI 10854 (HACCP), ISO 20025:2008 (rintracciabilità del prodotto), SA 8000 (responsabilità tutela dei lavoratori) e I.F.S. (standard internazionale per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari), ovvero, in sostituzione, idonee documentazioni che certifichino iter di adeguamento in corso.

2.F. PROTOCOLLI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere ogni dettaglio ritenuto utile ad illustrare le metodologie ed i protocolli di pulizia e sanificazione da adottarsi sulla base delle prescrizioni minime di cui al presente capitolato speciale d'appalto, con particolare riferimento:

- ✓ alle metodologie e procedure di pulizia / disinfestazione / derattizzazione dei locali e degli spazi messi a disposizione dalla stazione appaltante;
- ✓ alle metodologie e procedure di pulizia di tutti gli impianti, strutture, attrezzature, e quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio;
- ✓ al timing delle operazioni in argomento, in relazione alle diverse fasi di svolgimento del servizio;
- ✓ alla tipologia e qualità dei prodotti per lo scopo utilizzati nell'ambito delle diverse attività, corredati di relative schede tecniche di sicurezza, di utilizzazione, ecc.

2.G. PIANO DELLE MANUTENZIONI. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere ogni dettaglio ritenuto utile ad illustrare il piano di manutenzione programmata ordinaria / straordinaria degli impianti, delle strutture e delle attrezzature utilizzati per lo svolgimento del servizio.

2.H. SISTEMA INFORMATICO. Nella presente sezione, mediante una elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere il sistema informatico (hardware / software) che si intende mettere a disposizione della Stazione appaltante per il monitoraggio dell'andamento del servizio, con particolare riferimento alle modalità di gestione della prenotazione dei pasti, alle modalità di gestione contabile del servizio ed alle modalità di controllo dei risultati del servizio stesso, con le caratteristiche e secondo le modalità indicate al precedente articolo 32 del presente capitolato speciale d'appalto.

Saranno valutate, in particolare:

- qualità, caratteristiche e fruibilità del flusso di informazioni riguardante l'andamento delle varie attività del servizio;

- modalità adottate per il controllo e la valutazione da parte della stazione appaltante in merito al livello qualitativo / quantitativo dei servizi resi, al fine di definire la migliore gestione possibile delle politiche e delle strategie di gestione del contratto;
- qualità del supporto tecnico - logistico - amministrativo assicurato dal sistema per le attività della Stazione appaltante;
- modularità e capacità di implementazione del sistema.

Nella descrizione del sistema dovrà essere indicato, in particolare, il piano previsto per l'addestramento del personale della Stazione appaltante alla sua utilizzazione.

- 3. RELAZIONE TECNICA DETTAGLIATA SULLE MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO CHE SARANNO ADOTTATE NELLA FASE TRANSITORIA – PRIMA FASE**
 – quale caratterizzata nel senso di cui all'articolo 1 del presente capitolato speciale d'appalto, nell'ambito della quale dovranno essere adottate, per tutto il tempo ritenuto necessario e previsto dal presente appalto per l'allestimento, il collaudo e la piena operatività dei nuovi locali cucina e relative pertinenze da realizzarsi presso le strutture del PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI", le medesime prescrizioni ed i medesimi standard qualitativi previsti dal presente appalto stesso, in compatibilità con tale specifico contesto di riferimento.

In tale relazione (*), pertanto, mediante una sintetica elaborazione testuale ed eventuali diagrammi ed allegati descrittivi, l'Impresa concorrente dovrà descrivere ogni dettaglio ritenuto utile ad illustrare le modalità di svolgimento del servizio che si intende adottare in tale fase transitoria, riproducendo, in pertinenza e specificità / compatibilità con il temporaneo contesto di riferimento, illustrazione e dettaglio orientativamente relativo ad ogni "sezione tematica" indicata al precedente punto 2. (organizzazione del servizio, piano di organizzazione del personale, piano di formazione / aggiornamento professionale, qualità del processo produttivo / metodologia di preparazione dei pasti, etc.).

- (*) Si ribadisce, nel senso esplicitato nel disciplinare di gara, che detta relazione non dovrà superare le n. 30 pagine – redatte in carattere "TIMES NEW ROMAN" dimensione 12 – esclusi schede tecniche ed eventuali ulteriori allegati di riferimento. Per pagina si intende un foglio formato A4 anche stampato fronte / retro.

VALUTAZIONE parametro QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA
--

Il conseguimento del punteggio relativo al parametro QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA sarà realizzato sulla base dei punteggi massimi disponibili di seguito indicati per singolo punto di riferimento sopra indicato.

ID	Parametri di valutazione	Punteggio
1	Qualità / caratteristiche del Progetto / LAY-OUT distributivo, relativo all'allestimento strutturale ed impiantistico dei locali cucina e relative pertinenze da realizzarsi presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI". LAY-OUT degli spazi, conseguente ripartizione delle diverse attività e coerenza tecnico – logistica complessiva. Soluzioni tecniche proposte relative allo specifico dettaglio delle indicazioni richieste al precedente punto 1.	max. punti 15
2.A.	Organizzazione del servizio / piani operativi di lavoro	max. punti 18
2.B.	Piano di organizzazione del personale / dotazioni messe a disposizione per lo svolgimento del servizio / rispettivo monte ore	max. punti 7

2.C.	Qualità / caratteristiche del piano di formazione continua e di aggiornamento professionale del personale messo a disposizione per lo svolgimento dei diversi servizi oggetto di appalto	max. punti 2
2.D.	Qualità / caratteristiche del processo produttivo, delle metodologie di preparazione dei pasti, delle tecnologie di manipolazione. Qualità / modalità di controllo derrate utilizzate. Modalità di applicazione del sistema di controllo secondo HACCP.	max. punti 8
2.E.	Qualità / caratteristiche / misure / metodologie del "PIANO DELLA QUALITÀ" adottato per lo svolgimento del servizio.	max. punti 10
2.F.	Qualità / caratteristiche dei protocolli di pulizia / sanificazione / disinfestazione / derattizzazione degli spazi messi a disposizione dalla stazione appaltante. Qualità / caratteristiche dei protocolli di pulizia di tutti gli impianti, strutture, attrezzature, e quant'altro utilizzato per lo svolgimento del servizio. Qualità / caratteristiche dei prodotti per lo scopo utilizzati.	max. punti 5
2.G.	Qualità / caratteristiche del piano di manutenzione programmata ordinaria / straordinaria degli impianti, delle strutture e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio.	max. punti 2
2.H.	Qualità e caratteristiche del sistema informatico proposto per la prenotazione, gestione, distribuzione e contabilità dei pasti, e per il monitoraggio dell'andamento del servizio. Qualità del supporto tecnico - logistico - amministrativo assicurato dal sistema per le attività della stazione appaltante	max. punti 3
3	Modalità di svolgimento del servizio adottate nella fase transitoria - PRIMA FASE	max. punti 5
		max. punti 75

L'impresa concorrente che non avrà realizzato un punteggio complessivo pari o superiore a **38 / 75** sarà esclusa dalla gara, ritenendosi in tal senso insufficiente la proposta presentata.

L'attribuzione del punteggio relativo a detti elementi di natura qualitativa, per singolo punto di riferimento, sarà effettuato secondo il metodo e la formula prevista al paragrafo II) dell'Allegato P al D.P.R. n. 207/2010. Con riferimento a tale formula, si fa presente che i coefficienti V(a)_i di cui alla formula stessa saranno determinati attraverso "la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari" della Commissione giudicatrice di gara - di cui al punto a) - numero 4 - del citato paragrafo II) dell'Allegato P al D.P.R. n. 207/2010.

L'OFFERTA ECONOMICA

L'OFFERTA ECONOMICA, redatta secondo lo SCHEMA OFFERTA ECONOMICA in Allegato "C" al disciplinare di gara, dovrà riportare:

- **indicazione**, in cifre ed in lettere, **dei prezzi unitari di offerta** - al netto dell'I.V.A. - **per le diverse tipologie / servizio oggetto dell'appalto;**
- **indicazione**, in cifre ed in lettere, **del valore complessivo dell'offerta** - al netto dell'I.V.A. - quantificata sulla base quantità complessive convenzionalmente preventivate per ciascuna tipologia / servizio oggetto di appalto;

- **indicazione, in cifre ed in lettere, della percentuale di ribasso del valore complessivo dell'offerta formulata rispetto al valore complessivo dell'appalto fissato a base d'asta.**

In tal senso, non è obbligatoriamente richiesta formulazione di un ribasso unico sui prezzi unitari fissati a base d'asta. La percentuale di ribasso che sarà utilizzata per il calcolo del punteggio parametro "PREZZO", pertanto, sarà quella che scaturisce dal valore complessivo dell'offerta formulata rispetto al valore complessivo dell'appalto fissato a base d'asta.

Gli importi riferiti ai prezzi unitari per singola tipologia servizio oggetto di appalto – al netto dell'I.V.A. – non potranno essere superiori ai corrispondenti importi unitari fissati a base d'asta. Saranno pertanto escluse dalla gara le offerte in aumento. Sono ammessi importi uguali ai prezzi unitari fissati a base d'asta.

L'offerta dovrà essere formulata in EURO. Tutti gli importi dovranno essere espressi con un numero di decimali non superiore a 3 (tre).

In caso di discordanza tra le indicazioni del prezzo in cifre e le indicazioni del prezzo in lettere, la stazione appaltante terrà conto della indicazione del prezzo in lettere.

L'Impresa offerente dovrà ulteriormente indicare, in calce all'offerta, rispettivamente, seguendo lo stesso SCHEMA OFFERTA ECONOMICA – Allegato "C" al disciplinare di gara:

- **l'aliquota I.V.A. applicata** secondo la normativa vigente in relazione alle **diverse tipologie / servizio oggetto dell'appalto;**

- **le singole componenti di prezzo per la colazione, per il pranzo e per la cena che compongono il prezzo unitario di giornata alimentare degenti formulato in offerta, da utilizzarsi per la fatturazione del servizio – secondo i criteri di cui al successivo articolo 65 del presente capitolato speciale d'appalto – qualora la giornata alimentare – come ovviamente possibile – non venga consumata per intero.**

Si avverte, ulteriormente e rispettivamente:

- ✓ **che il prezzo unitario formulato in offerta per il "Cestino" / Pranzo utenti DAY HOSPITAL / DAY SURGERY, secondo quanto rispettivamente previsto in argomento dai precedenti articoli 16 e 31 del presente capitolato speciale d'appalto, si intenderà riferito sia alla fornitura della modalità "cestino" che alla fornitura della modalità "pranzo";**
- ✓ **che il prezzo unitario formulato in offerta per il Pranzo dipendenti, in relazione alle specificità legate alla PRIMA FASE di cui al precedente articolo 31 del presente capitolato speciale d'appalto, si intenderà riferito sia alla fornitura della modalità "cestino" che alla fornitura della modalità "pranzo";**
- ✓ **che la quotazione economica del pasto – per il solo pranzo – per gli esterni autorizzati / pubblico pagante, i quali, ai sensi degli articoli 11 e 31 del presente capitolato speciale d'appalto, accedono al servizio mediante pagamento diretto alla cassa dell'Impresa appaltatrice al momento del consumo, dovrà essere corrispondente al prezzo unitario formulato in offerta per il Pranzo dipendenti.**

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 26, comma 5, del Decreto Legislativo n. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, si precisa che l'erogazione del servizio oggetto del presente appalto non comporta costi derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, così come

indicato nel documento in materia di sicurezza (DUVRI) della Stazione appaltante, in Allegato "A" al disciplinare di gara.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA – PARAMETRO PREZZO

La valutazione del parametro "PREZZO" e la attribuzione dei **25 punti disponibili** sarà **effettuata, con riferimento alla percentuale di ribasso del valore complessivo dell'offerta formulata rispetto al valore complessivo dell'appalto fissato a base d'asta, sulla base dei criteri di cui all'Allegato P del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni**, sanciti dalle seguenti formule

C_i	(per $A_i \leq A_{soglia}$)	=	$X * A_i / A_{soglia}$
C_i	(per $A_i > A_{soglia}$)	=	$X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

C_i	=	Coefficiente attribuito al concorrente esimo
A_i	=	valore dell'offerta (ribasso formulato rispetto al valore complessivo fissato a base d'asta) del concorrente esimo
A_{soglia}	=	media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi formulati rispetto al valore complessivo fissato a base d'asta) dei concorrenti
X	=	0,90

AGGIUDICAZIONE

Fatte salve e tutte richiamate le disposizioni di cui agli articoli 5, 7 e 8 del disciplinare di gara, l'aggiudicazione sarà formulata nei confronti dell'operatore economico che avrà conseguito il **punteggio più alto nella complessiva valutazione parametro qualità dell'offerta tecnica + parametro prezzo**.

In caso di parità di punteggio, ai sensi dell'articolo 77 del R.D. n. 827/1924, la Commissione giudicatrice di gara, stante la presenza allo svolgimento della seduta pubblica di riscontro dell'offerta economica dei titolari delle imprese interessate o loro rappresentanti legali e/o persone munite di apposita procura speciale e/o delega, esperirà nella stessa seduta trattativa tra esse sole per il miglioramento dell'offerta. Qualora le imprese interessate e presenti non ritengano di migliorare l'offerta, si procederà mediante sorteggio.

Poiché l'aggiudicazione è effettuata in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dall'Impresa aggiudicataria, unitamente al valore economico dell'offerta, costituiscono formale impegno e si intendono, quindi, integralmente recepiti nel contratto.

ARTICOLO 63 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà concluso e stipulato dalla Stazione appaltante dopo che l'aggiudicazione definitiva sarà divenuta efficace, in esito alla verifica del possesso di tutti i requisiti richiesti.

La stipula avverrà entro 60 giorni dall'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva, e tuttavia non prima della scadenza del termine dilatorio di cui al comma 10 dell'articolo 11 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni, ossia non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'articolo 79 del medesimo Decreto, ovvero non prima del decorso del termine previsto dal successivo comma 10-ter del medesimo articolo in caso di presentazione di ricorso avverso l'aggiudicazione definitiva con contestuale domanda cautelare, fatta salva,

decorsi tali termini, l'eventuale motivata esigenza di esecuzione anticipata del contratto, stabilita con apposito provvedimento.

Nel caso in cui entro i termini previsti dalla legge non siano pervenute da parte delle amministrazioni pubbliche competenti tutte le risposte agli accertamenti di cui all'articolo 38 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni, sarà inoltre facoltà della Stazione appaltante procedere alla stipulazione del contratto, sottoponendolo alla condizione risolutiva *ex lege*, qualora, in esito alle verifiche in corso, risultasse la sussistenza, in capo all'aggiudicatario, di una causa di esclusione ai sensi del citato articolo 38.

Il contratto sarà concluso e stipulato in una delle forme previste dall'articolo 11, comma 13, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Il contratto stipulato successivamente alla esecuzione anticipata ratificherà tale fase, producendo effetti dalla data indicata nel provvedimento di effettivo avvio dell'esecuzione.

Qualora il contratto per motivi espressi con apposito provvedimento non possa essere stipulato, la Stazione appaltante corrisponderà comunque all'esecutore il corrispettivo come emerso dalla procedura di gara, corrispondente al periodo ed alle attività svolte, ai sensi dell'articolo 11, comma 9, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Qualora l'aggiudicatario non proceda all'esecuzione anticipata motivata nelle modalità e con le garanzie sopra descritte, la Stazione appaltante potrà dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione e procedere all'eventuale aggiudicazione al secondo concorrente in graduatoria.

Tutte le eventuali spese dirette e/o accessorie inerenti la stipulazione del contratto ai sensi dell'articolo 11 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, fra cui, a titolo esemplificativo, diritti di qualsiasi natura, onorari, imposta di bollo, imposta di registro in tutti i casi, compreso quello di registrazione volontaria in misura fissa.

ARTICOLO 64 – CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'Impresa appaltatrice di cedere l'esecuzione di tutta o parte dei servizi oggetto del contratto. In caso di inadempimento, la Stazione appaltante risolverà di diritto il contratto, come previsto dal successivo articolo 68 del presente capitolato speciale d'appalto.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici, sono ammesse nei limiti e con le modalità previste dall'articolo 116 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

E' ammesso il subappalto per la esecuzione dei lavori edili ed impiantistici per l'allestimento dei locali cucina e relative pertinenze presso il PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" e per lo svolgimento del servizio oggetto di appalto, nei limiti e con le modalità previste dall'articolo 118 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'Impresa appaltatrice, che rimane unica e sola responsabile nei confronti della Stazione appaltante di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- l'impresa concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare la parte delle opere e del servizio che intende eventualmente subappaltare, in ogni caso non superiore al 30%;
- l'impresa appaltatrice deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni / servizi subappaltati;

- con il deposito del contratto di subappalto, l'impresa appaltatrice deve trasmettere la documentazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti previsti dalla normativa vigente e dal bando integrale di gara (iscrizione nel Registro delle Imprese con dicitura antimafia, dichiarazione attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni);
- l'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

La Stazione appaltante verificherà che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti richiesti all'Impresa partecipante alla gara in fase di qualificazione e di offerta, rapportati all'entità del servizio oggetto di subappalto.

Il subappalto dovrà comunque essere autorizzato con formale atto. In caso di subappalto regolarmente autorizzato, la Stazione appaltante rimane comunque estranea ai rapporti intercorrenti tra i subappaltatori e l'Impresa appaltatrice, la quale rimarrà unica e diretta responsabile della qualità e corretta esecuzione dei servizi e dei lavori nonché del rispetto dei programmi previsti.

Nell'ipotesi di subappalto occulto, indipendentemente dalle sanzioni penali previste dalla legislazione vigente, l'Impresa appaltatrice dovrà rispondere, sia verso la Stazione appaltante, sia eventualmente verso terzi, di qualsiasi infrazione alle norme del disciplinare di gara compiute dal subappaltatore. In tale ipotesi la Stazione appaltante può procedere alla risoluzione del contratto, come previsto dal successivo articolo 68 del presente capitolato speciale d'appalto.

La Stazione appaltante corrisponderà all'Impresa appaltatrice tutti i compensi spettanti ai subappaltatori. E' fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, ai sensi del citato articolo 118, comma 3, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni, di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato all'Impresa stessa, copia delle fatture quietanzate del subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'Impresa appaltatrice non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro detto termine, la Stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore dell'Impresa stessa.

ARTICOLO 65 – PREZZI E MODALITA' DI FATTURAZIONE

I prezzi relativi a ciascuna categoria di pasto, ovvero relativi alle singole componenti di prezzo per la colazione, per il pranzo e per la cena che compongono il prezzo unitario di giornata alimentare formulato in offerta da utilizzarsi qualora la giornata alimentare non venga consumata per intero, sono quelli risultanti dall'esito della gara.

I corrispettivi per l'esecuzione delle attività s'intendono sempre comprensivi di tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, tutto quanto occorrente per il funzionamento dei mezzi impiegati, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'impresa e quanto altro possa occorrente per rendere le attività compiute a perfetta regola d'arte e secondo le prescrizioni contrattuali. Pertanto nessun compenso può essere richiesto dall'impresa per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente ed intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione delle attività appaltate.

L'Impresa appaltatrice emetterà fattura mensile in via posticipata, sulla base delle certificazioni riguardanti il numero dei pasti confezionati e somministrati.

La fattura mensile deve riportare il numero delle tipologie / pasto erogate presso ciascuna struttura, distinti in base all'articolazione delle tipologie / pasto stesse individuate nel presente capitolato speciale d'appalto ed indicate nell'Offerta Economica. L'eventuale esigenza

di scorporare la fatturazione dei pasti dipendenti dalla fatturazione pasti ai degenti sarà concordata con l'Impresa appaltatrice.

Il pagamento dei corrispettivi, dedotte le eventuali penalità in cui l'Impresa appaltatrice dovesse essere incorsa, viene effettuato a mezzo mandato entro termini previsti dalla normativa vigente dalla data di ricevimento delle relative fatture, e comunque dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio e degli altri adempimenti di rito.

L'Impresa appaltatrice dovrà allegare alla fattura i documenti significativi (bolle interne di consegna) dell'avvenuta consegna del vitto alle diverse Unità Operative, accompagnati da un riepilogo mensile per centro di costo secondo le indicazioni che verranno fornite dalle competenti Unità Operative della Stazione appaltante.

La Stazione appaltante procederà al pagamento del corrispettivo previa esibizione da parte dell'Impresa appaltatrice della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e sulle malattie professionali dei dipendenti.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, la fatturazione resterà unica e sarà effettuata dall'Impresa mandataria.

La Stazione appaltante, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'Impresa, in caso di contestate inadempienze nella esecuzione di procedure o prestazioni oggetto del servizio, fino al momento in cui l'impresa stessa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

ARTICOLO 66 – OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa appaltatrice, nell'esecuzione della fornitura, dovrà impegnarsi ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dall'articolo 3 della Legge n. 136/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni e dagli articoli 6 e 7 del decreto-legge n. 187/2010, convertito con modificazioni in Legge n. 217/2010, in tema di tracciabilità dei flussi finanziari; dovrà, in particolare, utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi esclusivamente presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, a tutti i movimenti finanziari ed a tutte le transazioni relativi al servizio in oggetto, che devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati dovranno essere comunicati alla stazione appaltante prima della stipulazione del contratto e comunque entro 7 giorni dalla loro accensione, o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative al presente appalto. Entro gli stessi termini dovranno essere comunicati le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvederanno, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Il mancato utilizzo, da parte dell'Impresa appaltatrice, del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto relativo al servizio in contesto, con incameramento della cauzione definitiva, così come previsto dall'articolo 68 del presente capitolato speciale d'appalto.

Le Imprese aggiudicatarie sono altresì obbligate ad informare la Stazione appaltante e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo competente, in merito ad eventuali inadempimenti della propria controparte (subappaltatore) agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, nonché della conseguente risoluzione del contratto prevista, come previsto dal comma 8 dell'articolo 3 della Legge n. 136/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni.

L'Impresa appaltatrice si impegna inoltre ad inserire, a pena di nullità assoluta, nei contratti sottoscritti con i subappaltatori della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alla fornitura aggiudicata, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari. Al fine della verifica di tale adempimento ed in ottemperanza a quanto disposto dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici con propria determinazione n. 8 del 18.11.2010, è fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di trasmettere alla Stazione appaltante copia conforme all'originale di tali contratti sottoscritti con i subappaltatori della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alla fornitura oggetto del presente appalto.

Ai fini dell'adempimento dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari in ogni documento fiscale (fatture), nonché in ogni bonifico bancario o postale o in ogni altro strumento di incasso o pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, deve essere riportato, in relazione a ciascuna transazione finanziaria legata al presente appalto, il Codice Identificativo Gara (CIG).

In caso di aggiudicazione a Raggruppamento Temporaneo di Imprese, ciascun componente del Raggruppamento è tenuto ad osservare in proprio e nei rapporti con eventuali subappaltatori, gli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni, anche al fine di non interrompere la concatenazione dei flussi tracciati tra Stazione appaltante e singoli subappaltatori. Pertanto l'impresa mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno altresì inserite nel contratto di mandato. Le medesime condizioni valgono in relazione ai Consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 34, comma 1, lettera e) del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 67 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI

I prezzi di aggiudicazione si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata di validità del vincolo contrattuale, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 115 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 68 - PENALITÀ E SANZIONI PER INADEMPIMENTI

Ai sensi degli articoli 145 e 298 del D.P.R. n. 207/2010 e sue successive modifiche ed integrazioni, qualora a seguito di opportune verifiche dovessero emergere irregolarità in relazione a manchevolezze e/o deficienze attinenti alla mancata ottemperanza delle prescrizioni contrattuali, la qualità dei servizi effettuati e/o le modalità concordate per l'espletamento dei servizi oggetto di appalto, le penali da applicare, senza esclusione alcuna di obbligo al risarcimento per eventuali maggiori danni per inadempimento delle obbligazioni contrattuali, saranno stabilite dal Responsabile del Procedimento, sentito il Direttore dell'Esecuzione del contratto, ove nominato

- in misura giornaliera dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, per ritardi relativi alla esecuzione delle opere e dell'allestimento produttivo di cui al precedente articolo 3 del presente capitolato speciale d'appalto, ovvero per ritardi relativi ai correlati ulteriori adempimenti esplicitati nel presente capitolato stesso e nel "CAPITOLATO TECNICO delle opere e degli impianti";
- in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, per ritardi relativi agli adempimenti previsti nel presente capitolato speciale d'appalto relativi allo svolgimento del servizio;

e comunque complessivamente per un valore non superiore al dieci per cento (10%), da determinare in relazione alla gravità ed alle conseguenze dell'inadempimento.

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto, ovvero il Responsabile della struttura destinataria dei servizi oggetto di appalto, riferirà tempestivamente al Responsabile del Procedimento in merito ad eventuali inadempimenti. Qualora la somma degli inadempimenti dovesse

determinare un importo massimo delle penali superiore al 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale, il Responsabile del Procedimento, sentito il Direttore dell'Esecuzione del contratto, ove nominato, potrà promuovere l'avvio della risoluzione del contratto per inadempimento.

Le penali verranno notificate in via amministrativa, restando in tal senso escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora e/o ogni atto o procedimento giudiziale.

L'ammontare delle penalità verrà addebitato sul credito dell'esecutore dipendente dal contratto. Mancando crediti o in caso di non sufficienza dei crediti stessi, le modalità di corresponsione dell'ammontare medesimo sarà oggetto di accordo tra le parti, ivi compresa l'escussione del deposito cauzionale definitivo, fermo restando quanto sopra anticipato in ordine al risarcimento per eventuali maggiori danni per inadempimento.

È ammessa, su motivata richiesta del legale rappresentante dell'operatore economico aggiudicatario da presentarsi entro 15 giorni dalla contestazione, la totale o parziale disapplicazione delle penali, quando si riconosca che l'inadempimento non sia imputabile all'esecutore medesimo, oppure quando si riconosca che le penali siano manifestamente sproporzionate rispetto all'interesse della Stazione appaltante.

La disapplicazione non comporterà il riconoscimento di compensi o indennizzi all'esecutore. Sull'istanza di disapplicazione delle penali deciderà il Responsabile del Procedimento entro 30 giorni dalla richiesta di disapplicazione, sentito il Direttore dell'Esecuzione del contratto, ove nominato.

Tutte le contestazioni ufficiali operate nei confronti dell'Impresa appaltatrice saranno precedute da un riscontro dei fatti effettuato in contraddittorio con il responsabile dell'Impresa stessa. L'impresa appaltatrice – entro il termine di giorni 5 – potrà fornire le proprie contro - deduzioni scritte, il cui mancato accoglimento determinerà l'applicazione delle suddette penali.

In caso di applicazione di penalità, la Stazione appaltante, previa comunicazione all'Impresa a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, procederà al recupero delle stesse mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente esecutivo anche in caso di contestazione o gravame.

ARTICOLO 69 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto in ogni caso previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto in ogni caso di mancata osservanza delle prescrizioni contrattuali di cui al presente capitolato speciale d'appalto che configuri fattispecie di grave inadempimento, procedendo conseguentemente all'incameramento del deposito cauzionale definitivo ed all'esecuzione dell'appalto in danno all'Impresa appaltatrice, a carico della quale resterà l'onere del maggior danno subito, salva ogni altra azione che la Stazione appaltante ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi e l'applicazione delle penali previste.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- ✓ in qualunque momento durante l'esecuzione del contratto, avvalendosi della facoltà di recesso consentita dall'articolo 1671 del Codice Civile;
- ✓ grave violazione ed inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato speciale d'appalto, non eliminati a seguito di diffida scritta da parte della Stazione appaltante;
- ✓ nel caso di ritardo superiore a n. 90 giorni naturali consecutivi rispetto al termine di

- ✓ ultimazione lavori previsto dall'articolo 3 del presente capitolato speciale d'appalto;
- ✓ impiego di personale giudicato dalla Stazione appaltante inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- ✓ inosservanza delle norme di legge in materia di lavoro e previdenza, prevenzione, infortuni e sicurezza;
- ✓ gravi azioni a danno della dignità personale degli utenti da parte degli operatori dell'Impresa appaltatrice;
- ✓ inosservanza del divieto di cedere l'esecuzione di tutti o di parte dei servizi oggetto del contratto;
- ✓ nell'ipotesi di subappalto occulto;
- ✓ abbandono dell'appalto;
- ✓ inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa appaltatrice;
- ✓ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e suoi allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- ✓ casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa appaltatrice;
- ✓ inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- ✓ interruzione per decisione unilaterale del servizio da parte dell'Impresa appaltatrice;
- ✓ cessione del contratto a terzi;
- ✓ violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- ✓ ulteriori e reiterate inadempienze dell'Impresa appaltatrice per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare;
- ✓ reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- ✓ reiterato non rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto in sede di offerta;
- ✓ reiterata non conformità, per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Piano di Autocontrollo nel corso del medesimo anno solare;
- ✓ in tutti gli altri casi previsti dal presente capitolato speciale d'appalto.

In caso di risoluzione, la Stazione appaltante potrà provvedere direttamente o ricorrere ad altra impresa a spese dell'Impresa appaltatrice inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva a titolo di penale, salvo e non pregiudicato il risarcimento di ogni eventuale maggior danno.

In tale circostanza, sarà obbligo dell'Impresa appaltatrice garantire la continuità al servizio per il tempo necessario a consentire la sostituzione della stessa.

ARTICOLO 70 – FALLIMENTO / LIQUIDAZIONE / PROCEDURE CONCURSUALI

In caso di scioglimento o liquidazione dell'Impresa appaltatrice, la Stazione appaltante avrà il diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto da parte dell'Impresa in liquidazione, quanto la continuazione dello stesso da parte dell'operatore economico subentrante.

In caso di fallimento o di ammissione a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà risolto di pieno diritto a datare dal giorno della dichiarazione di fallimento o di ammissione alle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto della Stazione appaltante di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti alla cessazione del servizio.

In caso di fallimento dell'Impresa appaltatrice, la Stazione appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento della parte residua di fornitura. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ARTICOLO 71 – RIDUZIONE DELLE PRESTAZIONI

La Stazione appaltante si riserva espressamente la facoltà di ridurre il complesso delle prestazioni oggetto del presente capitolato speciale d'appalto. Potrà pertanto escludere o limitare alcune prestazioni sia temporaneamente sia definitivamente.

La riduzione dovrà essere esplicitamente e congruamente motivata in relazione alle ragioni di interesse che la giustificano. La riduzione del compenso dovuto all'Impresa appaltatrice sarà calcolato tenendo conto dei prezzi unitari presentati in offerta. Rimane escluso per l'Impresa appaltatrice, in caso di riduzione, il diritto di qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche di risarcimento.

Rimane, in ogni caso, escluso per l'Impresa appaltatrice qualsivoglia diritto di recesso o di risoluzione del contratto, mantenendo la stessa, comunque, l'obbligo all'esecuzione delle prestazioni così ridotte.

In caso di riduzione che comporti una riduzione complessiva del valore del contratto superiore ad un quinto, rimarrà salva all'Impresa appaltatrice la facoltà di recesso che, peraltro, avrà effetto solo a partire dal concreto affidamento del servizio ad altro esecutore.

ARTICOLO 72 – ESTENSIONE DELLE PRESTAZIONI

Alla Stazione appaltante è riservata, altresì, nei limiti consentiti dalle norme imperative in materia, la facoltà di estendere le attività, aggiungendo prestazioni analoghe o strettamente accessorie a quelle oggetto del presente capitolato; la quota aggiuntiva da corrispondere all'Impresa appaltatrice sarà calcolata tenendo conto dei prezzi unitari offerti dall'Impresa stessa in sede di gara. In particolare, il servizio di ristorazione potrà essere esteso anche ad altri stabilimenti aziendali.

L'affidamento delle estensioni di prestazioni all'Impresa appaltatrice rimane, in ogni caso, una libera ed insindacabile facoltà della stazione appaltante e non, quindi, un obbligo per quest'ultima, la quale potrà, pertanto, procedere, senza alcun ulteriore onere, neanche di preventiva comunicazione, allo svolgimento di una gara per l'affidamento delle prestazioni contemplate nel presente articolo.

ARTICOLO 73 – STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui, per volontà della Stazione appaltante, il contratto venisse risolto prima della sua scadenza naturale, senza che l'Impresa appaltatrice abbia commesso gravi errori o inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'Impresa avrà diritto al rimborso da parte della stazione appaltante delle spese – documentate al netto dell'I.V.A. – sostenute per i lavori di ristrutturazione effettuati e per l'acquisto di beni strumentali, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei costi erogati e dello stato di usura dei beni.

In base al piano di ammortamento presentato dall'Impresa in sede di offerta, si quantificherà l'ammortamento non realizzato da parte dell'Impresa stessa. L'importo così desunto sarà quello che la Stazione appaltante dovrà rimborsare all'Impresa.

I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti e dei lavori realizzati al momento della risoluzione. Da tale valore verrà detratto la quota di ammortamento già realizzata dall'impresa tenuto conto dello stato di usura dei beni. L'importo desunto dalla differenza di tali valori costituirà la somma da rimborsare.

ARTICOLO 74 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

L'assunzione dell'appalto da parte dell'Impresa appaltatrice equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza ed incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le normative vigenti in materia di pubblici servizi. In particolare, l'Impresa appaltatrice, all'atto della firma del contratto, accetta specificamente per iscritto, a norma degli articolo 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge, nonché quelle contenute nel disciplinare di gara, nel presente capitolato speciale d'appalto e nel capitolato tecnico delle opere e degli impianti.

Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'Impresa aggiudicataria circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Si precisa infine che l'assunzione dell'appalto implica, per l'Impresa aggiudicataria, la adozione dei piani relativi e di ciò, la stessa, deve tener conto, nella preparazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalla Stazione appaltante.

ARTICOLO 75 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI E FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Impresa appaltatrice e la Stazione appaltante in relazione all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, non diversamente risolte secondo le normative vigenti, con particolare riferimento a quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 163/2006 e sue successive modifiche ed integrazioni, sarà competente il Foro di Ancona.

ARTICOLO 76 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel disciplinare di gara e nel presente capitolato speciale d'appalto, sono applicabili le disposizioni contenute nella legge, nel codice civile, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia o che dovessero essere emanati nel corso della fornitura, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

Allegati disciplinari tecnici (riferimento articolo 17 del presente capitolato speciale d'appalto).

(disponibili in formato cartaceo presso il punto di contatto indicato nel bando integrale di gara, ovvero disponibili in formato elettronico in versione PDF presso il medesimo punto di contatto e presso i siti internet indicati nel bando stesso)

Denominazione	Nomenclatura di individuazione
DIETETICO OSPEDALIERO	ALLEGATO 1
MENU' VITTO DI TRANSIZIONE / VITTO COMUNE / VITTO COMUNE PEDIATRICO / VITTO PER COMUNITA' RELIGIOSE	ALLEGATO 2
GRAMMATURE VITTO DI TRANSIZIONE / VITTO COMUNE E PEDIATRICO / VITTO PER COMUNITA' ISLAMICA	ALLEGATO 3
MENU' MENSA AZIENDALE	ALLEGATO 4
MENU' RESIDENZE SANITARIE ASSISTITE	ALLEGATO 5
DISCIPLINARE – DIETE SPECIALI / VITTO DI TRANSIZIONE / VITTO COMUNE / VITTO COMUNE PER RELIGIONE ISLAMICA / VITTO COMUNE PEDIATRICO / VITTO COMUNE PEDIATRICO PER RELIGIONE ISLAMICA	ALLEGATO 6



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

*Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica – Sede operativa di JESI
Dipartimento di Direzione Medica
Direttore Medico dr.ssa Virginia FEDELE*

ALLEGATO 1 al capitolato speciale d'appalto

DIETETICO OSPEDALIERO



***Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica
Dipartimento di Direzione Medica***

DIETE PRINCIPALI

**Dieta di Transizione e/o Astringente
Dieta Comune menù invernale e estivo
Dieta di Transizione e/o Astringente Frullata
Dieta Comune menù invernale e estivo Frullata
Dieta Comune per comunità Islamica
Dieta Semiliquida A
Dieta Semiliquida B
Dieta Comune Pediatrica
Dieta Comune Pediatrica per comunità Islamica**

DIETE SPECIALI

Dieta Ipocalorica	Dieta per Chron
Dieta Ipoglicidica 1	Dieta Ipopurinica
Dieta Ipoglicidica 1 pasti fraz.	Dieta per Calcolosi Biliare
Dieta Ipoglicidica 2	Dieta per Ulcera
Dieta Ipoglicidica 2 pasti fraz.	Dieta per Melena
Dieta Ipolipidica	Dieta per Gastroreseccato A
Dieta Dislipidemica Tipo IV	Dieta per Gastroreseccato B
Dieta Ipoproteica 1 A	Dieta per Pancreatite A
Dieta Ipoproteica 1 B	Dieta per Pancreatite B
Dieta Ipoproteica 2	Dieta per Colite Ulcerosa A
Dieta Ipercalorica	Dieta per Colite Ulcerosa B
Dieta per Liquida ipocalorica	Dieta per Enteropatia da Glutine
Dieta Liquida normocalorica	Dieta Astringente A
Dieta Liquida ipocalorica-Ipoglicidica	Dieta Astringente B
Dieta Liquida normocalorica-Ipoglicidica	Dieta per bambini 1-3 anni
Dieta Ipoproteica-Ipoglicidica	Dieta per bambini 4-6 anni
Dieta per la determinazione dell'Idrossiprolina	Dieta per Nutrizione Enterale
Dieta per Colonscopia	Dieta semidissociata priva di carne
Dieta per Preparazione ad Intervento	Dieta Disfagia 1° livello
Dieta per il dosaggio delle Porfirine Urinarie	Dieta Personalizzata

Per particolari ammalati, ai quali si vorranno prescrivere diete diverse, il Sanitario Curante provvederà a dare le opportune istruzioni del caso.

**IL MEDICO RESPONSABILE DEL PRESIDIO OSPEDALIERO
DOTT.SSA V. FEDELE**

Jesi, 29.10.14

DIETE PRINCIPALI

VITTO DI TRANSIZIONE / ASTRINGENTE / FRULLATA / ASODICA

Dieta normoenergetica in cui i principali fattori alimentari sono in rapporti fisiologicamente bilanciati.

Composizione bromatologica:

Calorie:	2100					Proteine animali gr. 51,67
Protidi:	gr. 87	Calorie	348	pari al	17%	Proteine vegetali gr. 35,39
Lipidi:	gr. 59	Calorie	531	pari al	25%	
Glicidi:	gr. 307	Calorie	1228	pari al	58%	

Eventualmente vino (1/4) cal.175

Vitamine: B1 mg. 0,86 – B2 mg. 1,25 – C mg. 79,5
Minerali: Ca mg. 1063,16 – Fe mg. 14,41 – Na mg. 1763,82 – P mg. 908,73 -
K mg. 1856,04

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte parzialmente scremato	cc. 250
Miscela di caffè	gr. 14
Zucchero	gr. 20
Formaggio	gr. 70
Carne	gr. 135
Pasta per asciutta	gr. 70
Pasta per brodo	gr. 35
Pane comune	gr. 150
Patate	gr. 200
Verdura da cuocere (verdura fresca)	gr. 200 (gr. 100)
Frutta fresca (frutta cotta)	gr. 400 (gr. 600)
Parmigiano	gr. 8
Pelati	gr. 60
Brodo	cc. 250
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Burro	gr. 5
Estratto di carne	gr. 3,5

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono il medesimo vitto ASODICO.

VITTO COMUNE ORDINARIO / FRULLATO / ASODICO

VITTO COMUNE PER COMUNITA' ISLAMICA / FRULLATO / ASODICO

Dieta normoenergetica in cui i principali fattori alimentari sono in rapporti fisiologicamente bilanciati.

Composizione bromatologica:

Calorie:	2500					Proteine animali gr. 63,89
Protidi:	gr. 101	Calorie	404	pari al	16%	Proteine vegetali gr. 36,66
Lipidi:	gr. 82	Calorie	738	pari al	30%	
Glicidi:	gr. 332	Calorie	1328	pari al	54%	

Eventualmente vino (1/4) cal.175

Vitamine: B1 mg. 0,94 – B2 mg. 1,51 – C mg. 84,2

Minerali: Ca mg. 1425,23 – Fe mg. 14,79 – Na mg. 1596,02 – P mg. 1575,98 -
K mg. 2897,34

Alimenti nelle 24 ore

	Peso netto
Latte intero	cc. 300
Miscela di caffè	gr. 14
Marmellata	gr. 25
Zucchero	gr. 20
Formaggio	gr. 80
Carne	gr. 142
Pasta per asciutta	gr. 70
Pasta per brodo	gr. 35
Pane comune	gr. 150
Patate	gr. 200
Verdura da cuocere (verdura fresca)	gr. 200 (gr. 100)
Frutta fresca (frutta cotta)	gr. 400 (gr. 600)
Parmigiano	gr. 8
Pelati	gr. 60
Concentrato di pomodoro doppio	gr. 10
Brodo	cc. 250
Olio extravergine d'oliva	gr. 35
Burro	gr. 5
Estratto di carne	gr. 3,5

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono il medesimo vitto ASODICO.

La confezione dei piatti del vitto comune per religione Islamica non prevede l'utilizzo della carne di maiale.

DIETA SEMILIQUIDA A

La dieta semiliquida è una dieta normoproteica, ipolipidica, iperglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1200					Proteine animali gr. 41,87
Protidi:	gr. 63	Calorie	252	pari al	20%	Proteine vegetali gr. 20,98
Lipidi:	gr. 22	Calorie	196	pari al	18%	
Glicidi:	gr. 196	Calorie	784	pari al	64%	

Vitamine: B1 mg. 0,52 – B2 mg. 1,11 – C mg. 15,7

Minerali: Ca mg. 1185,85 – Fe mg. 5,68 – Na mg. 277,8 – P mg. 766,6 – K mg. 799,2

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 500
Zucchero	gr. 25
Glutinata	gr. 60
Omogeneizzato (manzo o vitello o pollo o pesce)	gr. 100
Formaggini magri	gr. 75
Frutta (frullata)	gr. 400
Marmellata	gr. 90

DIETA SEMILIQUIDA A

COLAZIONE: Latte magro + marmellata + zucchero

PRANZO

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato
Frutta frullata
Marmellata

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Frutta frullata
Marmellata

DIETA SEMILIQUIDA B

La dieta semiliquida è una dieta modicamente ipocalorica, normoproteica, normolipidica, normoglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1500					Proteine animali gr. 58,12
Protidi:	gr. 69	Calorie	276	pari al	18%	Proteine vegetali gr. 10,68
Lipidi:	gr. 41	Calorie	369	pari al	25%	
Glicidi:	gr. 215	Calorie	860	pari al	57%	

Vitamine: B1 mg. 0,59 – B2 mg. 1,58 – C mg. 13

Minerali: Ca mg. 1083,4 – Fe mg. 7,74 – Na mg. 551,10 – P mg. 1206,96 - K mg. 1713,62

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 500
Brodo sgrassato	gr. 250
Parmigiano	gr. 4
Carne tritata o frullata	gr. 130
Formaggini magri	gr. 50
Semolino	gr. 30
Crema di riso	gr. 30
Frutta	gr. 400
Fette biscottate	gr. 30
Burro	gr. 20
Zucchero	gr. 70

DIETA SEMILIQUIDA B

COLAZIONE: Latte magro + fette biscottate + zucchero

PRANZO

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

**Crema di riso al burro
Manzo tritato
Frutta cotta passata**

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

**Semolino in brodo vegetale
Formaggini
Frutta cotta passata**

DIETA PEDIATRICA COMUNE

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1880				
			Proteine animali	gr. 30.83	
Protidi	: gr. 62	calorie 248	pari al 13 %	Proteine vegetali	gr. 31.56
Lipidi	: gr. 57	calorie 513	pari al 27 %		
Glicidi	: gr.280	calorie 1120	pari al 60 %		
Vitamine:	B1 mg.	– B2 mg.	– C mg.		
Minerali:	Ca mg.	– Fe mg.	– Na mg.	– P mg.	– K mg.

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte intero	gr. 200
Fette biscottate	gr. 30
Marmellata	gr. 25
Zucchero	gr. 10
Pasta per asciutta (riso)	gr. 50 (gr.50)
Pastina per brodo (riso)	gr. 30 (gr.30)
Carne di manzo (pollo, pesce, uova)	gr. 60 (gr.60, gr.70, n.1)
Prosciutto cotto magro senza polifosfati(mozzarella, stracchino,	gr. 30 (gr.50, gr.50,
prosciutto crudo magro dolce + parmigiano,	gr. 25+gr.30,
formaggini (manzo)	gr. 75 (gr.60)
Verdura : zucchine o spinaci o fagiolini o lattuga	gr. 200
Patate per purè	gr. 220
Frutta fresca o cotta o frullata	gr. 400
Pane (grissini)	gr. 60 (gr.40)
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Burro	gr. 5

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PEDIATRICA COMUNE

COLAZIONE: Latte intero + fette biscottate + marmellata + zucchero

PRANZO

CENA

LUNEDI

Riso al pomodoro
Filetto ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Stelline in brodo vegetale
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

MARTEDI

Passato di verdura con pastina
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Peperini in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

MERCOLEDI

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Puntine in brodo vegetale
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

GIOVEDI

Riso al pomodoro
Manzo brasato
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

VENERDI

Spaghetti al pomodoro
Saltimbocca
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Riso in brodo in brodo vegetale
Parmigiano
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

SABATO

Penne al burro
Filetto alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

DOMENICA

Maccheroncini al pomodoro
Pollo ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Quadrelli in brodo vegetale
Prosciutto crudo magro dolce + parmigiano
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

DIETA PEDIATRICA COMUNE PER RELIGIONE ISLAMICA

Composizione bromatologica:

Calorie	: 1880				
Protidi	: gr. 62	calorie 248	pari al 13 %	Proteine animali	gr. 30.83
Lipidi	: gr. 57	calorie 513	pari al 27 %	Proteine vegetali	gr. 31.56
Glicidi	: gr.280	calorie 1120	pari al 60 %		
Vitamine:	B1 mg.	– B2 mg.	– C mg.		
Minerali:	Ca mg.	– Fe mg.	– Na mg.	– P mg.	– K mg.

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte intero	gr. 200
Fette biscottate	gr. 30
Marmellata	gr. 25
Zucchero	gr. 10
Pasta per asciutta (riso)	gr. 50 (gr.50)
Pastina per brodo (riso)	gr. 30 (gr.30)
Carne di manzo (pollo, pesce, uova)	gr. 60 (gr.60, gr.70, n.1)
mozzarella, stracchino,	gr. 50 (gr.50)
parmigiano,	gr. 40
formaggini (manzo)	gr. 75 (gr.60)
Verdura : zucchine o spinaci o fagiolini o lattuga	gr. 200
Patate per purè	gr. 220
Frutta fresca o cotta o frullata	gr. 400
Pane (grissini)	gr. 60 (gr.40)
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Burro	gr. 5

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PEDIATRICA COMUNE PER RELIGIONE ISLAMICA

COLAZIONE: Latte intero + fette biscottate + marmellata + zucchero

PRANZO

CENA

LUNEDI

Riso al pomodoro
Filetto ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Stelline in brodo vegetale
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

MARTEDI

Passato di verdura con pastina
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Peperini in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

MERCOLEDI

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Puntine in brodo vegetale
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

GIOVEDI

Riso al pomodoro
Manzo brasato
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

VENERDI

Spaghetti al pomodoro
Saltimbocca
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Riso in brodo in brodo vegetale
Parmigiano
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

SABATO

Penne al burro
Filetto alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

DOMENICA

Maccheroncini al pomodoro
Pollo ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Quadrelli in brodo vegetale
Parmigiano
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

DIETE SPECIALI

DIETA IPOCALORICA

Dieta iperproteica, ipolipidica, moderatamente ipoglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1000					Proteine animali gr. 58,20
Protidi:	gr. 75	Calorie	300	pari al	30%	Proteine vegetali gr. 16,84
Lipidi:	gr. 20	Calorie	180	pari al	18%	
Glicidi:	gr. 130	Calorie	520	pari al	52%	

Vitamine: B1 mg. 0,61 – B2 mg. 0,95 – C mg. 66

Minerali: Ca mg. 315,65 – Fe mg. 15,71 – Na mg. 551,25 – P mg. 693,40 – K mg. 1423,10

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

The	gr. 1,5
Brodo di carne magro o vegetale	cc. 500
Carne magra	gr. 300
Pasta	gr. 40
Fette biscottate	gr. 15
Verdura	gr. 300
Frutta	gr. 300
Olio extravergine d'oliva	gr. 15
Pane comune	gr. 50

DIETA IPOCALORICA

COLAZIONE: The + fette biscottate.

PRANZO

**Minestra in brodo
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Riso in brodo
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestra in brodo
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestra in brodo
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestra in brodo
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestra in brodo
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestra in brodo
Pollo arrosto
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

**Stelline in brodo di carne
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane**

**Primiera in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane**

**Puntine in brodo di carne
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane**

**Riso in brodo di carne
Carne all'agro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane**

**Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane**

**Quadrucchi in brodo di carne
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane**

DIETA IPOGLICIDICA 1°

Dieta ipocalorica modicamente iperproteica ed ipoglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1300					Proteine animali gr. 56,23
Protidi:	gr. 78	calorie 312	pari al	24%		Proteine vegetali gr. 21,93
Lipidi:	gr. 37	calorie 333	pari al	25%		
Glicidi:	gr. 164	calorie 656	pari al	50%		

Vitamine: B1 mg. 1,06 – B2 mg. 1,41 – C mg. 94,2

Minerali: Ca mg. 709,01 – Fe mg. 15,78 – Na mg. 772,8 – P mg. 1585,02 - K mg. 1585,02

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 15
Carne magra	gr. 240
Pane comune	gr. 60
Pasta	gr. 70
Verdura	gr. 400
Frutta	gr. 200
Brodo di carne magro o vegetale	gr. 250
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Pelati	gr. 30

DIETA IPOGLICIDICA 1°

COLAZIONE: Latte magro + miscela di caffè + fette biscottate.

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Minestrone verdura con pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso al burro
Manzo brasato
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al burro
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Primiera in brodo vegetale
Svizzera ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Puntine in brodo di carne
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Peperini in brodo vegetale
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso in brodo di carne
Carne all'agro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Quadrucchi in brodo di carne
Prosciutto crudo magro dolce
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

DIETA IPOGLICIDICA 1° a pasti frazionati

La dieta si differenzia dalla precedente per il frazionamento dei pasti, realizzato considerando una merenda a metà mattina (*) e una a metà pomeriggio (**) oltre ai tre pasti principali. Questo ha comportato anche un aumento di cal. 250 alle precedenti cal. 1300

Composizione bromatologica:

Calorie:	1550					Proteine animali gr. 62,88
Protidi:	gr. 85	calorie 340	pari al	22%		Proteine vegetali gr. 22,17
Lipidi:	gr. 44	calorie 396	pari al	25%		
Glicidi:	gr. 207	calorie 828	pari al	53%		
Vitamine:	B1 mg.	– B2 mg.	– C mg.			
Minerali:	Ca mg.	– Fe mg.	– Na mg.	– P mg.	– K mg.	

* Ore 9: frutta fresca gr. 100.

** Ore 15: Pane comune gr. 30 + gr. 25 di formaggino magro o gr. 40 di prosciutto crudo magro dolce

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 15
Carne magra	gr. 240
Formaggino magro (prosciutto crudo magro dolce)	gr. 25 (gr:40)
Pane comune	gr. 90
Pasta	gr. 70
Verdura	gr. 400
Frutta	gr. 200
Brodo di carne magro o vegetale	gr. 250
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Pelati	gr. 30

DIETA IPOGLICIDICA 1° a pasti frazionati

COLAZIONE: Latte magro + miscela di caffè + fette biscottate.

MERENDA: Ore 15: Pane comune gr. 30 + gr. 25 di formaggino magro o gr. 40 di prosciutto crudo magro dolce

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Minestrone verdura con pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso al burro
Manzo brasato
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al burro
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Primiera in brodo vegetale
Svizzera ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Puntine in brodo di carne
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Peperini in brodo vegetale
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso in brodo di carne
Carne all'agro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Quadrucchi in brodo di carne
Prosciutto crudo magro dolce
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

DIETA IPOGLICIDICA 2°

Dieta ipocalorica, ipoglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1500					Proteine animali gr. 48,06
Protidi:	gr. 72	Calorie	289	pari al	19%	Proteine vegetali gr. 24,12
Lipidi:	gr. 52	Calorie	465	pari al	31%	
Glicidi:	gr. 190	Calorie	761	pari al	50%	

Vitamine: B1 mg. 0,69 – B2 mg. 0,92 – C mg. 77

Minerali: Ca mg. 1242,1 – Fe mg. 13,89 – Na mg. 1033,9 – P mg. 1032,52 – K mg. 1200,8

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 15
Carne magra	gr. 120
Formaggio	gr. 60
Pasta	gr. 70
Pane comune	gr. 100
Verdura	gr. 400
Frutta	gr. 200
Brodo di carne o vegetale	cc. 250
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Pelati	gr. 30

DIETA IPOGLICIDICA 2°

COLAZIONE: Latte magro + miscela di caffè + fette biscottate.

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Minestrone verdura con
pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso al burro
Manzo brasato
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al burro
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri

Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Primiera in brodo vegetale

Svizzera ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Puntine in brodo di carne
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso in brodo di carne
Carne all'agro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Capellini in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Quadrucchi in brodo di carne
Prosciutto crudo magro dolce
+ formaggio
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

DIETA IPOGLICIDICA 2° a pasti frazionati

La dieta si differenzia dalla precedente per il frazionamento dei pasti, realizzato considerando una merenda a metà mattina (*) e una a metà pomeriggio (**) oltre ai tre pasti principali. Questo ha comportato anche un aumento di cal. 250 alle precedenti cal. 1500

Composizione bromatologica:

Calorie:	1750					Proteine animali gr. 58,66
Protidi:	gr. 79	calorie 316	pari al 18%			Proteine vegetali gr. 19,99
Lipidi:	gr. 59	calorie 531	pari al 30%			
Glicidi:	gr. 233	calorie 932	pari al 52%			
Vitamine:	B1 mg.	– B2 mg.	– C mg.			
Minerali:	Ca mg.	– Fe mg.	– Na mg.	– P mg.	– K mg.	

* Ore 9: frutta fresca gr. 100.

** Ore 15: Pane comune gr. 30 + gr. 25 di formaggino magro o gr. 40 di prosciutto crudo magro dolce

Alimenti nelle 24 ore

	Peso netto
Latte magro	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 15
Carne magra	gr. 120
Formaggio	gr. 60
Formaggino magro (prosciutto crudo magro dolce)	gr. 25 (gr.40)
Pasta	gr. 70
Pane comune	gr. 100
Verdura	gr. 400
Frutta	gr. 200
Brodo di carne o vegetale	cc. 250
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Pelati	gr. 30

DIETA IPOGLICIDICA 2° pasti frazionati

COLAZIONE: Latte magro + miscela di caffè + fette biscottate.

MERENDA : Ore 15: Pane comune gr. 30 + gr. 25 di formaggio magro o gr. 40 di prosciutto crudo magro dolce

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Minestrone verdura con
pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso al burro
Manzo brasato
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al burro
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Primiera in brodo vegetale
Svizzera ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Puntine in brodo di carne
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso in brodo di carne
Carne all'agro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Capellini in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Quadrucchi in brodo di carne
Prosciutto crudo magro dolce
+ formaggio
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Modifiche da apportare alle diete: ipoglicidica 1° e 2° in caso di richiesta da parte del medico

Ipoglicidica 2° cal. 1500
(a tre pasti)

+ gr. 15 di fette biscottate
+ gr. 10 di pasta
+ gr. 200 di frutta
+ gr. 5 di olio

Ipoglicidica 2° cal.1800
(a tre pasti)

Protidi gr. 76 al 17%
Lipidi gr. 64 al 32%
Glicidi gr. 232 al 51%

Ipoglicidica 2° cal. 1700
(a cinque pasti)

+ gr. 15 di fette biscottate
+ gr. 10 di pasta
+ gr. 200 di frutta
+ gr. 5 di olio

Ipoglicidica 2° cal.2000
(a cinque pasti)

Protidi gr. 82 al 16%
Lipidi gr. 68 al 31%
Glicidi gr. 264 al 53%

DIETA IPOLIPIDICA

Dieta normoenergetica modicamente iperproteica, ipolipidica, iperglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1800					Proteine animali gr. 60,11
Protidi:	gr. 88	Calorie	352	pari al	20%	Proteine vegetali gr. 28,03
Lipidi:	gr. 34	Calorie	306	pari al	17%	
Glicidi:	gr. 286	Calorie	1144	pari al	63%	

Vitamine: B1 mg. 0,76 – B2 mg. 1,22 – C mg. 45,10

Minerali: Ca mg. 535,6 – Fe mg. 14,44 – Na mg. 982,90 – P mg. 982,62 – K mg. 2420,5

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 30
Carne magra	gr. 260
Zucchero	gr. 20
Marmellata	gr. 30
Pane	gr. 100
Pasta	gr. 100
Patate	gr. 100
Verdura	gr. 100
Frutta	gr. 300
Brodo di carne magro o vegetale	cc. 250
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Pelati	gr. 20

DIETA IPOLIPIDICA

COLAZIONE: Latte magro + miscela di caffè + fette biscottate + marmellata + zucchero.

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Minestrone verdura con pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso al burro
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Primiera in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Puntine in brodo di carne
Carne ai ferri
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Peperini in brodo vegetale
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso in brodo di carne
Carne all'agro
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Peperini in brodo vegetale
Manzo bollito
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Puntine in brodo di carne
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

DIETA PER DISLIPIDEMIA tipo 4°

Dieta ipocalorica, modicamente ipoglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1500					Proteine animali gr. 58,94
Protidi:	gr. 85	calorie	340	pari al	23%	Proteine vegetali gr. 26,2
Lipidi:	gr. 46	calorie	414	pari al	27%	
Glicidi:	gr. 188	calorie	752	pari al	50%	

Vitamine: B1 mg. 0,88 – B2 mg. 1,76 – C mg. 82

Minerali: Ca mg. 709,42 – Fe mg. 21,74 – Na mg.1066,9 – P mg. 1236,6 - K mg. 2287,6

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 250
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 15
Pasta	gr. 70
Carne magra	gr. 260
Verdura	gr. 400
Pane	gr. 100
Frutta	gr. 200
Olio extravergine d'oliva	gr. 40
Pelati	gr. 30

DIETA PER DISLIPIDEMIA tipo 4°

COLAZIONE: Latte magro + miscela di caffè + fette biscottate.

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Minestrone verdura con pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Riso al pomodoro
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro
Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Carne ai ferri
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Carne all'agro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

Manzo bollito
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta – Pane

Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta – Pane

DIETA IPOPROTEICA 1° A

Dieta modicamente ipocalorica, ipoproteica, normolipidica, iperglicidica. Gli alimenti di questa dieta se cucinati SENZA SALE costituiscono la dieta ipoproteica ASODICA; anche in caso di richiesta di dieta ipoproteica IPOSODICA gli alimenti verranno cucinati senza aggiunta di sale, il quale verrà consegnato al paziente ad ogni pasto in bustine sigillate da gr. 1, nella quantità indicata dal Sanitario Curante

Composizione bromatologica:

Calorie:	1600					Proteine animali gr. 13,08
Protidi:	gr. 31	calorie 124	pari al	8%		Proteine vegetali gr. 17,57
Lipidi:	gr. 55	calorie 495	pari al	30%		
Glicidi:	gr. 253	calorie 1012	pari al	62%		

Vitamine: B1 mg. 0,52 – B2 mg. 0,45 – C mg. 48,70

Minerali: Ca mg. 233,78 – Fe mg. 8,93 – Na mg. 529 – P mg. 500,86 – K mg. 1369,85

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

The	gr. 1,5
Zucchero	gr. 30
Burro	gr. 8
Marmellata	gr. 30
Fette biscottate Aprotin Heinz	gr. 30
Pasta	gr. 70
Brodo di carne magro o vegetale	cc. 250
Carne magra	gr. 60
Patate	gr. 100
Verdura	gr. 100
Pane senza sale	gr. 50
Frutta	gr. 200
Frutta sciroppata	gr. 180
Parmigiano	gr. 4
Olio extravergine d'oliva	gr. 40
Pelati	gr. 20

DIETA IPOPROTEICA 1° A

COLAZIONE: The + burro + marmellata + fette biscottate Aprotin Heinz + zucchero

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Minestrone di verdura con pasta
Pesce lesso
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso al burro
Carne alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al burro
Carne al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Verdura cotta
Frutta sciropata- Pane

Primiera in brodo vegetale
Verdura cotta
Frutta sciropata - Pane

Puntine in brodo di carne
Patate lesse
Frutta sciropata - Pane

Peperini in brodo vegetale
Patate lesse al prezzemolo
Frutta fresca o cotta- Pane

Riso in brodo di carne
Verdura cotta
Frutta sciropata - Pane

Capellini in brodo vegetale
Patate lesse
Frutta sciropata - Pane

Quadrelli in brodo di carne
Verdura cotta
Frutta sciropata - Pane

DIETA IPOPROTEICA 1° B

Dieta modicamente ipocalorica ed iperlipidica, ipoproteica ed iperglicidica. Si differenzia dalla dieta ipoproteica 1° A per la sostituzione della pasta alimentare comune con la pasta speciale APROTEN, questo a permesso inoltre di migliorare l' apporto proteico totale aggiungendo una razione di carne o formaggio a cena. Gli alimenti di questa dieta se cucinati SENZA SALE costituiscono la dieta ipoproteica ASODICA: anche in caso di richiesta di dieta ipoproteica IPOSODICA gli alimenti verranno cucinati senza aggiunta di sale, il quale verrà consegnato al paziente ad ogni pasto in bustine sigillate da gr. 1, nella quantità indicata dal Sanitario Curante.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1700					Proteine animali gr. 21,53
Protidi:	gr. 31	calorie	124	pari al	7%	Proteine vegetali gr. 9,87
Lipidi:	gr. 65	calorie	585	pari al	34%	
Glicidi:	gr. 254	calorie	1020	pari al	58%	

Vitamine: B1 mg. 0,49 – B2 mg. 0,49 – C mg. 48,70

Minerali: Ca mg. 367,18 – Fe mg. 7,84 – Na mg. 511,7 – P mg. 398,26 - K mg. 1177,85

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

The	gr. 1,5
Zucchero	gr. 30
Burro	gr. 10
Marmellata	gr. 30
Fette biscottate Aproten Heinz	gr. 30
Pasta Aproten Heinz	gr. 70
Brodo di carne magro o vegetale	cc. 250
Carne magra	gr. 60
Formaggio	gr. 40
Patate	gr. 100
Verdura	gr. 100
Pane senza sale	g. 50
Frutta	gr. 200
Frutta sciroppata	gr. 180
Parmigiano	gr. 4
Olio extravergine d'oliva	gr. 40
Pelati	gr. 10

DIETA IPOPROTEICA 1° B

COLAZIONE: The + burro + marmellata + fette biscottate Aproten Heinz + zucchero

PRANZO

**Pasta Aproten al pomodoro
Carne al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

LUNEDI

CENA

**Aproten in brodo di carne
Stracchino
Verdura cotta
Frutta sciropata - Pane**

MARTEDI

**Minestrone di verdura con pasta Aproten
Pesce lesso
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Aproten in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta sciropata - Pane**

MERCOLEDI

**Pasta Aproten al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Aproten in brodo di carne
Uova in camicia
Patate lesse
Frutta sciropata - Pane**

GIOVEDI

**Pasta Aproten al burro
Carne alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Aproten in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta sciropata - Pane**

VENERDI

**Pasta Aproten al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Aproten in brodo di carne
Carne al vapore
Patate lesse al prezzemolo
Frutta sciropata - Pane**

SABATO

**Pasta Aproten al burro
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Aproten in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta sciropata - Pane**

DOMENICA

**Pasta Aproten al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Aproten in brodo di carne
Carne al vapore
Patate lesse
Frutta sciropata - Pane**

DIETA IPOPROTEICA 2°

Dieta normocalorica, ipoproteica, normolipidica, iperglicidica. Gli alimenti di questa dieta se cucinati SENZA SALE costituiscono la dieta ipoproteica ASODICA: anche in caso di richiesta di dieta ipoproteica IPOSODICA gli alimenti verranno cucinati senza aggiunta di sale, il quale verrà consegnato al paziente ad ogni pasto in bustine sigillate da gr. 1, nella quantità indicata dal Sanitario Curante.

Composizione bromatologica:

Calorie:	2000					Proteine animali gr. 21,57
Protidi:	gr. 53	calorie	212	pari al	11%	Proteine vegetali gr. 31,26
Lipidi:	gr. 60	calorie	540	pari al	27%	
Glicidi:	gr. 313	calorie	1252	pari al	62%	

Vitamine: B1 mg. 0,83 – B2 mg. 0,86 – C mg. 71,90

Minerali: Ca mg. 472,60 – Fe mg. 13,71 – Na mg. 893,80 – P mg. 766,06 – K mg. 2329

Alimenti nelle 24 ore

	Peso netto
The	gr. 1,5
Zucchero	gr. 35
Burro	gr. 10
Marmellata	gr. 30
Fette biscottate	gr. 15
Pasta	gr. 100
Brodo di carne magro o vegetale	cc. 250
Carne magra	gr. 60
Formaggio	gr. 50
Patate	gr. 200
Verdura	gr. 200
Pane senza sale	gr. 100
Frutta	gr. 400
Parmigiano	gr. 4
Olio extravergine d'oliva	gr. 35
Pelati	gr. 20

DIETA IPOPROTEICA 2°

COLAZIONE: The + burro + marmellata + fette biscottate + zucchero

PRANZO

**Riso al pomodoro
Carne al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestrone di verdura con pasta
Pesce lesso
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Riso al burro
Carne alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Maccheroncini al burro
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

**Stelline in brodo di carne
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Primiera in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Puntine in brodo di carne
Uova in camicia
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Riso in brodo di carne
Carne al vapore
Patate lesse al prezzemolo
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Capellini in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Quadrelli in brodo di carne
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

DIETA IPERCALORICA

Dieta ipercalorica equilibrata, indicata in casi in cui si renda necessaria un'alimentazione abbondante integrativa. Gli alimenti vengono ripartiti in tre pasti principali e due merende, per una migliore distribuzione delle quote caloriche.

Composizione bromatologica:

Calorie:	3300					Proteine animali gr. 79,75
Protidi:	gr. 125	Calorie	500	pari al	15%	Proteine vegetali gr. 45,71
Lipidi:	gr. 101	Calorie	909	pari al	27%	
Glicidi:	gr. 477	Calorie	1908	pari al	58%	

Vitamine:	B1 mg. 1,53 – B2 mg. 1,86 – C mg. 95,90
Minerali:	Ca mg. 1642,79 - Fe mg. 22,90 – Na mg. 2431,10 – P mg. 1762,19 – K mg. 3949,57

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte intero	cc. 400
Miscela di caffè	gr. 14
Zucchero	gr. 30
Burro	gr. 10
Marmellata	gr. 30
Pane	gr. 250
Pasta	gr. 105
Brodo di carne magro o vegetale	cc. 250
Carne	gr. 187
Formaggio	gr. 90
Uova	n° 2
Patate	gr. 240
Verdura	gr. 200
Frutta	gr. 500
Frutta sciroppata	gr. 180
Parmigiano	gr. 10
Olio extravergine d'oliva	gr. 20
Pelati	gr. 10
Concentrato di pomodoro doppio	gr. 3,5
Estratto di carne	gr. 15
Marsala	q.b.

DIETA IPERCALORICA

COLAZIONE : Latte intero + miscela di caffè + pane + burro + marmellata + zucchero

MERENDA a.m.: Zabaione cotto

MERENDA p.m.: Frutta sciroppata

PRANZO

Risotto al ragù
Carne ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta - Pane

Minestrone di verdura con pasta
Pesce lesso
Patate lesse al prezzemolo
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini all'ortolana
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta fresca o cotta - Pane

Tortellini al pomodoro
Manzo brasato

Patate arrosto
Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti alle vongole
Pesce ai ferri
Insalata di patate e carote
Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al burro
Carne alla pizzaiola
Purè di patate
Frutta fresca o cotta - Pane

Tagliatelle al ragù
Anche di pollo ai ferri
Patate arrosto
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stelline in brodo di carne
Formaggio + uovo sodo
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Primiera in brodo vegetale
Valdostana
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Puntine in brodo di carne
Bismark
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Peperini in brodo vegetale
Prosciutto crudo magro dolce
+ formaggio
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso in brodo di carne
Piatto freddo assortito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Capellini in brodo vegetale
Carne suina + formaggio
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Quadrelli in brodo di carne
Caciotta
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

DIETA LIQUIDA CAL.1500

Composizione bromatologica:

Calorie : 1500

Protidi : gr. 62 calorie 248 pari al 17% Proteine animali gr.
Lipidi : gr. 46 calorie 184 pari al 12% Proteine vegetali gr.

Glicidi : gr.205 calorie 820 pari al 55%

Acqua contenuta negli alimenti ml 993

Acqua aggiunta per la confezione della dieta ml1000

Vitamine : B1 mg - B2mg - C mg

Minerali : Ca mg - Fe mg - Na mg 324 - P mg - K mg 1422,79

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte magro	cc.400
Zucchero	gr. 10
Yogurt magro	gr.125
Fette biscottate	gr. 60
Glutinata	gr. 60
Omogeneizzato (manzo, pollo, vitello)	gr.100
Formaggini	gr.50
Frutta fresca	gr.600
Brodo vegetale	cc.400
Olio d'oliva extravergine	gr. 20
Acqua minerale naturale	cc.600

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA LIQUIDA CAL. 1500

**COLAZIONE : Latte magro + zucchero + fette biscottate
yogurt di latte magro**

MERENDA a.m. : Frullato di frutta + acqua

MERENDA p.m. : Latte magro + fette biscottate + zucchero

PRANZO

CENA

LUNEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

MARTEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di vitello
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

MERCOLEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di pollo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

GIOVEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

VENERDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di vitello
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

SABATO

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

DOMENICA

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di pollo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

DIETA LIQUIDA CAL.1720

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1720				
			Proteine animali	gr.	
Protidi	: gr. 68 calorie 272 pari al 16%		Proteine vegetali	gr.	
Lipidi	: gr. 61 calorie 549 pari al 32%				
Glicidi	: gr.225 calorie 900 pari al 52%				

Acqua contenuta negli alimenti ml 813.8

Acqua aggiunta per la confezione della dieta ml 1200

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte intero	cc. 300
Zucchero	gr. 70
Yogurt magro	gr. 125
Glutinata	gr. 80
Omogeneizzati	gr. 300
Frutta fresca	gr. 600
Brodo vegetale	cc. 600
Olio d'oliva extravergine	gr. 25
Acqua minerale naturale	cc. 600

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA LIQUIDA CAL. 1720

COLAZIONE: Latte intero + zucchero + yogurt di latte magro

PRANZO

CENA

LUNEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

MARTEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

MERCOLEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

GIOVEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

VENERDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

SABATO

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

DOMENICA

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzati di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Frullato di frutta
Acqua**

DIETA LIQUIDA IPOGLICIDICACAL.1500

Composizione bromatologica:

Calorie : 1500

Protidi	: gr. 67 calorie 268 pari al 18%	Proteine animali	gr. 44.93
Lipidi	: gr. 50 calorie 450 pari al 30%	Proteine vegetali	gr. 21.58
Glicidi	: gr.195 calorie 780 pari al 52%		

Acqua contenuta negli alimenti ml 1008,25

Acqua aggiunta per la confezione della dieta ml 1000

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte magro	cc. 400
Fette biscottate	gr. 60
Yogurt magro	gr.125
Glutinata	gr. 60
Omogeneizzato (manzo, vitello, pollo)	gr. 100
Formaggini	gr. 50
Frutta fresca	gr. 650
Brodo vegetale	cc. 400
Olio d'oliva extravergine	gr. 20
Acqua minerale naturale	cc. 600

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA LIQUIDA IPOGLICIDICA CAL.1500

**COLAZIONE: Latte magro + fette biscottate + acqua minerale + mele
yogurt di latte magro**

PRANZO

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

LUNEDI

CENA

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

MARTEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di vitello
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

MERCOLEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di pollo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

GIOVEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

VENERDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di vitello
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

SABATO

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

DOMENICA

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di pollo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

DIETA LIQUIDA IPOGLICIDICA CAL.1700

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1700		
Protidi	: gr. 73 calorie 292 pari al 17%	Proteine animali	gr. 50.43
Lipidi	: gr. 64 calorie 576 pari al 33%	Proteine vegetali	gr. 22.81
Glicidi	: gr.216 calorie 864 pari al 50%		

Acqua contenuta negli alimenti ml 1052,15

Acqua aggiunta per la confezione della dieta ml 1000

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte magro	cc. 400
Fette biscottate	gr. 70
Yogurt magro	gr. 125
Glutinata	gr. 60
Omogeneizzati (manzo, vitello, pollo)	gr. 150
Formaggini	gr. 75
Frutta fresca	gr. 700
Brodo vegetale	cc. 400
Olio d'oliva extravergine	gr. 30
Acqua minerale naturale	cc. 600

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA LIQUIDA IPOGLICIDICA CAL.1700

**COLAZIONE: Latte magro + fette biscottate + mele + acqua minerale
yogurt di latte magro**

PRANZO

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

LUNEDI

CENA

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

MARTEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di vitello
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

MERCOLEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di pollo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

GIOVEDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

VENERDI

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di vitello
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

SABATO

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di manzo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

DOMENICA

**Glutinata in brodo vegetale
Omogeneizzato di pollo
Olio d'oliva extravergine**

**Latte magro
Fette biscottate
Mele
Acqua minerale**

**Glutinata in brodo vegetale
Formaggini
Olio d'oliva extravergine**

**Mele
Acqua minerale**

DIETA IPOPROTEICA-IPOGLICIDICA

Dieta modicamente ipocalorica, ipoproteica, ipoglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1700					Proteine animali gr.
Protidi:	gr. 48	calorie 192	pari al	11%		Proteine vegetali gr.
Lipidi:	gr. 63	calorie 567	pari al	33%		
Glicidi:	gr. 234	calorie 936	pari al	55%		

Vitamine: B1 mg. – B2 mg. – C mg.
Minerali: P mg. 553,8 - Na mg. 540,85

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

The	gr. 1,5
Fette biscottate Aproten Heinz	gr. 50
Burro	gr. 10
Pasta	gr. 50
Pastina Aproten Heinz	gr. 20
Carne (pollo, pesce, uova) (pranzo)	gr. 60 (60 – 75 – n° 2)
Formaggio (carne, uova) (cena)	gr. 60 (60 – n° 2)
Pane comune	gr. 70
Verdura	gr. 400
Frutta	gr. 600
Olio extravergine d'oliva	gr. 30
Pelati	q.b.

N.B. – Il menù settimanale è uguale a quello della dieta ipoproteica 1° B con la sola sostituzione della pasta APROTEN con pasta alimentare.

DIETA IPOPROTEICA-IPOGLICIDICA

COLAZIONE : The + burro +fette biscottate Aproten Heinz

MERENDA a.m. : Fette biscottate Aproten Heinz + gr.25 di formaggino

MERENDA p.m. : Frutta fresca o cotta

PRANZO

Riso al pomodoro
Filetto al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

CENA

Aproten in brodo di carne
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta- Pane

MARTEDI

Penne al pomodoro
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Aproten in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta- Pane

MERCOLEDI

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Aproten in brodo di carne
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta- Pane

GIOVEDI

Riso al pomodoro
Carne alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Aproten in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta- Pane

VENERDI

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Aproten in brodo di carne
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta- Pane

SABATO

Maccheroncini al burro
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Aproten in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta- Pane

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Aproten in brodo di carne
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta- Pane

DIETA PER LA DETERMINAZIONE DELL'IDROSSIPROLINA

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1500					
Protidi	: gr. 38	calorie 152	pari al 10%	Proteine animali	gr. 0	
				Proteine vegetali	gr. 37.58	
Lipidi	: gr. 35	calorie 315	pari al 21%			
Glicidi	: gr.266	calorie 1064	pari al 69%			
Vitamine	: B1 mg	- B2 mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	cc. 200
Fette biscottate	gr. 30
Zucchero	gr. 30
Marmellata	gr. 25
Succo di frutta	gr.125
Pasta per asciutta e per brodo	gr.100
Verdura cotta o cruda	gr.600
Frutta fresca o cotta	gr.400
Pane comune	gr.100
Brodo vegetale	cc.250
Olio d'oliva extravergine	gr. 30
Pelati per condimento	gr. 30

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER LA DETERMINAZIONE DELL'IDROSSIPROLINA

COLAZIONE :The + marmellata + zucchero + fette biscottate

MERENDA a.m. : Succo di frutta

MERENDA p.m. : Succo di frutta

PRANZO

Riso al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Minestrone di verdura con pasta

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Riso al pomodoro

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Maccheroncini al pomodoro

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Spaghetti al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

LUNEDI

CENA

Stelline in brodo vegetale

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Primiera in brodo vegetale

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Puntine in brodo vegetale

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta- Pane

Peperini in brodo vegetale

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta -Pane

Riso in brodo vegetale

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta -Pane

Peperini in brodo vegetale

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta- Pane

Puntine in brodo vegetale

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta- Pane

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

DIETA PER COLONSCOPIA

Composizione bromatologica:

Calorie : 1400

Protidi	: gr. 91	calorie 364	pari al 20%	Proteine animali	gr.
Lipidi	: gr. 55	calorie 378	pari al 27%	Proteine vegetali	gr.
Glicidi	: gr.193	calorie 668	pari al 47%		
Fibra	: gr.1.10				
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte magro	cc. 200
Zucchero	gr. 20
Marmellata	gr. 50
Fortimel brick Nutricia	cc. 800 (n. 4 brick)
Brodo vegetale	cc. 500
Succo di frutta	cc. 250
Carne di manzo magra (pollo, pesce, uova, prosciutto crudo magro dolce)	gr.130 (gr.100, 140, n.2, 60)
Olio extra vergine d'oliva	gr. 15

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER COLONSCOPIA

COLAZIONE : Latte magro + miscela di caffè + marmellata + Fortimel brick Nutricia + zucchero

MERENDA p.m. : Fortimel brick Nutricia

PRANZO

CENA

LUNEDI

Brodo vegetale
Carne ai ferri
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Manzo bollito
Succo di frutta
Fortimel brick

MARTEDI

Brodo vegetale
Pesce lesso
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Svizzera al vapore
Succo di frutta
Fortimel brick

MERCOLEDI

Brodo vegetale
Pollo lesso
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Filetto ai ferri
Succo di frutta
Fortimel brick

GIOVEDI

Brodo vegetale
Manzo bollito
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Pollo lesso
Succo di frutta
Fortimel brick

VENERDI

Brodo vegetale
Pesce ai ferri
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Carne ai ferri
Succo di frutta
Fortimel brick

SABATO

Brodo vegetale
Carne ai ferri
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Manzo bollito
Succo di frutta
Fortimel brick

DOMENICA

Brodo vegetale
Pollo ai ferri
Succo di frutta
Fortimel brick

Brodo vegetale
Prosciutto crudo magro dolce
Succo di frutta
Fortimel brick

DIETA PER PREPARAZIONE AD INTERVENTO

Composizione bromatologica:

Calorie:	1700						Proteine animali gr. 45,46
Protidi:	gr. 84	Calorie	336	pari al	20%		Proteine vegetali gr. 38,69
Lipidi:	gr. 53	Calorie	477	pari al	28%		<u>Fibra alimentare gr. 0,9+6,6 PHGG sol.</u>
Glicidi:	gr. 220	Calorie	880	pari al	52%		Acqua alimenti cc.1215,8

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

Alimenti nelle 24 ore

	Peso netto
Latte magro	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Marmellata	gr. 25
Zucchero	gr. 20
Impact Oral Brick Nestlè Nutrition	cc 474 (n.2 brick)
Carne magra: manzo (pollo, pesce)	gr. 130 (gr. 100 – gr. 140)
Formaggio: mozzarella (stracchino, prosciutto crudo magro dolce)	gr. 80 (gr. 70 – gr. 70)
Brodo vegetale	gr. 500
Succhi di frutta	gr. 500
Olio extravergine d'oliva	gr. 15

DIETA PER PREPARAZIONE AD INTERVENTO

COLAZIONE : Latte magro + miscela di caffè + + marmellata + zucchero

MERENDA a.m. : Impact oral brick Nestlè Nutrition

MERENDA p.m. : Impact oral brick Nestlè Nutrition

<u>PRANZO</u>	<u>LUNEDI</u>	<u>CENA</u>
Brodo vegetale Filetto al vapore Succo di frutta		Brodo vegetale Stracchino Succo di frutta
	<u>MARTEDI</u>	
Brodo vegetale Pesce lesso Succo di frutta		Brodo vegetale Svizzera al vapore Succo di frutta
	<u>MERCOLEDI</u>	
Brodo vegetale Pollo lesso Succo di frutta		Brodo vegetale Filetto ai ferri Succo di frutta
	<u>GIOVEDI</u>	
Brodo vegetale Polpetta al pomodoro Succo di frutta		Brodo vegetale Mozzarella Succo di frutta
	<u>VENERDI</u>	
Brodo vegetale Pesce ai ferri Succo di frutta		Brodo vegetale Filetto ai ferri Succo di frutta
	<u>SABATO</u>	
Brodo vegetale Polpetta al vapore Succo di frutta		Brodo vegetale Manzo bollito Succo di frutta
	<u>DOMENICA</u>	
Brodo vegetale Pollo ai ferri Succo di frutta		Brodo vegetale Prosciutto crudo magro dolce Succo di frutta

DIETA PER LA DOSAGGIO DELLE PORFIRINE URINARIE

Composizione bromatologica:

Calorie : 1900

Protidi	: gr. 63 calorie 252 pari al 13%	Proteine animali	gr. 24.73
Lipidi	: gr. 57 calorie 513 pari al 27%	Proteine vegetali	gr. 38.15
Glicidi	: gr.285 calorie 1140 pari al 60%		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte parzialmente scremato	cc.200
Caffè d'orzo	cc.200
Zucchero	gr. 25
Pasta per asciutta	gr.130
Formaggio pranzo: fontina (bel paese, mozzarella, stracchino)	gr. 40 (gr.50, 55, 50)
Formaggio cena: mozzarella (bel paese, stracchino)	gr. 50 (gr.40, 45)
Patate o carote o finocchi	gr.150
Frutta fresca	gr.150
Banana	gr.150
Pane comune	gr.150
Pelati per condimento	gr. 30
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Parmigiano	gr. 10

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER IL DOSAGGIO DELLE PORFIRINE URINARIE

COLAZIONE: Latte parzialmente scremato + miscela di caffè + pane + zucchero

PRANZO

Riso al pomodoro
Fontina
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Penne al pomodoro
Bel Paese
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Maccheroncini al pomodoro
Fontina
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Riso al pomodoro
Bel Paese
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Spaghetti al pomodoro
Emmenthal
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Maccheroncini al pomodoro
Mozzarella
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Spaghetti al pomodoro
Stracchino
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Maccheroncini all'olio
Stracchino
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Spaghetti all'olio
Mozzarella
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Penne all'olio
Emmenthal
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Maccheroncini all'olio
Mozzarella
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Riso all'olio
Stracchino
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Penne all'olio
Fontina
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

Maccheroncini all'olio
Bel Paese
Finocchi o carote o patate
Banana o arance o pere
Pane comune

DIETA PER CHRON

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 2200					
Protidi	: gr. 93	calorie 372	pari al 17%	Proteine animali	gr.	
Lipidi	: gr. 48	calorie 432	pari al 20%	Proteine vegetali	gr.	
Glicidi	: gr.351	calorie 1404	pari al 63%			
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The deteinato	gr. 3
Zucchero	gr. 30
<u>Gelatina</u> di frutta	gr. 75
Fette biscottate	gr. 60
Pasta per asciutta	gr. 70
Carne di manzo magra	gr.150
Prosciutto crudo magro dolce	gr. 30
Patate lesse o carote	gr.200
Frutta cotta	gr.300
Pane tostato	gr.140
Pelati per condimento	gr. 30
Parmigiano	gr. 10
Olio extravergine d'oliva	gr. 40

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER CHRON

COLAZIONE : The deteinato + gelatina di frutta + zucchero + fette biscottate

MERENDA a.m. : Pane tostato + prosciutto crudo magro dolce

MERENDA p.m. : the deteinato + fette biscottate + gelatina di frutta + zucchero

PRANZO

Riso al pomodoro
Filetto al vapore
Patate o carote lesse passate
Frutta cotta passata– Pane tostato

LUNEDI

CENA

Manzo bollito
Patate o carote lesse passate
Banana – Pane tostato

MARTEDI

Penne al pomodoro
Pesce lesso
Patate o carote lesse passate
Frutta cotta passata – Pane

Svizzere al vapore
Patate o carote lesse passate
Banana – Pane tostato

MERCOLEDI

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Patate o carote lesse passate
Frutta cotta passata – Pane tostato

Uova in camicia
Patate o carote lesse passate
Banana – Pane tostato

GIOVEDI

Riso al pomodoro
Manzo bollito
Patate o carote lesse passate
Frutta cotta passata - Pane tostato

Pollo lesso
Patate o carote lesse passate
Banana – Pane tostato

VENERDI

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Patate o carote lessate
Frutta cotta passata - Pane tostato

Filetto ai ferri
Patate o carote lesse passate
Banana –Pane tostato

SABATO

Maccheroncini al pomodoro
Filetto al vapore
Patate o carote lesse passate
cotta passata – Pane tostato

Manzo bollito
Patate o carote lesse passate Frutta
Banana – Pane tostato

DOMENICA

Spaghetti al pomodoro
Pollo ai ferri
Patate o carote lesse passate
Frutta cotta passata – Pane tostato

Prosciutto crudo dolce magro
Patate o carote lesse passate
Banana – Pane tostato

DIETA IPOPURINICA

Dieta ipocalorica e modicamente ipoproteica indicata nell'iperuricemia.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1500						
Protidi:	gr. 56	calorie	224	pari al	15%	Proteine animali gr.	
Lipidi:	gr. 48	calorie	432	pari al	29%	Proteine vegetali gr.	
Glicidi:	gr. 212	calorie	848	pari al	56%		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

Alimenti nelle 24 ore

	Peso netto
The	gr. 1,5
Zucchero	gr. 15
Fette biscottate	gr. 30
Pasta alimentare	gr. 110
Carne magra: manzo (pollo, pesce)	gr. 100 (gr. 80 – gr. 100)
Formaggio: fontina (uova)	gr. 50 (n° 1)
Verdura	gr. 300
Frutta	gr. 300
Pane comune	gr. 60
Pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	gr. 30
Brodo vegetale	cc. 250

DIETA IPOPURUNICA

COLAZIONE: The +fette biscottate + zucchero

PRANZO

**Riso al pomodoro
Carne al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Minestrone di verdura con pasta
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Tagliatelle al pomodoro
Manzo bollito
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Maccheroncini al pomodoro
Carne al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

**Spaghetti al pomodoro
Pollo ai ferri
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

LUNEDI

**Stelline in brodo vegetale
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

MARTEDI

**Primiera in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

MERCOLEDI

**Puntine in brodo vegetale
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

GIOVEDI

**Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane**

VENERDI

**Riso in brodo vegetale
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane**

SABATO

**Peperini in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta- Pane**

DOMENICA

**Puntine in brodo vegetale
Bel Paese
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta- Pane**

DIETA PER CALCOLOSI BILIARE

Dieta ipocalorica, ipolipidica ed iperglicidica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1500						Proteine animali gr.
Protidi:	gr. 75	Calorie	300	pari al	20%		Proteine vegetali gr.
Lipidi:	gr. 36	Calorie	324	pari al	22%		
Glicidi:	gr. 219	Calorie	876	pari al	58%		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte magro	cc. 200
Zucchero	gr. 15
Fette biscottate	gr. 15
Marmellata	gr. 30
Pasta	gr. 60
Carne magra: manzo (pollo, pesce) (pranzo)	gr. 120 (gr. 80 – gr. 125)
Carne magra: manzo (formaggio n° 2 volte a settimana)	gr. 120 (gr. 50 – gr. 70)
prosciutto crudo magro dolce) (cena)	
Verdura	gr. 100
Patate	gr. 100
Frutta	gr. 300
Frutta sciroppata (merenda)	gr. 130
Pane	gr. 60
Olio extravergine d'oliva	gr. 30

N.B. – Il menù settimanale è uguale a quello della dieta ipoglicidica con la sola esclusione della minestra a cena.

DIETA PER CALCOLOSI BILIARE

COLAZIONE : Latte magro + fette biscottate + marmellata + zucchero

MERENDA a.m.: Frutta sciropata

MERENDA p.m.: Frutta cotta

PRANZO

Riso al pomodoro

Carne ai ferri

Verdura cruda

Frutta cotta

Pane tostato

Maccheroncini al pomodoro

Pesce lesso

Patate lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Maccheroncini al pomodoro

Pollo lesso

Patate lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Riso al pomodoro

Manzo bollito

Carote lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Spaghetti al pomodoro

Pesce lesso

Patate lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Maccheroncini al pomodoro

Carne al vapore

Patate lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Spaghetti al pomodoro

Pollo ai ferri

Verdura cotta

Frutta cotta

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stracchino

Patate lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Svizzera al vapore

Carote lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Carne al vapore

Carote lesse

Frutta cotta

Pane tostato

Mozzarella

Verdura cruda

Frutta cotta

Pane tostato

Stracchino

Verdura cotta

Frutta cotta

Pane tostato

Manzo bollito

Verdura cruda

Frutta cotta

Pane tostato

Prosciutto crudo magro dolce

Patate lesse

Frutta cotta

DIETA PER ULCERA

Dieta ipocalorica normoproteica, normolipidica, normoglicidica; concepita con particolare cura nella scelta e nella confezione degli alimenti per il trattamento dietetico dei pazienti affetti da ulcera.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1500						Proteine animali gr.
Protidi:	gr. 71	Calorie	284	pari al	19%		Proteine vegetali gr.
Lipidi:	gr. 52	Calorie	468	pari al	31%		
Glicidi:	gr. 190	Calorie	760	pari al	54%		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte parzialmente scremato	cc. 300
Zucchero	gr. 15
Fette biscottate	gr. 30
Pasta	gr. 60
Carne magra: manzo (pollo, pesce) (pranzo)	gr. 150 (gr. 115 – gr. 160)
Formaggio: mozzarella (uova) (cena)	gr. 80 (n° 2)
Carote	gr. 100
Patate	gr. 100
Frutta	gr. 250
Pane tostato	gr. 60
Olio extravergine d'oliva	gr. 30

N.B. – Il menù settimanale è uguale a quello della dieta ipoglicidica, con la sostituzione della carne a cena, nei giorni di martedì, venerdì e domenica con il formaggio; e con la esclusione della minestra a cena.

DIETA PER ULCERA

COLAZIONE : Latte parzialmente scremato + fette biscottate + zucchero

MERENDA p.m.: Latte parzialmente scremato + zucchero

PRANZO

Riso al pomodoro
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta fresca o cotta -
Pane tostato

Maccheroncini al pomodoro
Pesce lesso
Patate lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Patate lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Riso al burro
Manzo bollito
Patate lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Spaghetti al pomodoro
Pesce ai ferri
Patate lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Maccheroncini al pomodoro
Carne al vapore
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Spaghetti al pomodoro
Pollo ai ferri
Patate lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Stracchino
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Mozzarella
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Uova in camicia
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Mozzarella
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Stracchino
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Fontina+uovo in camicia
Patate lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

Bel Paese
Carote lesse
Frutta fresca o cotta
Pane tostato

DIETA PER MELENA

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1440		
Protidi	: gr. 64 calorie 256 pari al 18%	Proteine animali	gr. 44,34
Lipidi	: gr. 38 calorie 342 pari al 24%	Proteine vegetali	gr. 19,53
Glicidi	: gr.210 calorie 840 pari al 58%		
Vitamine	: B1 mg 1,22 - B2mg 1,07 - C mg 13,5		
Minerali	: Ca mg 479 - Fe mg 10,51 - Na mg 489,2 - P mg 939,5 - K mg 1436,4		

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Fette biscottate	gr. 60
Zucchero	gr. 70
Latte magro	gr. 150
Uovo	n. 1
Pastina glutinata (semolino)	gr. 50 (gr.50)
Carne di manzo (pollo, pesce)	gr. 150 (gr.80, gr.80)
Carote	gr. 100
Frutta fresca e cotta	gr. 300
Parmigiano	gr. 10
Burro	gr. 20
Olio extravergine d'oliva	gr. 7

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER MELENA

COLAZIONE : The + zucchero + fette biscottate

MERENDA a.m.: Crema caramellata

PRANZO

CENA

LUNEDI

Glutinata al burro
Polpetta di manzo al vapore
Carote lesse
Frullato di mele - fette biscottate

Glutinata al burro
Pollo lesso
Passato di mele cotte

MARTEDI

Glutinata al burro
Pesce lesso
Carote lesse
Frullato di mele - fette biscottate

Glutinata al burro
Svizzera al vapore
Passato di mele cotte

MERCOLEDI

Glutinata al burro
Pollo lesso
Carote lesse
Frullato di mele – Fette biscottate

Glutinata al burro
Polpetta di manzo al vapore
Passato di mele cotte

GIOVEDI

Glutinata al burro
Manzo bollito
Carote lesse
Frullato di mele – Fette biscottate

Glutinata al burro
Pollo lesso
Passato di mele cotte

VENERDI

Glutinata al burro
Pesce lesso
Carote lesse
Frullato di mele – Fette biscottate

Glutinata al burro
Svizzera al vapore
Passato di mele cotte

SABATO

Glutinata al burro
Polpetta al vapore
Carote lesse
Frullato di mele – Fette biscottate

Glutinata al burro
Manzo bollito
Passato di mele cotte

DOMENICA

Glutinata al burro
Pollo lesso
Carote lesse
Frullato di mele – Fette biscottate

Glutinata al burro
Polpetta al vapore
Passato di mele cotte

DIETA PER GASTRORESECATO A

Composizione bromatologica:

Calorie	: 1250					
Protidi	: gr. 51	calorie 204	pari al 16%	Proteine animali	gr.40,73	
Lipidi	: gr. 47	calorie 423	pari al 34%	Proteine vegetali	gr.	
Glicidi	: gr.167	calorie 626	pari al 50%			
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Fette biscottate	gr. 15
Zucchero	gr. 70
Pastina glutinata (semolino)	gr. 50 (gr.50)
Omogeneizzato (manzo, vitello, pollo)	gr.200
Uova	n. 1
Latte magro	gr.150
Frutta fresca	gr.400
Parmigiano	gr. 10
Burro	gr. 30

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER GASTRORESECATO A

COLAZIONE : The + zucchero + fette biscottate

MERENDA a.m.: Crema caramellata

MERENDA p.m.: Passato di mele + zucchero

DOPO CENA : Frullato di mele + zucchero

PRANZO

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Frullato di mele

LUNEDI

CENA

Glutinata al burro
Omogeneizzato di vitello
Passato di mele cotte

MARTEDI

Glutinata al burro
Omogeneizzati di vitello
Frullato di mele

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Passato di mele cotte

MERCOLEDI

Glutinata al burro
Omogeneizzato di pollo
Frullato di mele

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Passato di mele cotte

GIOVEDI

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Frullato di mele

Glutinata al burro
Omogeneizzato di vitello
Passato di mele cotte

VENERDI

Glutinata al burro
Omogeneizzati di manzo
Frullato di mele

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Passato di mele cotte

SABATO

Glutinata al burro
Omogeneizzati di vitello
Frullato di mele

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Passato di mele cotte

DOMENICA

Glutinata al burro
Omogeneizzato di pollo
Frullato di mele

Glutinata al burro
Omogeneizzato di manzo
Passato di mele cotte

DIETA PER GASTRORESECATO B

Composizione bromatologica:

Calorie : 1800

Protidi	: gr. 73	calorie 292	pari al 16%	Proteine animali	gr.52,58
Lipidi	: gr. 68	calorie 612	pari al 34%	Proteine vegetali	gr.
Glicidi	: gr.239	calorie 896	pari al 50%		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr.1,5
Fette biscottate	gr. 60
Zucchero	gr. 80
Pastina glutinata (semolino)	gr. 50 (gr.50)
Carne di manzo (pollo, pesce)	gr.150 (gr.80, gr.80)
Uova	n. 1,5
Latte magro	gr.150
Carote	gr.100
Frutta fresca e cotta	gr.450
Parmigiano	gr. 10
Burro	gr. 20
Olio extravergine d'oliva	gr. 20

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati **SENZA SALE** costituiscono la medesima dieta **ASODICA** in caso di richiesta di dieta **IPOSODICA** gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER GASTRORESECATO B

COLAZIONE : The + zucchero + fette biscottate

MERENDA a.m.: Crema caramellata

MERENDA p.m.: Frullato di frutta + zucchero + fette biscottate

DOPO CENA : Frullato di mele + zucchero

PRANZO

CENA

LUNEDI

Glutinata al burro
Polpetta di manzo al vapore
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Pollo lesso
Passato di mele cotte

MARTEDI

Glutinata al burro
Pesce lesso
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Svizzera al vapore
Passato di mele cotte

MERCOLEDI

Glutinata al burro
Pollo lesso
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Polpetta di manzo al vapore
Passato di mele cotte

GIOVEDI

Glutinata al burro
Manzo bollito
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Pollo lesso
Passato di mele cotte

VENERDI

Glutinata al burro
Pesce lesso
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Svizzera al vapore
Passato di mele cotte

SABATO

Glutinata al burro
Polpetta al vapore
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Manzo bollito
Passato di mele cotte

DOMENICA

Glutinata al burro
Pollo lesso
Sformato di carote
Frullato di mele

Glutinata al burro
Polpetta al vapore
Passato di mele cotte

DIETA PER PANCREATITE A

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1480					
Protidi	: gr. 55	calorie 220	pari al 17%	Proteine animali	gr.	
Lipidi	: gr. 30	calorie 270	pari al 19%	Proteine vegetali	gr.	
Glicidi	: gr.247	calorie 988	pari al 67%			
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Zucchero	gr. 20
Fette biscottate	gr. 15
Pasta per brodo	gr. 80
Carne di manzo magra (pollo, pesce)	gr. 160 (gr.60 -gr.80)
Patate	gr. 300
Frutta cotta	gr. 500
Pane tostato	gr. 50
Olio extra vergine d'oliva	gr. 20

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER PANCREATITE A

COLAZIONE : The +fette biscottate + zucchero

MERENDA a.m.: Frutta cotta

PRANZO

CENA

LUNEDI

**Minestra in brodo vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Stelline in brodo vegetale
Manzo bollito
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

MARTEDI

**Minestra in brodo vegetale
Pesce lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Primiera in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

MERCOLEDI

**Minestra in brodo vegetale
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Puntine in brodo vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

GIOVEDI

**Minestra in brodo vegetale
Manzo bollito
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

VENERDI

**Minestra in brodo vegetale
Pesce lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Riso in brodo vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

SABATO

**Minestra vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Manzo bollito
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

DOMENICA

**Minestra in brodo vegetale
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Puntine in brodo vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

DIETA PER PANCREATITE B

Composizione bromatologica:

Calorie : 1750

Protidi	: gr. 82 calorie 260 pari al 18%	Proteine animali	gr.
Lipidi	: gr. 37 calorie 333 pari al 19%	Proteine vegetali	gr.
Glicidi	: gr.277 calorie1104 pari al 63%		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr.1,5
Zucchero	gr. 20
Fette biscottate	gr. 15
Marmellata	gr. 25
Pasta per brodo	gr. 80
Carne di manzo magra (pollo, pesce)	gr. 150 (gr.100 - gr.150)
Carne di pollo (manzo, pesce)	gr. 100 (gr.150 - gr.150)
Patate	gr. 300
Frutta cotta	gr. 400
Pane tostato	gr. 50
Olio extra vergine d'oliva	gr. 30

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PANCREATITE B

COLAZIONE : The + fette biscottate + zucchero + marmellata

MERENDA a.m.: Frutta cotta

PRANZO

CENA

LUNEDI

**Minestra in brodo vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Stelline in brodo vegetale
Manzo bollito
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

MARTEDI

**Minestra in brodo vegetale
Pesce lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Primiera in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

MERCOLEDI

**Minestra in brodo vegetale
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Puntine in brodo vegetale
Filetto al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

GIOVEDI

**Minestra in brodo vegetale
Manzo bollito
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

VENERDI

**Minestra in brodo vegetale
Pesce lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Riso in brodo vegetale
Filetto al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

SABATO

**Minestra vegetale
Carne al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Manzo bollito
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

DOMENICA

**Minestra in brodo vegetale
Pollo lesso
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

**Puntine in brodo vegetale
Filetto al vapore
Purè di patate
Frutta cotta - Pane**

DIETA PER COLITE ULCEROSA A

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1140					
Protidi	: gr. 52	calorie 208	pari al 18%	Proteine animali	gr.	
Lipidi	: gr. 33	calorie 297	pari al 26%	Proteine vegetali	gr.	
Glicidi	: gr.159	calorie 636	pari al 57%			
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Riso bianco	gr. 50
Crema di riso	gr. 30
Carne di manzo magra (pollo, pesce)	gr. 150 (gr.100,gr.160)
Uova (manzo, pollo)	n. 2 (gr.140, gr.90)
Patate	gr. 100
Carote	gr. 100
Frutta cotta	gr. 100
Banana	gr. 50
Pane tostato	gr. 70
Olio d'oliva extravergine	gr. 20

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER COLITE ULCEROSA A

COLAZIONE: The + pane tostato

PRANZO

Riso stracotto all'olio
Carne ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pesce lesso
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pollo lesso
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Manzo bollito
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pesce ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Carne al vapore
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pollo ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Crema di riso all'olio
Manzo bollito
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Svizzera al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Uova camicia senza albume
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Pollo lesso
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Filetto al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Manzo bollito
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Filetto al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

DIETA PER COLITE ULCEROSA B

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1800					
Protidi	: gr. 78	calorie 312	pari al 17%	Proteine animali	gr.	
Lipidi	: gr. 46	calorie 415	pari al 23%	Proteine vegetali	gr.	
Glicidi	: gr.159	calorie1072	pari al 60%			
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg			
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg	

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Yogurt di latte magro	gr. 125
Riso bianco	gr. 70
Crema di riso	gr. 30
Carne di manzo magra (pollo, pesce, uova)	gr.200 (gr.130-gr.210-n.2)
Uova (manzo, pollo)	n. 2 (gr.140, gr.90)
Patate	gr. 200
Carote	gr. 200
Frutta cotta	gr. 200
Banana	gr. 100
Pane tostato	gr. 100
Olio d'oliva extravergine	gr. 30

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER COLITE ULCEROSA B

COLAZIONE: The + pane tostato

MERENDA : yogurt di latte magro

PRANZO

Riso stracotto all'olio
Carne ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pesce lesso
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pollo lesso
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Manzo bollito
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pesce ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Carne al vapore
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pollo ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Crema di riso all'olio
Manzo bollito
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Svizzera al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Uova camicia senza albume
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Pollo lesso
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Filetto al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Manzo bollito
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Filetto al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

DIETA PER ENTEROPATIA DA GLUTINE

Composizione bromatologica:

<u>Calorie</u>	: 1770	Proteine animali	gr.
<u>Protidi</u>	: gr. 67 calorie 268 pari al 15%	Proteine vegetali	gr.
<u>Lipidi</u>	: gr. 52 calorie 468 pari al 26%		
<u>Glicidi</u>	: gr.259 calorie 1036 pari al 59%		
<u>Vitamine</u>	: B1 mg 0.50 - B2mg 1 - C mg 54.75 – PP mg 12.37 -		
<u>Minerali</u>	: Ca mg 684.97- Fe mg 9.69 - Na mg 317.13 - P mg 684.37 - K mg 1974.53 -		

ALIMENTI NELLE 24 ORE

<u>The</u>	<u>PESO NETTO</u>
	gr. 1,5
Biscotti Bi Aglut Heinz	gr. 30
Zucchero	gr. 30
Marmellata	gr. 30
Yogurt di latte magro	gr. 125
Banana	gr. 100
Pasta Bi Aglut Heinz per asciutta (riso)	gr. 100 (gr.100)
Carne di manzo magra (pollo, pesce)	gr. 130 (gr.100, gr.135)
Formaggio: mozzarella (bel paese, stracchino, fontina, uova, prosciutto crudo magro dolce, pollo lesso)	gr. 80 (gr.55,gr.70, gr.55, n.2, gr.50, gr.150)
Patate	gr. 100
Verdura cotta o cruda	gr. 150
Frutta fresca	gr. 200
Crackers Polial Plada Plasmon o Bi Aglut Heinz	gr. 40
Pelati per condimento	gr. 30
Olio extravergine d'oliva	gr. 20
Parmigiano	gr. 10

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER ENTEROPATIA DA GLUTINE

COLAZIONE : The +Biscotti Bi Aglut Heinz + marmellata + zucchero

MERENDA a.m.: Banana

MERENDA p.m.: Yogurt di latte magro

PRANZO

CENA

LUNEDI

Riso al pomodoro
Filetto al vapore
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Bi Aglut in brodo vegetale
Stracchino
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

MARTEDI

Pasta Bi Aglut al pomodoro
Pesce lesso
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

MERCOLEDI

Riso al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Bi Aglut in brodo vegetale
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

GIOVEDI

Pasta Bi Aglut al pomodoro
Manzo bollito
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso in brodo vegetale
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

VENERDI

Riso al pomodoro
Pesce alla piastra
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta - Pane

Bi Aglut in brodo vegetale
Stracchino
Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

SABATO

Pasta Bi Aglut al pomodoro
Filetto al vapore
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta - Pane

Riso in brodo vegetale
Fontina
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta- Pane

DOMENICA

Riso al pomodoro
Pollo ai ferri

Patate lesse
Frutta fresca o cotta - Pane

Bi Aglut in brodo vegetale
Prosciutto crudo magro dolce
+ mozzarella
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta- Pane

DIETA ASTRINGENTE A

Composizione bromatologica:

Calorie : 1300

Protidi : gr. 65 calorie 260 pari al 20 %
Lipidi : gr. 21 calorie 189 pari al 14 %
Glicidi : gr.215 calorie 860 pari al 65 %

Proteine animali gr.
Proteine vegetali gr.

Vitamine : B1 mg - B2mg - C mg

Minerali - Ca mg - Fe mg - Na mg - P mg - K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Fette biscottate	gr. 20
Zucchero	gr. 20
Riso	gr. 60
Carne di manzo (pollo)	gr. 240 (gr.80)
Frutta (mele)	gr. 400
Limonata	gr. 70
Pane	gr. 40
Olio extravergine d'oliva	gr. 14

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA ASTRINGENTE A

COLAZIONE: The + zucchero + fette biscottate

PRANZO

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata
Limonata
Frutta fresca - Pane
Frullato di mele – Fette biscottate

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

Riso stracotto all'olio
Carne frullata

Frutta fresca - Pane

DIETA ASTRINGENTE B

Composizione bromatologica:

Calorie	: 1800				
Protidi	: gr. 61	calorie 244	pari al 14 %	Proteine animali	gr.
Lipidi	: gr. 67	calorie 603	pari al 34 %	Proteine vegetali	gr.
Glicidi	: gr.238	calorie 982	pari al 52 %		
Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- K mg	- P mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

The	gr. 1,5
Fette biscottate	gr. 30
Zucchero	gr. 10
Riso	gr. 100
Carne di manzo (pollo, pesce)	gr. 240 (gr.80, gr.140)
Carote	gr. 150
Patate	gr. 100
Frutta (mele)	gr. 200
Pane	gr. 50
Olio extravergine d'oliva	gr. 30

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA ASTRINGENTE B

COLAZIONE: The + pane tostato

PRANZO

Riso stracotto all'olio
Carne ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pesce lesso
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pollo lesso
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Manzo bollito
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pesce ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Carne al vapore
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Riso stracotto all'olio
Pollo ai ferri
Patate lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

SABATO

DOMENICA

CENA

Crema di riso all'olio
Manzo bollito
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Svizzera al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Uova in camicia senza albume
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Pollo lesso
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Filetto al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Manzo bollito
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

Crema di riso all'olio
Filetto al vapore
Carote lesse passate
Frutta cotta
Pane tostato

DIETA PER BAMBINO DI 1 – 3 ANNI

Composizione bromatologica:

Calorie : 1400

Protidi	: gr. 50	calorie 200	pari al 14 %	Proteine animali	gr. 32.69
Lipidi	: gr. 41	calorie 369	pari al 16 %	Proteine vegetali	gr. 17.30
Glicidi	: gr.202	calorie 832	pari al 59 %		

Vitamine	: B1 mg	- B2mg	- C mg		
Minerali	: Ca mg	- Fe mg	- Na mg	- P mg	- K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte intero	gr. 200
Fette biscottate	gr. 30
Zucchero	gr. 10
Yogurt alla frutta (banana)	gr. 125
Succo di frutta (frullato di frutta, banana)	gr. 125 (gr.135, gr.75)
Pasta per asciutta (riso)	gr. 40 (gr.40)
Pastina per brodo (riso)	gr. 20 (gr.20)
Carne di manzo (pollo, pesce, uova)	gr. 50 (gr.50, gr.60, n.1)
Prosciutto cotto magro senza polifosfati(mozzarella, stracchino, prosciutto crudo magro dolce + parmigiano, formaggini, manzo	gr. 20 (gr.40, gr.40, n.1) (gr. 25+gr.20,gr.75,gr.60)
Verdura : zucchine o spinaci o fagiolini o lattuga	gr. 100
Patate per purè	gr. 100
Frutta fresca o cotta o frullata (banana)	gr. 160 (gr.45)
Pane (grissini)	gr. 60 (gr.40)
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 20
Burro	gr. 5

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER BAMBINO DI 1 – 3 ANNI

COLAZIONE : Latte intero + fette biscottate + zucchero

MERENDA a.m. : Succo di frutta o frullato di frutta o banana

MERENDA p.m.: Yogurt alla banana o latte o latte + fette biscottate

PRANZO

CENA

LUNEDI

**Riso al pomodoro
Filetto ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Stelline in brodo vegetale
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

MARTEDI

**Passato di verdura con pastina
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

MERCOLEDI

**Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Puntine in brodo vegetale
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

GIOVEDI

**Riso al pomodoro
Manzo brasato
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

VENERI

**Spaghetti al pomodoro
Saltimbocca
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Riso in brodo in brodo vegetale
Parmigiano
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

SABATO

**Penne al burro
Filetto alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

DOMENICA

**Maccheroncini al pomodoro
Pollo ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane**

**Quadrelli in brodo vegetale
Prosciutto crudo magro dolce + parmigiano
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane**

DIETA PER BAMBINO DI 4 – 6 ANNI

Composizione bromatologica:

Calorie : 1650

Protidi : gr. 51 calorie 204 pari al 12 %
Lipidi : gr. 51 calorie 459 pari al 28 %
Glicidi : gr.249 calorie 996 pari al 60 %

Proteine animali gr. 33.11
Proteine vegetali gr. 17.88

Vitamine : B1 mg - B2mg - C mg Minerali : Ca mg - Fe mg
Na mg - P mg - K mg

ALIMENTI NELLE 24 ORE

PESO NETTO

Latte intero	gr.150
Fette biscottate	gr. 30
Zucchero	gr. 20
Yogurt alla frutta (latte intero)	gr.125 (gr.210)
Succo di frutta (frullato di frutta, banana)	gr.200 (gr.215, gr.115)
Pasta per asciutta (riso)	gr. 50 (gr.50)
Pastina per brodo (riso)	gr. 25 (gr.25)
Carne di manzo (pollo, pesce, uova)	gr. 60 (gr.60, gr.70, n.1)
Prosciutto cotto magro senza polifosfati (mozzarella, stracchino, prosciutto crudo dolce + parmigiano, formaggini, manzo)	gr.20 (gr.40, gr.40 (gr. 25+ gr.20,gr. 75,gr.60)
Verdura : zucchine o spinaci o fagiolini o lattuga	gr.100
Patate per purè	gr.150
Frutta fresca o cotta o frullata (banana)	gr.200 (gr.55)
Pane (grissini)	gr. 60 (gr.40)
Parmigiano	gr. 8
Olio extravergine d'oliva	gr. 20
Burro	gr. 10

Gli alimenti di questa dieta, se cucinati SENZA SALE costituiscono la medesima dieta ASODICA in caso di richiesta di dieta IPOSODICA gli alimenti verranno comunque cucinati senza aggiunta di sale ma, su indicazione del Sanitario Curante che ne stabilirà la quantità, verranno consegnate al paziente ad ogni pasto bustine sigillate di sale da cucina da gr.1.

DIETA PER BAMBINO DI 4 – 6 ANNI

COLAZIONE : Latte intero + fette biscottate + zucchero

MERENDA a.m.: Succo di frutta o frullato di frutta o banana

MERENDA p.m.: Yogurt alla banana o latte

PRANZO

CENA

LUNEDI

Riso al pomodoro
Filetto ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Stelline in brodo vegetale
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

MARTEDI

Passato di verdura con pastina
Pesce lesso
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Peperini in brodo vegetale
Svizzera al vapore
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

MERCOLEDI

Maccheroncini al pomodoro
Pollo lesso
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Puntine in brodo vegetale
Uova in camicia
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

GIOVEDI

Riso al pomodoro
Manzo brasato
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Peperini in brodo vegetale
Mozzarella
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

VENERDI

Spaghetti al pomodoro
Saltimbocca
Verdura cruda
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Riso in brodo in brodo vegetale
Parmigiano
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

SABATO

Penne al burro
Filetto alla pizzaiola
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Capellini in brodo vegetale
Manzo bollito
Patate lesse
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

DOMENICA

Maccheroncini al pomodoro
Pollo ai ferri
Purè di patate
Frutta fresca o cotta o banana - Pane

Quadrelli in brodo vegetale
Prosciutto crudo magro dolce + parmigiano
Verdura cotta
Frutta fresca o cotta o banana- Pane

DIETA SEMIDISSOCIATA PRIVA DI CARNE

Dieta normocalorica.

Composizione bromatologica:

Calorie:	1800				
Protidi:	gr. 56	Calorie	224	pari al	13%
Lipidi:	gr. 56	Calorie	513	pari al	28%
Glicidi:	gr. 267	Calorie	1068	pari al	59%

Vitamine:	B1 mg.	– B2 mg.	– C mg.		
Minerali:	Ca mg.	– Fe mg.	– Na mg.	– P mg.	- K mg.

Alimenti nelle 24 ore

Peso netto

Latte parzialmente scremato	cc. 200
Miscela di caffè	gr. 7
Fette biscottate	gr. 20
Marmellata	gr. 25
Zucchero	gr. 10
Pasta asciutta	gr. 100
Formaggio: stracchino	gr. 60
Verdura	gr. 400
Frutta	gr. 600
Pane	gr. 80
Pelati	gr. 30
Olio extravergine d'oliva	gr. 25
Parmigiano	gr. 10

DIETA SEMIDISSOCIATA PRIVA DI CARNE

COLAZIONE : Latte parzialmente scremato + miscela di caffè + fette biscottate + marmellata + zucchero

MERENDA a.m.: Frutta fresca

MERENDA p.m.: Frutta fresca

Pranzo

Cena

LUNEDI

Riso al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Stracchino

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta – Pane

MARTEDI

Minestrone verdura con pasta

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Mozzarella

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta – Pane

MERCOLEDI

Maccheroncini al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta – Pane

Uova in camicia

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta – Pane

GIOVEDI

Riso al burro

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Mozzarella

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta – Pane

VENERDI

Spaghetti alle vongole

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Stracchino

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta – Pane

SABATO

Maccheroncini al pomodoro

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta - Pane

Fontina

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta – Pane

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro

Verdura cruda

Frutta fresca o cotta - Pane

Caciotta

Verdura cotta

Frutta fresca o cotta – Pane

DIETA PER DISFAGIA 1° LIVELLO

Dieta a consistenza modificata

Composizione bromatologica:

Calorie:	1250				
Protidi:	gr. 68	Calorie	272	pari al	22%
Lipidi:	gr. 37	Calorie	333	pari al	27%
Glicidi:	gr. 160	Calorie	640	pari al	51%

Vitamine:	B1 mg.	– B2 mg.	– C mg.		
Minerali:	Ca mg.	– Fe mg.	– Na mg.	– P mg.	- K mg.

<u>Alimenti nelle 24 ore</u>	Peso netto
Latte parzialmente scremato	cc. 500
Brodo di carne	cc. 500
Cereal Instant Multifrutti	gr.100
Purè Instant: vitello alla giardiniera	gr. 75
Purè Instant: prosciutto e verdura	gr. 75
Acqua gelificata vari gusti	cc.500 (vasetti n.4)

DIETA PER DISFAGIA 1° LIVELLO

COLAZIONE :Latte parzialmente scremato + cereal instant multifrutti Nestlè Nutrition

MERENDA p.m.: Latte parzialmente scremato + cereal instant multifrutti Nestlè Nutrition

Pranzo

Cena

LUNEDI

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

MARTEDI

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

MERCOLEDI

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

GIOVEDI

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

VENERDI

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

SABATO

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

DOMENICA

Purè Instant :vitello alla
giardiniera

Purè Instant :prosciutto con
verdure

Acqua gelificata

Acqua gelificata

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

*Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica – Sede operativa di JESI
Dipartimento di Direzione Medica
Direttore Medico dr.ssa Virginia FEDELE*

ALLEGATO 2 al capitolato speciale d'appalto

MENU'

VITTO DI TRANSIZIONE VITTO COMUNE VITTO COMUNE PEDIATRICO

VITTO PER COMUNITA' RELIGIOSE

Presidio Ospedaliero "CARLO URBANI" – Presidio Ospedaliero di CINGOLI – S.R.R.

**(COMPRENSIVO DELLA TRANSIZIONE ASTRINGENTE – TRANSIZIONE FRULLATA –
TRANSIZIONE ASODICA - COMUNE FRULLATO - COMUNE ASODICO – COMUNE PEDIATRICO -
COMUNE PEDIATRICO FRULLATO - COMUNE PEDIATRICO ASODICO –
COMUNE PEDIATRICO FRULLATO PER RELIGIONE ISLAMICA - COMUNE PEDIATRICO ASODICO
PER RELIGIONE ISLAMICA)**

MENU' VITTO DI TRANSIZIONE – TRANSIZIONE ASTRINGENTE - TRANSIZIONE FRULLATA - TRANSIZIONE ASODICA

LUNEDI	PRANZO	Riso al burro Riso olio e parmigiano Minestra in brodo carne Glutinata in brodo veg. Brodo vegetale filtr.	Manzo tritato Carne ai ferri Formaggio: fontina Omogeneizzato manzo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Stelline in brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata in brodo veg. Brodo vegetale filtr.	Manzo tritato Manzo bollito Formaggi: mozzarella Omogeneizzato pollo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
MARTEDI	PRANZO	Fusilli al pomodoro Riso olio e parmigiano Primiera brodo carne Glutinata in brodo veg. Brodo vegetale filtr.	Manzo tritato Fil. Platessa olio e limone Formaggio: emmenthal Omogeneizzato vitello	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Primiera in brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata in brodo veg. Brodo vegetale filtr.	Manzo tritato Svizzera al vapore Formaggi: stracchino Omogeneizzato manzo	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
MERCOLEDI	PRANZO	Maccheroncini al burro Riso olio e parmigiano Stelline in brodo carne Glutinata in brodo veg. Brodo vegetale filtr.	Manzo tritato Pollo bollito Formaggio: mozzarella Omogeneizzato pollo	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

GIOVEDÌ	CENA	Puntine in brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Fettina ai ferri Formaggi: asiago Omogeneizzato manzo	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	PRANZO	Farfalle al pomodoro Riso olio e parmigiano Stelline in brodo carne Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Manzo bollito Formaggio: stracchino Omogeneizzato vitello	Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
VENERDÌ	CENA	Peperini in brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Pollo bollito Formaggio: robiola Omogeneizzato pollo	Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	PRANZO	Riso al burro Riso olio e parmigiano Minestra in brodo carne Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Coda di rospo al forno Formaggio: taleggio Omogeneizzato manzo	Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Riso in brodo di carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Carne all'agro Formaggi: stracchino Omogeneizzato vitello	Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

SABATO	PRANZO	Maccheroncini al burro Riso olio e parmigiano Peperini in brodo carne Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Fettina ai ferri Formaggio: mozzarella Omogeneizzato pollo	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Capellini brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Manzo bollito Formaggi: ricotta vaccina Omogeneizzato vitello	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
DOMENICA	PRANZO	Spaghetti al pomodoro Riso olio e parmigiano Puntine in brodo carne Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Anche di pollo ai ferri Formaggio: robiola Omogeneizzato manzo	Finocchi al rosmarino Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Quattrucci brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg. Brodo vegetale filt.	Manzo tritato Carne al vapore Formaggi: caciotta fresca Omogeneizzato pollo	Finocchi al rosmarino Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

NATALE	PRANZO	Tortellini in brodo Riso olio e parmigiano Minestra brodo carne Glutinata brodo veg. Brodo vegetale	Manzo tritato Tacchino bollito Formaggio: stracchino Omogeneizzato vitello	Spinaci al burro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Panettone
	CENA	Quadrucci brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg, Brodo vegetale	Manzo tritato Carne al vapore Formaggi: caciotta fresca Omogeneizzato manzo	Spinaci al burro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
CAPODANNOPRANZO	PRANZO	Tortellini in brodo Riso olio e parmigiano Minestra in brodo carne Glutinata brodo veg, Brodo vegetale	Manzo tritato Tacchino bollito Formaggio: stracchino Omogeneizzato manzo	Bietole all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Pandoro
	CENA	Quadrucci brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg, Brodo vegetale	Manzo tritato Carne al vapore Formaggi: caciotta fresca Omogeneizzato pollo	Bietole all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
PASQUA	PRANZO	Spaghetti al pomodoro Riso olio e parmigiano Puntine brodo carne Glutinata brodo veg,	Manzo tritato Fettina ai ferri Formaggio: mozzarella Omogeneizzato pollo	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Vino	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Colomba
	CENA	Quadrucci brodo carne Riso olio e parmigiano Glutinata brodo veg, Brodo vegetale	Manzo tritato Carne al vapore Formaggi: robiola Omogeneizzato manzo	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

MENU' VITTO COMUNE ORDINARIO – VITTO COMUNE FRULLATO – VITTO COMUNE ASODICO

LUNEDI	PRANZO	Risotto al ragù Penne al gorgonzola Minestra in brodo carne *Insalata di riso	Coniglio arrosto Manzo bollito con salsa verde Formaggio: fontina *Roast beef all'inglese	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Stelline in brodo carne	Anche di pollo al rosmarino Uova in camicia Formaggi: mozzarella *Parmigiana di melanzane	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
MARTEDI	PRANZO	Minestrone con pasta Fusilli al pomodoro Minestra brodo carne *Spaghetti al tonno	Maiale al latte Platessa lessa olio e limone Formaggio: emmenthal *Insalata di mare	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Primiera in brodo carne	Scaloppine di tacchino al limone Prosc.crud.dolce+caciotta Formaggi: stracchino *Parmigiana di melanzane	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
MERCOLEDI	PRANZO	Maccheroncini ortolana Risotto alla milanese Minestra brodo carne *Penne alle zucchine	Brasato di manzo Pollo arrosto Formaggio: mozzarella *Bresaola con rucola	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Puntine in brodo carne	Coniglio in potacchio Manzo bollito con salsa verde Formaggi: asiago * Parmigiana di melanzane	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

GIOVEDÌ	PRANZO	Tortellini al pomodoro Farfalle prosc.+ piselli Minestra in brodo carne *Trenette al pesto	Pollo alla cacciatora Spezzatino di vitello con patate Formaggio: robiola *Insalata di pollo	Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grisini
VENERDÌ	CENA	Peperini in brodo carne	Paillard ai ferri Uova in trippa Formaggi: mozzarella *Parmigiana di melanzane	Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grisini
	PRANZO	Risotto con vongole Maltagliati con carciofi Minestra in brodo carne *Fusilli alle melanzane	Cernia al forno Scaloppine di vitello al marsala Formaggio: taleggio *Palombo alla livornese	Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grisini
SABATO	CENA	Riso in brodo di carne	Piatto freddo assortito Rollè di tacchino Formaggi: stracchino *Parmigiana di melanzane	Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grisini
	PRANZO	Penne all'arrabbiata Ravioli burro e salvia Minestra in brodo carne *Spaghetti pom.fres.basil.	Saltimbocca alla romana Petto di pollo alla valdostana Formaggio: mozzarella *Polpettone di tonno	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grisini
	CENA	Capellini brodo carne	Arrosti alla genovese Coniglio in porchetta Formaggi: ricotta di mucca *Parmigiana di melanzane	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grisini

DOMENICA PRANZO	Tagliatelle al ragù	Pollo arrosto	Finocchi al rosmarino	Frutta fresca	Pane
	Risotto al radicchio	Spezzatino di vitello con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Minestra in brodo carne	Formaggio: robiola	Patate arrosto	Acqua	
	Medaglioni ricot.e spinac.	*Straccetti con rucola	Patate lesse		
			Purè di patate		
CENA	Quadrucchi brodo carne	Prosciutto crudo dolce+emmental	Finocchi al rosmarino	Frutta fresca	Pane
		Petto di tacchino panato al forno	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
		Formaggi: caciotta fresca	Patate lesse	Acqua	
		*Parmigiana di melanzane	Purè di patate		

N.B. LE PIETANZE EVIDENZIATE IN GIALLO SONO DISPONIBILI NEL PERIODO ESTIVO DAL 20.05 AL 06.10 DI OGNI ANNO

NATALE PRANZO

Tagliatelle ai funghi
Tortellini in brodo
Minestra brodo carne

Tacchino arrosto
Paillard ai ferri
Formaggio: mozzarella

Spinaci al burro
Verdura cruda
Patate arrosto
Patate lesse
Purè di patate

Frutta fresca
Frutta cotta
Acqua
Pane
Grissini
Panettone

CENA

Quadrucci brodo carne
Affettato misto
Brasato di manzo
Formaggi: robiola

Spinaci al burro
Verdura cruda
Patate lesse
Purè di patate

Frutta fresca
Frutta cotta
Acqua
Pane
Grissini

CAPODANNO PRANZO

Cannelloni ricotta-spinaci
Tortellini in brodo
Minestra in brodo carne

Zampone con lenticchie
Paillard ai ferri
Formaggio: mozzarella

Bietole all'agro
Verdura cruda
Patate duchessa
Purè di patate

Frutta fresca
Frutta cotta
Acqua
Pane
Grissini
Pandoro

CENA

Quadrucci in brodo carne
Scaloppine ai funghi
Brasato di manzo
Formaggi: robiola

Bietole all'agro
Verdura cruda
Patate lesse
Purè di patate

Frutta fresca
Frutta cotta
Acqua
Pane
Grissini

PASQUA PRANZO

Vincisgrassi
Ravioli al ragu
Minestra brodo carne

Agnello arrosto
Paillard ai ferri
Formaggio: mozzarella

Fagiolini lessi
Verdura cruda
Patate arrosto
Patate lesse
Purè di patate

Frutta fresca
Frutta cotta
Acqua
Pane
Grissini
Colomba

CENA

Quadrucci in brodo carne
Punta di vitello al forno
Brasato di manzo
Formaggi: robiola

Fagiolini lessi
Verdura cruda
Patate latte e prezzemolo
Purè di patate

Frutta fresca
Frutta cotta
Acqua
Pane
Grissini

MENU' VITTO COMUNE PER COMUNITA' RELIGIOSA ISLAMICA – VITTO COMUNE PER COMUNITA' RELIGIOSA ISLAMICA ASODICO

LUNEDI	PRANZO	Risotto al ragù Penne al gorgonzola Minestra in brodo carne *Insalata di riso senza wurstel e/o p.cotto	Coniglio arrosto Manzo bollito con salsa verde Formaggio: fontina *Roast beef all'inglese	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
CENA	Stelline in brodo carne	Anche di pollo al rosmarino Uova in camicia Formaggi: mozzarella *Parmigiana di melanzane		Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
MARTEDI	PRANZO	Minestrone con pasta Fusilli al pomodoro Minestra brodo carne *Spaghetti al tonno	Platessa lessa olio e limone Carne ai ferri Formaggio: emmenthal *Insalata di mare	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
CENA	Primiera in brodo carne	Scaloppine di tacchino al limone Bresola + caciotta Formaggi: stracchino *Parmigiana di melanzane		Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
MERCOLEDI	PRANZO	Maccheroncini ortolana Risotto alla milanese Minestra brodo carne *Penne alle zucchine	Brasato di manzo Pollo arrosto Formaggio: mozzarella *Bresaola con rucola	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
CENA	Puntine in brodo carne	Coniglio in potacchio Manzo bollito con salsa verde Formaggi: asiago * Parmigiana di melanzane		Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

GIOVEDÌ	PRANZO					Finocchi lessi	Frutta fresca	Pane
		Tagliatelle al pomodoro Farfalle pomod.+ piselli Minestra in brodo carne *Trenette al pesto	Pollo alla cacciatora Spezzatino di vitello con patate Formaggio: robiola *Insalata di pollo		Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini	
	CENA	Peperini in brodo carne	Paillard ai ferri Uova in trippa Formaggi: mozzarella *Parmigiana di melanzane		Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini	
VENERDI	PRANZO	Risotto con vongole Maltagliati con carciofi Minestra in brodo carne *Fusilli alle melanzane	Cernia al forno Scaloppine di vitello al marsala Formaggio: taleggio *Palombo alla livornese		Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini	
	CENA	Riso in brodo di carne	Piatto freddo assortito Rolle di tacchino Formaggi: stracchino *Parmigiana di melanzane		Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini	
SABATO	PRANZO	Penne all'arrabbiata Ravioli burro e salvia Minestra in brodo carne *Spaghetti pom.fres.basil.	Carne ai ferri Petto di pollo alla valdostana Formaggio: mozzarella *Polpettone di tonno		Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini	
	CENA	Capellini brodo carne	Arrosti alla genovese Coniglio al finocchio selvatico Formaggi: ricotta di mucca *Parmigiana di melanzane		Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini	

DOMENICA PRANZO

Tagliatelle al ragù	Pollo arrosto	Finocchi al rosmarino	Frutta fresca	Pane
Risotto al radicchio	Spezzatino di vitello con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
Minestra in brodo carne	Formaggio: robiola	Patate arrosto	Acqua	
Medaglioni ricot.e spinac.	*Straccetti con rucola	Patate lesse		
		Purè di patate		

CENA

Quadrucci brodo carne	Bresaola+emmental	Finocchi al rosmarino	Frutta fresca	Pane
	Petto di tacchino panato al forno	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Formaggi: caciotta fresca	Patate lesse	Acqua	
	*Parmigiana di melanzane	Purè di patate		

N.B. LE PIETANZE EVIDENZIATE IN GIALLO SONO DISPONIBILI NEL PERIODO ESTIVO DAL 20.05 AL 06.10 DI OGNI ANNO

NATALE	PRANZO	Tagliatelle ai funghi <u>Passatelli</u> in brodo Minestra brodo carne	Tacchino arrosto Paillard ai ferri Formaggio: mozzarella	Spinaci al burro Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Panettone
	CENA	Quadrucci brodo carne	Brasato di manzo Formaggi: robiola	Spinaci al burro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
CAPODANNO	PRANZO	Cannelloni ricotta-spinaci <u>Passatelli</u> in brodo Minestra in brodo carne	<u>Lenticchie al ragù vegetale</u> Paillard ai ferri Formaggio: mozzarella	Bietole all'agro Verdura cruda Patate duchessa Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Pandoro
	CENA	Quadrucci in brodo carne	Scaloppine ai funghi Brasato di manzo Formaggi: robiola	Bietole all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
PASQUA	PRANZO	Penne panna e radicchio Ravioli al ragù Minestra brodo carne	Agnello arrosto Paillard ai ferri Formaggio: mozzarella	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Colomba
	CENA	Quadrucci in brodo carne	Punta di vitello al forno Brasato di manzo Formaggi: robiola	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate latte e prezzemolo Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

MENU' VITTO COMUNE PEDIATRICO – VITTO COMUNE PEDIATRICO FRULLATO – VITTO COMUNE PEDIATRICO ASODICO
MENU' VITTO COMUNE PEDIATRICO PER COMUNITA' ISLAMICA – VITTO COMUNE PEDIATRICO FRULLATO PER COMUNITA' ISLAMICA – VITTO COMUNE PEDIATRICO ASODICO PER COMUNITA' ISLAMICA

LUNEDI	PRANZO	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato vitello	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini
CENA		Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato pollo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini
MARTEDI	PRANZO	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato manzo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini
CENA		Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato vitello	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini

MERCOLEDI PRANZO

Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane
Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
Riso asciutto olio + parm.	Formaggi			
	Omogeneizzato pollo			

CENA

Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane
Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
Riso asciutto olio + parm.	Formaggi			
	Omogeneizzato manzo			

GIOVEDI PRANZO

Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane
Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
Riso asciutto olio + parm.	Formaggi			
	Omogeneizzato vitello			

CENA

Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane
Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
Riso asciutto olio + parm.	Formaggi			
	Omogeneizzato pollo			

VENERDI	PRANZO	Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane Grissini
		Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
		Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
		Riso asciutto olio + parm.	Formaggi Omogeneizzato manzo			
SABATO	PRANZO	Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane Grissini
		Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
		Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
		Riso asciutto olio + parm.	Formaggi Omogeneizzato vitello			
CENA	PRANZO	Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Frutta fresca mela	Pane Grissini
		Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
		Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
		Riso asciutto olio + parm.	Formaggi Omogeneizzato manzo			

DOMENICA PRANZO

Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Fruita fresca mela	Pane
Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Fruita cotta	Grisini
Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
Riso asciutto olio + parm.	Formaggi			
	Omogeneizzato vitello			

CENA

Pasta corta olio+parm.	Petto di pollo bollito olio+lim	Zucchine all'agro	Fruita fresca mela	Pane
Pasta corta pomod.+parm.	Manzo tritato	Verdura cruda	Fruita cotta	Grisini
Minestra in acq. olio parm.	Formaggio: stracchino	Patate lesse	Banana	
Minestra in acqua	Filetto ai ferri	Purè di patate	Acqua	
Riso asciutto olio + parm.	Formaggi			
	Omogeneizzato manzo			

NATALE	PRANZO	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato pollo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini
	CENA	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato ormaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato manzo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini
CAPODANNO	PRANZO	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato vitello	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini
	CENA	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato ormaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggini Omogeneizzato pollo	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua	Pane Grissini

PASQUA		PRANZO	
	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato Formaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggi Omogeneizzato pollo	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua Pane Grissini
		Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	
CENA			
	Pasta corta olio+parm. Pasta corta pomod.+parm. Minestra in acq. olio parm. Minestra in acqua Riso asciutto olio + parm.	Petto di pollo bollito olio+lim Manzo tritato ormaggio: stracchino Filetto ai ferri Formaggi Omogeneizzato manzo	Frutta fresca mela Frutta cotta Banana Acqua Pane Grissini
		Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

*Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica – Sede operativa di JESI
Dipartimento di Direzione Medica
Direttore Medico dr.ssa Virginia FEDELE*

ALLEGATO 3 al capitolato speciale d'appalto

**GRAMMATURE
VITTO TRANSIZIONE
VITTO COMUNE E PEDIATRICO
VITTO PER COMUNITA' ISLAMICA
(TRANSIZIONE FRULLATA - TRANSIZIONE ASODICA
COMUNE FRULLATO - COMUNE ASODICO)**

**VITTO COMUNE DI TRANSIZIONE
TRANSIZIONE FRULLATA
TRANSIZIONE ASODICA**

GRAMMATURE VITTO TRANSIZIONE – TRANSIZIONE FRULLATA - TRANSIZIONE ASODICA

Latte parzialmente scremato	cc.250
Caffè miscela:	cc.250
	gr. 0,002
Composizione caffè miscela	gr. 0,010
caffè	gr. 0,010
orzo	
malto	
Latte parzialmente scremato + miscela di caffè	cc.250 + cc.50
Te	gr.1,5
Pane	gr. 50
Fette biscottate	gr. 30
Zucchero	gr. 20

DIETA DI TRANSIZIONE**LUNEDI****PRANZO**

Riso al burro	Riso	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Burro di condimento	gr. 10
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Stelline in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Carne ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: fontina	fontina	gr. 70
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**LUNEDI****CENA**

Stelline in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Manzo bollito	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: mozzarella	mozzarella	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**MARTEDI****PRANZO**

Fusilli al pomodoro	Pasta per asciutta	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 60
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Primiera in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Filetti platessa olio e limone	filetto platessa (gr.280)	gr.200
Formaggio: emmenthal	emmenthal	gr. 70
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**MARTEDI****CENA**

Primiera in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Svizzera al vapore	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: stracchino	stracchino	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**MERCOLEDI****PRANZO**

Maccheroncini al burro	Pasta per asciutta	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Burro di condimento	gr. 10
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Stelline in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato.	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Pollo bollito	pollo con osso	gr.250
Formaggio: mozzarella	mozzarella	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**MERCOLEDI****CENA**

Puntine in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Fettina ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: asiago	asiago	gr. 70
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva gr.35 nelle 24 ore		

DIETA DI TRANSIZIONE**GIOVEDI****PRANZO**

Farfalle al pomodoro	Pasta per asciutta	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 60
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Stelline in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Manzo bollito	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: stracchino	stracchino	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**GIOVEDI****CENA**

Peperini in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Pollo bollito	pollo con osso	gr.250
Formaggio: robiola	robiola	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**VENERDI****PRANZO**

Riso al burro	Riso	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Burro di condimento	gr. 10
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr.10
Minestra in brodo di carne	Pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Coda di rospo al forno	pesce surgelato (gr.280)	gr.200
Formaggio: taleggio	taleggio	gr. 70
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**VENERDI****CENA**

Riso in brodo di carne	riso	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Carne all'agro	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: stracchino	stracchino	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35

DIETA DI TRANSIZIONE**SABATO****PRANZO**

Maccheroncini al burro	Pasta per asciutta	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Burro	gr. 10
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Peperini in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Fettina ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: mozzarella	mozzarella	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**SABATO****CENA**

Capellini in brodo di carne	pasta per brodo all'uovo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Manzo bollito	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: ricotta vaccina	ricotta vaccina	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**DOMENICA****PRANZO**

Spaghetti al pomodoro	Pasta per asciutta	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 60
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Puntine in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Anche di pollo ai ferri	anche pollo senza osso	gr.150
Formaggio: robiola	robiola	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

DIETA DI TRANSIZIONE**DOMENICA****CENA**

Quadrelli in brodo di carne	pasta per brodo all'uovo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Carne al vapore	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: caciotta fresca	caciotta fresca	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**NATALE****PRANZO**

Tortellini in brodo	Tortellini freschi	gr. 80
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Minestra in brodo di carne	Pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Tacchino bollito	tacchino senza osso	gr.160
Formaggio: stracchino	stracchino	gr. 100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Panettone (monoporzione)	panettone	gr.100

DIETA DI TRANSIZIONE**NATALE****CENA**

Quadrelli in brodo di carne	pasta per brodo all'uovo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Carne vapore	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: caciotta fresca	caciotta fresca	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**CAPODANNO****PRANZO**

Tortellini in brodo	Tortellini freschi	gr. 80
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Minestra in brodo di carne	Pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Tacchino bollito	tacchino senza osso	gr.160
Formaggio: stracchino	stracchino	gr. 100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Pandoro (monoporzione)	pandoro	gr.100

DIETA DI TRANSIZIONE**CAPODANNO****CENA**

Quadrelli in brodo di carne	pasta per brodo all'uovo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Carne vapore	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: caciotta fresca	caciotta fresca	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

DIETA DI TRANSIZIONE**PASQUA****PRANZO**

Spaghetti al pomodoro	Pasta per asciutta	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 60
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Puntine in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Fettina ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: mozzarella	mozzarella	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Colomba (monoporzione)	colomba	gr.100

DIETA DI TRANSIZIONE**PASQUA****CENA**

Quadrelli in brodo di carne	pasta per brodo all'uovo	gr. 35
	Parmigiano	gr. 4
	Pelati	gr. 15
Riso all'olio e parmigiano	Riso bianco	gr. 70
	Parmigiano	gr. 4
	Olio oliva extravergine	gr. 10
Glutinata in brodo vegetale filtrato	Pasta glutinata	gr. 25
	Parmigiano	gr. 4
Brodo vegetale filtrato	verdure miste + patate	cc.250
Manzo tritato	vaccina senza osso	gr.135
Carne vapore	vaccina senza osso	gr.135
Formaggio: robiola	robiola	gr.100
Purè di patate	polvere di purè	gr. 35
	Latte intero	gr. 70
	Parmigiano	gr. 8
	Burro per condimento	gr. 20
Patate lesse	patate	gr.200
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura cruda	gr.100
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	Pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.35		

**VITTO COMUNE E PEDIATRICO
COMUNE FRULLATO
COMUNE ASODICO**

GRAMMATURE VITTO COMUNE ORDINARIO E COMUNE ORDINARIO ASODICO

Latte parzialmente scremato			cc.300
Caffè miscela:			cc.250
Composizione caffè	miscela	caffè	gr. 0,002
		orzo	gr. 0,010
		malto	gr. 0,010
Latte parzialmente scremato + miscela di caffè			cc.300 + cc.50
Te			gr.1,5
Pane			gr. 50
Fette biscottate			gr. 30
Zucchero			gr. 20

VITTO COMUNE ORDINARIO-VITTO COMUNE ORDINARIO ASODICO

PRANZO

LUNEDI

Risotto al ragù	riso	gr. 90
	carne vaccina senza osso	gr. 7
	pelati	gr. 60
	concentrato di pomodori	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
Penne al gorgonzola	pasta per asciutta	gr. 80
	gorgonzola	gr. 25
	burro	gr. 5
	latte intero	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Insalata di riso</u>	riso	gr. 60
	emmenthl	gr. 30
	wurstel	gr. 20
	tonno sott'olio	gr. 15
	piselli	q.b.
Coniglio arrosto	coniglio con osso	gr.250
	pancetta	gr. 10
Manzo bollito in salsa verde	vaccina senza osso	gr.135
	salsa: prezzemolo	q.b.
	olio extravergine	gr. 10
	succo di limone	q.b.
	capperi	q.b.
Formaggi: fontina	fontina	gr. 80
<u>*Roast beef all'inglese</u>	vaccina senza osso	gr.135
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro condimento	gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Stelline in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Anche di pollo al rosmarino	anche pollo disossate rosmarino	gr.150 q.b.
Uova in camicia	uova	gr.120 (n.2)

Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
----------------------	------------	--------

***Parmigiana di melanzane**

	melanzane	gr.80
	pelati	gr. 40
	mozzarella	gr. 40
	parmigiano	gr. 8
	basilico	q.b.

Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
---------------	-------------------	--------

Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
---------------	----------------	--------

Patate lesse	patate	gr.200
--------------	--------	--------

Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro condimento	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
------	---	-------------------------------------

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
---------------	---------------	--------

Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
--------------	--------------------	--------

Pane	pane	gr. 50
------	------	--------

Grissini	grissini	gr. 30
----------	----------	--------

Acqua	acqua	cc.500
-------	-------	--------

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**MARTEDI**

Minestrone con pasta	pasta per brodo (avemarie) gr. 35 verdura surgelata mista gr.100 pelati gr. 15 parmigiano gr. 4
Fusilli al pomodoro	pasta per asciutta gr. 80 pelati gr. 60 basilico q.b. parmigiano gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo gr. 35 pelati gr. 15 parmigiano gr. 4
<u>*Spaghetti al tonno</u>	pasta per asciutta gr.100 tonno sott'olio gr. 15 pelati gr. 40 concentrato di pomodoro gr. 10 prezzemolo q.b. aglio q.b.
Maiale al latte	arista di maiale senza osso gr.160 sedano,carota, cipolla q.b. latte intero q.b.
Filetti di platessa olio e limone	pesce surgelato(gr.280) gr.200 limone q.b.
Formaggi: emmenthal	emmenrthal gr. 80
<u>*Insalata di mare</u>	pesce misto gr.150 giardiniera sott'aceto gr. 10 pezzetti di sedano q.b. limone,prezzemolo q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata gr.200
Verdura cruda	verdura fresca gr.100
Patate lesse	patate gr.200
Purè	polvere di purè gr. 35 latte intero gr. 70 parmigiano gr. 8 burro condimento gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura gr.300

Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Primiera in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Scaloppine di tacchino al limone	fesa tacchino senza osso	gr.160
	farina	q.b.
	limone	q.b.
	vino	q.b.
Prosciutto crudo dolce+caciotta	prosciutto crud.magr.dolce	gr. 50
	caciotta	gr. 50
Formaggi: stracchino	stracchino	gr.100
*<u>Parmigiana di melanzane</u>	melanzane	gr. 80
	pelati	gr. 40
	mozzarella	gr. 40
	parmigiano	gr. 8
	basilico	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro condimento	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**MERCOLEDI**

Maccheroncini all'ortolana	pasta per asciutta	gr. 80
	verdura surgelata mista	gr. 50
	pelati	gr. 60
	concentrato pomod.doppio	gr. 10
	pancetta	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
Risotto alla milanese	riso	gr. 90
	burro	gr. 10
	cipolla	q.b.
	vino	q.b.
	zafferano	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Penne alle zucchini</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	burro	gr. 10
	cipolla	q.b.
	vino	q.b.
	parmigiano	gr. 4
	zucchini	gr. 50
	condimento zucchini:	
	cipolla	q.b.
	maggiorana	q.b.
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
	sedano,carota, cipolla	q.b.
	Pelati	gr. 30
	vino	q.b.
Pollo arrosto	pollo con osso	gr.250
	aglio	q.b.
	rosmarino	q.b.
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
<u>*Bresaola con rucola</u>	bresaola	gr. 40
	rucola	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate arrosto	patate	gr.200

Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro condimento	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Puntine in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Coniglio in potacchio	coniglio con osso	gr.250
	aglio	q.b.
	rosmarino	q.b.
	vino	q.b.
Manzo bollito in salsa verde	vaccina senza osso	gr.135
	salsa: prezzemolo	q.b.
	olio extravergine	gr. 10
	succo di limone	q.b.
	capperi	q.b.
Formaggio: asiago	asiago	gr. 80
*<u>Parmigiana di melanzane</u>	melanzane	gr. 80
	pelati	gr. 40
	mozzarella	gr. 40
	parmigiano	gr. 8
	basilico	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**GIOVEDI**

Tortellini al pomodoro	pasta all'uovo fresca	gr.110
	pelati	gr. 60
	concentrato pomod.doppio	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
Farfalle prosciutto e piselli	pasta per asciutta	gr. 80
	pelati	gr. 40
	prosciutto cotto	gr. 10
	piselli	gr. 30
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Trenette al pesto</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	pesto:	
	basilico	q.b.
	pinoli	q.b.
Pollo alla cacciatora	parmigiano	gr. 8
	pollo con osso	gr.250
	pelati	gr. 40
	aglio	q.b.
	rosmarino	q.b.
Spezzatino di vitello con piselli	vino	q.b.
	carne di vitello senza osso	gr.135
	piselli	gr. 40
	sedano, carota,	q.b.
	cipolla	q.b.
	alloro	q.b.
	vino	q.b.
Formaggi: robiola	robiola	gr.100
<u>*Insalata di pollo</u>	pollo senza osso	gr.100
	giardiniera sott'aceto	gr. 50
	sedano e carota pezzetti	q.b.
	limone a pezzetti	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100

Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Peperini in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Uova in trippa	uova pelati parmigiano cipolla maggiorana	gr.120 gr. 40 gr. 4 q.b. q.b.
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
<u>*Parmigiana di melanzane</u>	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**VENERDI**

Risotto con vongole	riso	gr. 90
	vongole surgelate	gr. 35
	pelati	gr. 60
	concentrato di pomodoro	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
	aglio	q.b.
	prezzemolo	q.b.
Maltagliati con carciofi	pasta per asciutta	gr. 80
	cuori di carciofi surgelati	gr. 40
	prezzemolo	q.b.
	vino	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Fusilli alle melanzane</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	melanzane	gr. 40
	pelati	gr. 60
	concentrato di pomodoro	gr. 10
	origano	q.b.
	cipolla	q.b.
Coda di rospo al forno	pesce surgelato (gr.280)	gr.200
	prezzemolo	q.b.
	aglio	q.b.
	vino	q.b.
Scaloppine di vitello al marsala	carne di vitello senza osso	gr.135
	burro	gr. 10
	farina	q.b.
	marsala	q.b.
Formaggi: taleggio	taleggio	gr. 80
<u>*Palombo alla livornese</u>	pesce surgelato (gr.280)	gr.200
	pelati	gr. 40
	pomodori verdi a fette	q.b.
	cipolla	q.b.
	aceto	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Riso in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Piatto freddo assortito	uovo sodo tonno sott'olio sottiletta olive verdi	gr. 60 gr. 40 gr. 20 n. 4
Rollè di tacchino	carne di tacchino rosmarino aglio vino	gr.160 q.b. q.b. q.b.
Formaggi: stracchino	stracchino	gr.100

***Parmigiana di melanzane**

	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**SABATO**

Penne all'arrabbiata	pasta per asciutta	gr. 80
	pelati	gr. 60
	concentrato di pomodoro	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
	aglio	q.b.
	prezzemolo	q.b.
	aceto	q.b.
Ravioli di ricotta burro e salvia	pasta fresca	gr.110
	burro	gr. 10
	salvia	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Spaghetti pomodoro fresco e basilico</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	pomodoro fresco	gr. 60
	basilico	q.b.
Saltimbocca alla romana	vaccina senza osso	gr.135
	prosciutto crudo	gr. 5
	farina	q.b.
	salvia	q.b.
	burro	gr. 10
	vino	q.b.
Petti di pollo alla valdostana	carne di pollo senza osso	gr.130
	sottilette	gr. 20
	burro	gr. 10
	vino	q.b.
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
<u>*Polpettone di tonno</u>	tonno	gr. 60
	parmigiano	gr. 8
	pangrattato	q.b.
	uovo intero	gr. 60 ogni gr.200 di tonno
	patata lessa schiacciata	q.b.
	prezzemolo	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Capellini in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Arrosto alla genovese	vaccina senza osso	gr.135
	cipolla pezzi	q.b.
	sedano a pezzi	q.b.
	carota a pezzi	q.b.
	vino	q.b.
	frullare tutto il condimento a fine cottura	
Coniglio in porchetta	coniglio con osso	gr.250
	pancetta	gr. 5
	aglio	q.b.
	vino	q.b.
	finocchio selvatico	q.b.
Formaggi: ricotta di mucca	ricotta di mucca	gr.100
<u>*Parmigiana di melanzane</u>	melanzane	gr.80
	pelati	gr. 40
	mozzarella	gr. 40
	parmigiano	gr. 8
	basilico	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**DOMENICA****Tagliatelle al ragù**

pasta all'uovo secca x asc. gr. 60
pelati gr. 60
concentrato di pomodoro gr. 10
carne vaccina senza osso gr. 7
parmigiano gr. 4

Risotto al radicchio

riso gr. 90
burro gr. 10
cipolla q.b.
radicchio trevisano gr. 40
vino q.b.
parmigiano gr. 4

Minestra in brodo di carne

pasta per brodo gr. 35
pelati gr. 15
parmigiano gr. 4

***Medaglioli ricotta e spinaci**

pasta sfoglia: gr. 50
ricotta vaccina gr. 40
spinaci gr. 40
burro gr. 10
parmigiano gr. 4
pelati gr. 40
basilico q.b.
parmigiano gr. 4

Pollo arrosto con patate

pollo con osso gr.250
aglio q.b.
rosmarino q.b.
q.b.

Spezzatino di vitello con patate

carne di vitello senza osso gr.135
patate gr.200
sedano, carota, q.b.
cipolla q.b.
alloro q.b.
vino q.b.

Formaggi: stracchino

stracchino gr.100

***Straccetti con rucola**

listarelle vacc.senza osso gr. 135
aglio intero q.b.
rucola condita q.b.
limone q.b.

Verdura cotta

verdura surgelata gr.200

Verdura cruda

verdura fresca gr.100

Patate arrosto	patate	gr.200
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Quadrucchi in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo pelati parmigiano	gr. 30 gr. 15 gr. 4
Prosciutto crudo + emmenthal	prosciutto crud. magr.dolce emmnthal	gr. 50 gr. 50
Petto di tacchino panato al forno	fesa di tacchino senza osso pangrattato uovo	gr.160 q.b q.b.
Formaggi: caciotta fresca	caciotta fresca	gr.100
*<u>Parmigiana di melanzane</u>	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35

	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**NATALE**

Tagliatelle ai funghi	pasta all'uovo secca x asc. funghi secchi carne vaccina senza osso burro panna da cucina parmigiano	gr. 60 gr. 7 gr. 7 gr. 10 gr. 50 gr. 4
Tortellini in brodo di carne	pasta fresca per brodo pelati parmigiano	gr. 80 gr. 15 gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Tacchino arrosto	tacchino con osso aglio rosmarino	gr.300 q.b. q.b.
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate arrosto	patate	gr.200
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50

Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Panettone (monoporzione)	panettone	gr.100

CENA

Quadrucci in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo	gr. 30
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Affettato misto	prosciutto crudo tipo dolce	gr. 50
	salame	gr. 10
	lonzino	gr. 10
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: robiola	robiola	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**CAPODANNO**

Cannelloni ricotta e spinaci	pasta sfoglia	gr. 50
	ricotta	gr. 40
	spinaci	gr. 40
	parmigiano per impasto	gr. 4
	burro	gr. 10
	pelati	gr. 40
	panna da cucina	gr. 50
	parmigiano	gr. 4
Tortellini in brodo di carne	pasta fresca per brodo	gr. 80
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Zampone con lenticchie	zampone	gr.120
	lenticchie	gr. 40
	sedano	q.b.
	carota	q.b.
	cipolla	q.b.
	pelati	gr. 20
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate duchessa	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300

Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Pandoro(monoporzione)	pandoro	gr.100

CENA

Quadrucchi in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo	gr. 30
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Scaloppine con funghi	vitello senza osso	gr.135
	funghi secchi	gr. 7
	vino	q.b.
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: robiola	robiola	gr. 80
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**PASQUA****Vincisgrassi**

pasta sfoglia	gr. 60
carne vaccina senza osso	gr. 7
pelati	gr. 80
parmigiano per impasto	gr. 4
besciamella:	
burro	gr. 20
latte intero	gr. 70

Ravioli al ragù

pasta fresca per asciutta	gr.110
pelati	gr. 15
parmigiano	gr. 4

Minestra in brodo di carne

pasta per brodo	gr. 35
pelati	gr. 15
parmigiano	gr. 4

Agnello arrosto

agnello con osso	gr.300
rosmarino	q.b.
aglio	q.b.
vino	q.b

Paillard ai ferri

vaccina senza osso	gr.135
--------------------	--------

Formaggi: mozzarella

mozzarella	gr.100
------------	--------

Verdura cotta

verdura surgelata	gr.200
-------------------	--------

Verdura cruda

verdura fresca	gr.100
----------------	--------

Patate arrosto

patate	gr.200
--------	--------

Patate lesse

patate	gr.200
--------	--------

Purè

polvere di purè	gr. 35
latte intero	gr. 70
parmigiano	gr. 8
burro	gr. 20

Frutta fresca

frutta fresca	gr.200
---------------	--------

Frutta cotta

frutta per cottura	gr.300
--------------------	--------

Pane

pane	gr. 50
------	--------

Grissini

grissini	gr. 30
----------	--------

Acqua	acqua	cc.500
Colomba(monoporzione)	colomba	gr.100

CENA

Quadrucci in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo	gr. 30
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Punta di vitello al forno	vitello senza osso	gr.135
	burro	gr. 10
	vino	q.b.
	salvia	q.b.
	aglio	q,b,
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: robiola	robiola	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate al latte e prezzemolo	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

**VITTO COMUNE
COMUNE FRULLATO
COMUNE ASODICO
PER RELIGIONE ISLAMICA**

GRAMMATURE VITTO COMUNE ORDINARIO E COMUNE ORDINARIO ASODICO

PER COMUNITA' RELIGIOSA ISLAMICA

Latte parzialmente scremato			cc.300
Caffè miscela:			cc.250
Composizione caffè	miscela	caffè	gr. 0,002
		orzo	gr. 0,010
		malto	gr. 0,010
Latte parzialmente scremato + miscela di caffè			cc.300 + cc.50
Te			gr.1,5
Pane			gr. 50
Fette biscottate			gr. 30
Zucchero			gr. 20

**VITTO COMUNE ORDINARIO-VITTO COMUNE ORDINARIO ASODICO
PER COMUNITA' RELIGIOSA ISLAMICA**

PRANZO

LUNEDI

Risotto al ragù	riso pelati concentrato di pomodoro carne vaccina senza osso parmigiano	gr. 90 gr. 60 gr. 10 gr. 7 gr. 4
Penne al gorgonzola	pasta per asciutta gorgonzola burro latte intero parmigiano	gr. 80 gr. 25 gr. 5 q.b. gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
*<u>Insalata di riso</u>	riso emmenthl tonno sott'olio piselli	gr. 60 gr. 30 gr. 15 q.b.
Coniglio arrosto	coniglio con osso pancetta	gr.250 gr. 10
Manzo bollito in salsa verde	vaccina senza osso salsa: prezzemolo olio extravergine succo di limone capperi	gr.135 q.b. gr. 10 q.b. q.b.
Formaggi: fontina	fontina	gr. 80
*<u>Roast beef all'inglese</u>	vaccina senza osso	gr.135
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro condimento	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300

Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Stelline in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Anche di pollo al rosmarino	anche pollo disossate rosmarino	gr.150 q.b.
Uova in camicia	uova	gr.120 (n.2)
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
<u>*Parmigiana di melanzane</u>	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro condimento	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**MARTEDI**

Minestrone con pasta	pasta per brodo (avemarie)	gr. 35
	verdura surgelata mista	gr.100
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Fusilli al pomodoro	pasta per asciutta	gr. 80
	pelati	gr. 60
	basilico	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Spaghetti al tonno</u>	pasta per asciutta	gr.100
	tonno sott'olio	gr. 15
	pelati	gr. 40
	concentrato di pomodoro	gr. 10
	prezzemolo	q.b.
	aglio	q.b.
Filetti di platessa olio e limone	pesce surgelato(gr.280)	gr.200
	limone	q.b.
Formaggi: emmenthal	emmenrthal	gr. 80
<u>*Insalata di mare</u>	pesce misto	gr.150
	giardiniera sott'aceto	gr. 10
	pezzetti di sedano	q.b.
	limone,prezzemolo	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro condimento	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Primiera in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Scaloppine di tacchino al limone	fesa tacchino senza osso farina limone vino	gr.160 q.b. q.b. q.b.
Bresaola + caciotta	bresaola caciotta	gr. 50 gr. 50
Formaggi: stracchino	stracchino	gr.100
*<u>Parmigiana di melanzane</u>	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr. 80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro condimento	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**MERCOLEDI**

Maccheroncini all'ortolana	pasta per asciutta	gr. 80
	verdura surgelata mista	gr. 50
	pelati	gr. 60
	concentrato pomod.doppio	gr. 10
	pancetta	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
Risotto alla milanese	riso	gr. 90
	burro	gr. 10
	cipolla	q.b.
	vino	q.b.
	zafferano	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Penne alle zucchini</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	burro	gr. 10
	cipolla	q.b.
	vino	q.b.
	parmigiano	gr. 4
	zucchini	gr. 50
	condimento zucchini:	
	cipolla	q.b.
	maggiorana	q.b.
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
	sedano,carota, cipolla	q.b.
	Pelati	gr. 30
	vino	q.b.
Pollo arrosto	pollo con osso	gr.250
	aglio	q.b.
	rosmarino	q.b.
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
<u>*Bresaola con rucola</u>	bresaola	gr. 40
	rucola	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate arrosto	patate	gr.200

Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro condimento	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Puntine in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Coniglio in potacchio	coniglio con osso	gr.250
	aglio	q.b.
	rosmarino	q.b.
	vino	q.b.
Manzo bollito in salsa verde	vaccina senza osso	gr.135
	salsa: prezzemolo	q.b.
	olio extravergine	gr. 10
	succo di limone	q.b.
	capperi	q.b.
Formaggio: asiago	asiago	gr. 80

***Parmigiana di melanzane**

	melanzane	gr. 80
	pelati	gr. 40
	mozzarella	gr. 40
	parmigiano	gr. 8
	basilico	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.20

Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
----------------------	----------------------	---------------

Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
---------------------	---------------------------	---------------

Pane	pane	gr. 50
-------------	-------------	---------------

Grissini	grissini	gr. 30
-----------------	-----------------	---------------

Acqua	acqua	cc.500
--------------	--------------	---------------

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**GIOVEDI**

Tagliatelle al pomodoro	pasta all'uovo fresca	gr. 60
	pelati	gr. 60
	concentrato pomod.doppio	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
Farfalle pomodoro e piselli	pasta per asciutta	gr. 80
	pelati	gr. 40
	piselli	gr. 30
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Trenette al pesto</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	pesto:	
	basilico	q.b.
	pinoli	q.b.
Pollo alla cacciatora	parmigiano	gr. 8
	pollo con osso	gr.250
	pelati	gr. 40
	aglio	q.b.
Spezzatino di vitello con piselli	rosmarino	q.b.
	vino	q.b.
	carne di vitello senza osso	gr.135
	piselli	gr. 40
Formaggi: robiola	sedano, carota,	q.b.
	cipolla	q.b.
	alloro	q.b.
	vino	q.b.
<u>*Insalata di pollo</u>	robiola	gr.100
	pollo senza osso	gr.100
	giardiniera sott'aceto	gr. 50
	sedano e carota pezzetti	q.b.
Verdura cotta	limone a pezzetti	q.b.
	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100

Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Peperini in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Uova in trippa	uova pelati parmigiano cipolla maggiorana	gr.120 gr. 40 gr. 4 q.b. q.b.
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100

***Parmigiana di melanzane**

	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano	gr. 35 gr. 70 gr. 8

	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40

PRANZO**VENERDI**

Risotto con vongole	riso	gr. 90
	vongole surgelate	gr. 35
	pelati	gr. 60
	concentrato di pomodoro	gr. 10
	parmigiano	gr. 4
	aglio	q.b.
	prezzemolo	q.b.
Maltagliati con carciofi	pasta per asciutta	gr. 80
	cuori di carciofi surgelati	gr. 40
	prezzemolo	q.b.
	vino	q.b.
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
<u>*Fusilli alle melanzane</u>	pasta per asciutta	gr. 80
	melanzane	gr. 40
	pelati	gr. 60
	concentrato di pomodoro	gr. 10
	origano	q.b.
	cipolla	q.b.
Coda di rospo al forno	pesce surgelato (gr.280)	gr.200
	prezzemolo	q.b.
	aglio	q.b.
	vino	q.b.
Scaloppine di vitello al marsala	carne di vitello senza osso	gr.135
	burro	gr. 10
	farina	q.b.
	marsala	q.b.
Formaggi: taleggio	taleggio	gr. 80
<u>*Palombo alla livornese</u>	pesce surgelato (gr.280)	gr.200
	pelati	gr. 40
	pomodori verdi a fette	q.b.
	cipolla	q.b.
	aceto	q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Riso in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Piatto freddo assortito	uovo sodo tonno sott'olio sottiletta olive verdi	gr. 60 gr. 40 gr. 20 n. 4
Rollè di tacchino	carne di tacchino rosmarino aglio vino	gr.160 q.b. q.b. q.b.
Formaggi: stracchino	stracchino	gr.100

***Parmigiana di melanzane**

	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**SABATO**

Penne all'arrabbiata	pasta per asciutta pelati concentrato di pomodoro parmigiano aglio prezzemolo aceto	gr. 80 gr. 60 gr. 10 gr. 4 q.b. q.b. q.b.
Ravioli di ricotta burro e salvia	pasta fresca burro salvia parmigiano	gr.110 gr. 10 q.b. gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
<u>*Spaghetti pomodoro fresco e basilico</u>	pasta per asciutta pomodoro fresco basilico	gr. 80 gr. 60 q.b.
Carne ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Petti di pollo alla valdostana	carne di pollo senza osso sottilette burro vino	gr.130 gr. 20 gr. 10 q.b.
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
<u>*Polpettone di tonno</u>	tonno parmigiano pangrattato uovo intero patata lessa schiacciata prezzemolo	gr. 60 gr. 8 q.b. gr. 60 ogni gr.200 di tonno q.b. q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Capellini in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Arrosto alla genovese	vaccina senza osso cipolla pezzi sedano a pezzi carota a pezzi vino frullare tutto il condimento a fine cottura	gr.135 q.b. q.b. q.b. q.b.
Coniglio al finocchio selvatico	coniglio con osso aglio brodo per cottura finocchio selvatico	gr.250 q.b. q.b. q.b.
Formaggi: ricotta di mucca	ricotta di mucca	gr.100

***Parmigiana di melanzane**

	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**DOMENICA**

Tagliatelle al ragù	pasta all'uovo secca x asc. pelati concentrato di pomodoro carne vaccina senza osso parmigiano	gr. 60 gr. 60 gr. 10 gr. 7 gr. 4
Risotto al radicchio	riso burro cipolla radicchio trevisano vino parmigiano	gr. 90 gr. 10 q.b. gr. 40 q.b. gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
<u>*Medaglioli ricotta e spinaci</u>	pasta sfoglia: ricotta vaccina spinaci burro parmigiano pelati basilico parmigiano	gr. 50 gr. 40 gr. 40 gr. 10 gr. 4 gr. 40 q.b. gr. 4
Pollo arrosto con patate	pollo con osso aglio rosmarino	gr.250 q.b. q.b. q.b.
Spezzatino di vitello con patate	carne di vitello senza osso patate sedano, carota, cipolla alloro vino	gr.135 gr.200 q.b. q.b. q.b. q.b.
Formaggi: stracchino	stracchino	gr.100
<u>*Straccetti con rucola</u>	listarelle vacc.senza osso aglio intero rucola condita limone	gr. 135 q.b. q.b. q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100

Patate arrosto	patate	gr.200
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500

CENA

Quadrucchi in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo pelati parmigiano	gr. 30 gr. 15 gr. 4
Bresaola + emmenthal	bresaola emmenthal	gr. 50 gr. 50
Petto di tacchino panato al forno	fesa di tacchino senza osso pangrattato uovo	gr.160 q.b q.b.
Formaggi: caciotta fresca	caciotta fresca	gr.100
*<u>Parmigiana di melanzane</u>	melanzane pelati mozzarella parmigiano basilico	gr.80 gr. 40 gr. 40 gr. 8 q.b.
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200

Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**NATALE**

Tagliatelle ai funghi	pasta all'uovo secca x asc.	gr. 60
	funghi secchi	gr. 7
	carne vaccina senza osso	gr. 7
	burro	gr. 10
	panna da cucina	gr. 50
	parmigiano	gr. 4
Passatelli in brodo di carne	pasta fresca per brodo	gr. 80
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Tacchino arrosto	tacchino con osso	gr.300
	aglio	q.b.
	rosmarino	q.b.
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate arrosto	patate	gr.200
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300

Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Panettone (monoporzione)	panettone	gr.100

CENA

Quadrucci in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo	gr. 30
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: robiola	robiola	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**CAPODANNO**

Cannelloni ricotta e spinaci	pasta sfoglia	gr. 50
	ricotta	gr. 40
	spinaci	gr. 40
	parmigiano per impasto	gr. 4
	burro	gr. 10
	pelati	gr. 40
	panna da cucina	gr. 50
	parmigiano	gr. 4
Passatelli in brodo di carne	pasta fresca per brodo	gr. 80
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo	gr. 35
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Lenticchie al ragù vegetale	lenticchie	gr. 60
	pelati	gr. 20
	sedano	q.b.
	carota	q.b.
	cipolla	q.b.
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate duchessa	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20

Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Pandoro(monoporzione)	pandoro	gr.100

CENA

Quadrucci in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo	gr. 30
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Scaloppine con funghi	vitello senza osso	gr.135
	funghi secchi	gr. 7
	vino	q.b.
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: robiola	robiola	gr. 80
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		

PRANZO**PASQUA**

Penne panna e radicchio	pasta per asciutta panna parmigiano radicchio	gr. 80 gr. 50 gr. 4 q.b.
Ravioli al ragù	pasta fresca per asciutta pelati parmigiano	gr.110 gr. 15 gr. 4
Minestra in brodo di carne	pasta per brodo pelati parmigiano	gr. 35 gr. 15 gr. 4
Agnello arrosto	agnello con osso rosmarino aglio vino	gr.300 q.b. q.b. q.b
Paillard ai ferri	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: mozzarella	mozzarella	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate arrosto	patate	gr.200
Patate lesse	patate	gr.200
Purè	polvere di purè latte intero parmigiano burro	gr. 35 gr. 70 gr. 8 gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Vino	vino	cc.250
Colomba(monoporzione)	colomba	gr.100

CENA

Quadrucci in brodo di carne	pasta uovo secca per brodo	gr. 30
	pelati	gr. 15
	parmigiano	gr. 4
Punta di vitello al forno	vitello senza osso	gr.135
	burro	gr. 10
	vino	q.b.
	salvia	q.b.
	aglio	q,b,
Brasato di manzo	vaccina senza osso	gr.135
Formaggi: robiola	robiola	gr.100
Verdura cotta	verdura surgelata	gr.200
Verdura cruda	verdura fresca	gr.100
Patate al latte e prezzemolo	patate	gr.200
Purè	polvere di purè	gr. 35
	latte intero	gr. 70
	parmigiano	gr. 8
	burro	gr. 20
Frutta fresca	frutta fresca	gr.200
Frutta cotta	frutta per cottura	gr.300
Pane	pane	gr. 50
Grissini	grissini	gr. 30
Acqua	acqua	cc.500
Olio extravergine d'oliva nelle 24 ore gr.40		



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

*Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica – Sede operativa di JESI
Dipartimento di Direzione Medica
Direttore Medico dr.ssa Virginia FEDELE*

ALLEGATO 4 al capitolato speciale d'appalto

MENU' MENSA AZIENDALE

(ESTIVO – INVERNALE)

GRAMMATURE MENSA

Le grammature degli alimenti fanno riferimento al prodotto crudo, pulito e scongelato e saranno uguali a quelle del vitto comune con le seguenti variazioni:

pasta o riso per asciutta	gr.130
carne vaccina o di maiale o pesce	gr.200
ogni tipo di formaggio	gr.100
insalata di pesce: pesce verdure miste giardiniera	gr.300 q.b. gr. 20
insalata di pollo: pollo verdure miste (giardiniera)	gr.200 gr. 60
spiedini di pesce: pesce pangrattato	gr.300 q.b.
carne vaccina per bollito o brasato	gr.250
carne vaccina per roast beef	gr.250
carne vitello per spezzatino	gr.200
carne di tacchino per rollè	gr.200
brisaola	gr. 70
prosciutto di Parma crudo magro dolce o salame milano o prosciutto cotto di praga	gr.100
prosciutto Parma crudo magro dolce + formaggio	gr.70 + 100
pizza al piatto napoletana gr. 300 farcita con:	mozzarella gr. 80 pomodoro gr.150 olio gr. 20 origano q.b.

MENU' ESTIVO MENSA DIPENDENTI 1a SETTIMANA

LUNEDI

Insalata di riso	Coniglio arrosto	Caponata di verdure	Frutta fresca	Pane
Penne al gorgonzola	Uova al pomodoro e cipolla	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
Zuppa di legumi	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

MARTEDI

Spaghetti al tonno	Maiale al latte	Fagiolini alla menta	Frutta fresca	Pane
Fusilli pomod. e basilic.	Insalata di mare	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
Minestrone di verdura	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

MERCOLEDI

Penne alle zucchine	Pollo arrosto	Zucchine al pomodoro	Frutta fresca	Pane
Risotto alla milanese	Bresaola con rucola	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate arrosto	Acqua	
Stracciatella	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

GIOVEDI

Trenette al pesto	Insalata di pollo	Finocchi gratinati	Frutta fresca	Pane
Farfalle prosc. e piselli	Spezzatino di vitello con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
Tortellini in brodo	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

al

VENERDI	Risotto con vongole	Palombo alla livornese	Spinaci all'agro	Frutta fresca	Pane
	Fusilli alle melanzane	Roast beef all'inglese	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
	Passato di verdura	Piatto freddo**	Purè di patate		
		Pizza al <u>piatto</u> pom.mozzarella orig.			
SABATO	Spaghetti pom.fres.basil.	Caprese	Pomodori gratinati	Frutta fresca	Pane
	Penne all'arrabiata	Petto di pollo alla valdostana	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate arrosto	Acqua	
	Quadrucchi con piselli	Piatto freddo **	Purè di patate		
		Pizza al <u>piatto</u> pom.mozzarella orig.			

**

Il piatto freddo misto è composto da: prosciutto crudo dolce, salame milano, prosciutto cotto di praga ed emmenthal.

In sostituzione del secondo piatto si può richiedere: carne o tonno in scatola o prosciutto crudo dolce o mozzarella o stracchino o robiola o caciotta fresca o taleggio.

Per la preparazione dei piatti verranno usati prodotti freschi e prodotti congelati.

MENU' ESTIVO MENSA DIPENDENTI 2a SETTIMANA

LUNEDI					
Risotto al ragu'	Coscette pollo al rosmarino	Melanzane pomod. e basilico	Frutta fresca	Pane	
Penne pomod. e basilico	Prosciutto crudo e melone	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Crocchette di patate	Acqua		
Zuppa di legumi	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				
MARTEDI					
Fusilli gamberi,zucchine	Arista al forno	Fagiolini al pomodoro	Frutta fresca	Pane	
Spaghetti puttanesca	Platessa olio e limone	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate arrosto	Acqua		
Minestrone di verdura	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				
MERCOLEDI					
Orecchiette con broccoli	Pollo panato al forno	Carciofi in padella	Frutta fresca	Pane	
Risotto al pomodoro	Brasato di manzo	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua		
Stracciatella	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				
GIOVEDI					
Tortellini al fumè	Straccetti con rucola	Finoocchi lessi	Frutta fresca	Pane	
Farfalle prosc.+ piselli	Scaloppine tacchino al limone	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua		
Tortellini in brodo	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				

VENERDI	Maltagliati con carciofi	Coda di rospo al forno	Spinaci burro e parmigiano	Frutta fresca	Pane
	Spaghetti frutti di mare	Rollè di tacchino	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate latte arrosto.	Acqua	
	Passato di verdura	Piatto freddo**	Purè di patate		
		Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			
SABATO	Orecchiette pomod.basil.	Frittata con zucchine	Fagiolini lessi	Frutta fresca	Pane
	Penne all'arrabiata	Saltimbocca alla romana	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate al latte e prezzemolo	Acqua	
	Quadrucchi con piselli	Piatto freddo **	Purè di patate		
		Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

**

Il piatto freddo misto è composto da: prosciutto crudo dolce tipo Parma, salame milano, prosciutto cotto ed emmenthal.

In sostituzione del secondo piatto si può richiedere: carne o tonno in scatola o prosciutto crudo dolce o mozzarella o stracchino o robiola o caciotta fresca o taleggio.

Per la preparazione dei piatti verranno usati prodotti freschi e prodotti congelati.

MENU' INVERNALE MENSA DIPENDENTI 1a SETTIMANA

LUNEDI					
Risotto al ragù	Coniglio in potacchio	Zucchine all'agro	Frutta fresca	Pane	
Penne 4 formaggi	Carne alla pizzaiola pomod. orig.	Verdura cruda	Frutta cotta	Grismini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua		
Zuppa di legumi	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				
MARTEDI					
Fusilli alla norcina	Braciola di maiale	Cavolfiori in padella	Frutta fresca	Pane	
Spaghetti e vongole	Seppie con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grismini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate arrosto	Acqua		
Minestrone di verdura	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				
MERCOLEDI					
Penne alla puttanesca	Manzo alla genovese	Zucchine al pomodoro	Frutta fresca	Pane	
Risotto e asparagi	Omelette al formaggio	Verdura cruda	Frutta cotta	Grismini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua		
Stracciatella	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				
GIOVEDI					
Tortellini al pomodoro	Pollo panato al forno	Finoocchi al rosmarino	Frutta fresca	Pane	
Farfalle al funè	Ossobuco con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grismini	
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua		
Tortellini in brodo	Piatto freddo **	Purè di patate			
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.				

VENERDI	Fusilli tonno e alici	Spiedini di pesce al forno	Spinaci all'agro	Frutta fresca	Pane
	Risotto con carciofi	Petto di tacchino ai funghi	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
	Passato di verdura	Piatto freddo**	Purè di patate		
		Pizza al <u>piatto</u> pom.mozzarella orig.			
SABATO	Spagh. aglio olio peper.	Pollo alla diavola	Fagiolini in padella	Frutta fresca	Pane
	Penne pomod.e basilico	Saltimbocca alla romana	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate arrosto	Acqua	
	Quadrucchi con piselli	Piatto freddo **	Purè di patate		
		Pizza al <u>piatto</u> pom.mozzarella orig.			

**

Il piatto freddo misto è composto da: prosciutto crudo dolce tipo Parma , salame milano, prosciutto cotto ed emmenthal.

In sostituzione del secondo piatto si può richiedere: carne o tonno in scatola o prosciutto crudo dolce o mozzarella o stracchino o robiola o caciotta fresca o taleggio.

Per la preparazione dei piatti verranno usati prodotti freschi e prodotti congelati.

MENU' INVERNALE MENSA DIPENDENTI 2a SETTIMANA

LUNEDI

Tagliatelle al ragù	Coniglio ripieno	Zucchine in padella	Frutta fresca	Pane
Risotto ai funghi	Scaloppine vitello al marsala	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
Zuppa di legumi	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

MARTEDI

Spaghetti frutti di mare	Filetto di maiale al rosmarino	Fagiolini all'agro	Frutta fresca	Pane
Fusilli al pomodoro	Plattessa alla mugnaia	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate arrosto	Acqua	
Minestrone di verdura	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

MERCOLEDI

Penne alla amatriciana	Polpettone al pomodoro	Cuori carciofi all'agro	Frutta fresca	Pane
Risotto e spinaci	Uova sode con maionese	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
Straciatella	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

GIOVEDI

Tortellini prosc. e piselli	Pollo alla cacciatora	Finocchi gratinati	Frutta fresca	Pane
Farfalle al fumè	Spezzatino vitello con fagioli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
Tortellini in brodo	Piatto freddo **	Purè di patate		
	Pizza <u>al piatto</u> pom.mozzarella orig.			

di

VENERDI	Spaghetti al tonno	Polpettone di tonno	Spinaci all'agro	Frutta fresca	Pane
	Riso alla parmigiana	Carne alla valdostana	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
	Passato di verdura	Piatto freddo**	Purè di patate		
		Pizza al <u>piatto</u> pom.mozzarella orig.			
SABATO	Spaghetti carbonara	Scamorza ai ferri	Cipolline in agrodolce	Frutta fresca	Pane
	Penne alla pizzaiola	Rollè di tacchino	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al burro	Paillard ai ferri	Patate lesse	Acqua	
	Quadrucci con piselli	Piatto freddo **	Purè di patate		
		Pizza al <u>piatto</u> pom.mozzarella orig.			

**

Il piatto freddo misto è composto da: prosciutto crudo dolce tipo Parma , salame milano, prosciutto cotto ed emmenthal.

In sostituzione del secondo piatto si può richiedere: carne o tonno in scatola o prosciutto crudo dolce o mozzarella o stracchino o robiola o caciotta fresca o taleggio.

Per la preparazione dei piatti verranno usati prodotti freschi e prodotti congelati.

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

*Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica – Sede operativa di JESI
Dipartimento di Direzione Medica
Direttore Medico dr.ssa Virginia FEDELE*

ALLEGATO 5 al capitolato speciale d'appalto

**MENU' RESIDENZE SANITARIE ASSISTITE
MONTECAROTTO – FILOTTRANO - CUPRAMONTANA**

(invernale - estivo)

**((COMPRENSIVO DEL VITTO PERSONALIZZATO – VITTO COMUNE -
COMUNE FRULLATO - COMUNE ASODICO))**

MENU' PERSONALIZZATO PER RSA INVERNALE

LUNEDI	PRANZO	Risotto al ragù Pasta al pomodoro Pasta al burro Glutinata b.v.filt. Semolino in b.v. Minestra in b.c. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v.	Coniglio arrosto Manzo bollito con salsa verde Polpetta al vapore Omogeneizzato manzo Formaggini Manzo frullato Frullato di legumi	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini
	CENA	Stelline in brodo carne Glutinata b.v.filt Semolino in b.v. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v.	Anche di pollo al rosmarino Mozzarella Prosciutto cotto Formaggini Uova in camicia Omogeneizzato pollo Manzo frullato	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini
MARTEDI	PRANZO	Minestrone con pasta Pasta al pomodoro Pasta al burro Glutinata b.v.filt. Semolino in b.v. Minestra in b.c. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v.	Maiale al latte Platessa lessa olio e limone Polpetta al vapore Omogeneizzato manzo Prosciutto crudo Formaggini Manzo frullato Frullato di legumi	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini
	CENA	Primiera in brodo carne Glutinata b.v.filt Semolino in b.v. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v.	Scaloppine di tacchino al limone Stracchino Prosciutto crudo Formaggini Manzo frullato Omogeneizzato manzo	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini

MERCOLEDI PRANZO

Maccheroncini ortolana	Brasato di manzo	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al pomodoro	Pollo arrosto	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissemi
Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
Semolino in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
Minestra in b.c.	Manzo frullato	Patate lesse passate		
Riso all'olio 1c.	Frullato di legumi			
Crema di riso in b.v.				

CENA

Puntine in brodo carne	Coniglio in potacchio	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Glutinata b.v.filt	Manzo bollito in salsa verde	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissemi
Semolino in b.v.	Asiago	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Riso all'olio 1c.	Salame	Purè di patate	Acqua	
Crema di riso in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
	Manzo frullato	Patate lesse passate		
	Omogeneizzato pollo			

GIOVEDI

PRANZO

Tortellini al pomodoro	Pollo alla cacciatora	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al pomodoro	Spezzatino vitello con patate	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissemi
Pasta prosc. e piselli	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Pasta al burro	Omogeneizzato vitello	Purè di patate	Acqua	
Glutinata b.v.filt.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
Semolino in b.v.	Polpettone al pomodoro	Patate lesse passate		
Minestra in b.c.	Pollo frullato			
Riso all'olio 1c.	Frullato di legumi			
Crema di riso in b.v.				

CENA

Peperini in brodo carne	Liova in trippa	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Glutinata b.v.filt	Mozzarella	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissemi
Semolino in b.v.	Prosciutto cotto	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Riso all'olio 1c.	Lonza	Purè di patate	Acqua	
Crema di riso in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
	Carne alla pizzaiola	Patate lesse passate		
	Manzo frullato			
	Omogeneizzato vitello			

VENERDI	PRANZO	Risotto con vongole	Filetti cernia al forno	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Pasta al pomodoro	Scaloppine di vitello al marsala	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
		Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
		Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Verdura cotta frullata		
		Minestra in b.c.	Formaggi	Patate lesse passate		
		Riso all'olio 1c.	Manzo frullato			
		Crema di riso in b.v.	Frullato di legumi			
CENA		Riso in brodo di carne	Rollè di tacchino	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Glutinata b.v.filt	Stracchino	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Semolino in b.v.	Mortadella	Patate lesse	Succo frutta bott.	
		Riso all'olio 1c.	Prosciutto cotto	Purè di patate	Acqua	
		Crema di riso in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
			Tonno in scatola	Patate lesse passate		
			Manzo frullato			
			Omogeneizzato pollo			
SABATO	PRANZO	Ravioli burro salvia	Saltimbocca alla romana	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Pasta al pomodoro	Petto di pollo alla valdostana	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
		Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato pollo	Purè di patate	Acqua	
		Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Verdura cotta frullata		
		Minestra in b.c.	Formaggi	Patate lesse passate		
		Riso all'olio 1c.	Manzo frullato			
		Crema di riso in b.v.	Frullato di legumi			
CENA		Capellini brodo carne	Coniglio in porchetta	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Glutinata b.v.filt	Ricotta di mucca	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Patate lesse	Succo frutta bott.	
		Crema di riso in b.v.	Formaggi	Purè di patate	Acqua	
		Riso all'olio 1c.	Lonza	Verdura cotta frullata		
			Manzo frullato	Patate lesse passate		
			Omogeneizzato manzo			

DOMENICA PRANZO

Gnocchi al ragù	Pollo arrosto	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al pomodoro	Spezzatino vitello con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato vitello	Purè di patate	Acqua	
Semolino in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
Minestra in b.c.	Manzo frullato	Patate lesse passate		
Tortellini al ragù	Frullato di legumi	Patate arrosto		
Tagliatelle al ragù				
Riso all'olio 1c.				
Crema di riso in b.v.				

CENA

Quadrucci brodo carne	Petto di tacchino panato al forno	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Glutinata b.v.filt	Caciotta	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Semolino in b.v.	Salame Milano	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Crema di riso in b.v.	Prosciutto cotto	Purè di patate	Acqua	
Riso all'olio 1c.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
	Manzo frullato	Patate lesse passate		
	Omogeneizzato manzo			

NATALE	PRANZO	Tagliatelle ai funghi	Tacchino arrosto	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Pasta al pomodoro	Paillard ai ferri	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott	
		Minestra in b.c..	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
		Glutinata b.v.filt	Formaggini	Verdura cotta frullata		
		Semolino in b.v.	Manzo frullato	Patate lesse passate		
		Crema di riso in b.v.	Pollo tritato	Patate arrosto		
CAPODANNO	PRANZO	Quadrucci brodo carne	Affettato misto	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Pasta al burro	Brasato di manzo	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Glutinata b.v.filt.	Robiola	Patate lesse	Succo frutta bott	
		Crema di riso in b.v.	Manzo tritato	Purè di patate	Acqua	
		Semolino in b.v.	Polpetta al vapore	Verdura cotta frullata		
		Crema di riso in b.v.	Omogeneizzato vitello	Patate lesse passate		
		Riso all'olio 1c	Pollo tritato	Patate latte + prezzemolo		
			Manzo frullato			
CAPODANNO	PRANZO	Tortellini in brodo	Zampone con lenticchie	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Pasta al pomodoro	Paillard ai ferri	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott	
		Minestra in b.c..	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
		Glutinata b.v.filt	Formaggini	Verdura cotta frullata		
		Semolino in b.v.	Pollo tritato	Patate lesse passate		
		Crema di riso in b.v.	Manzo frullato	Patate duchessa		
CENA		Quadrucci in brodo carne	Scaloppine ai funghi	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grissini
		Pasta al burro	Brasato di manzo	Verdura cruda	Frutta cotta	
		Glutinata b.v.filt.	Robiola	Patate lesse	Succo frutta bott.	
		Crema di riso in b.v.	Manzo tritato	Purè di patate	Acqua	
		Semolino in b.v.	Polpetta al vapore	Verdura cotta frullata		
		Crema di riso in b.v.	Omogeneizzato vitello	Patate latte + prezzemolo		
		Riso all'olio 1c	Pollo frullato	Patate lesse passate		
			Manzo tritato			

PASQUA

PRANZO

Vincisgrassi	Agnello arrosto	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al pomodoro	Pailiard ai ferri	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Minestra in b.c..	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
Glutinata b.v.filt	Formaggi	Verdura cotta frullata		
Semolino in b.v.	Pollo tritato	Patate lesse passate		
Crema di riso in b.v.	Manzo frullato	Patate arrosate		

CENA

Quadrucci in brodo carne	Punta vitello al forno	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al burro	Brasato di manzo	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Glutinata b.v.filt.	Robiola	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Crema di riso in b.v.	Pollo tritato	Purè di patate	Acqua	
Semolino in b.v.	Polpetta al vapore	Verdura cotta frullata		
Crema di riso in b.v.	Omogeneizzato vitello	Patate latte + pressenolo		
Riso all'olio 1c	Manzo frullato	Patate lesse passate		

MENU' PERSONALIZZATO PER RSA ESTIVO

LUNEDI	PRANZO	Risotto al ragù Pasta al pomodoro Pasta al burro Glutinata b.v.filt. Semolino in b.v. Minestra in b.c. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v. Insalata di riso	Coniglio arrosto Manzo bollito con salsa verde Polpetta al vapore Omogeneizzato manzo Formaggini Manzo frullato Frullato di legumi Roast beef inglese	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini
	CENA	Stelline in brodo carne Glutinata b.v.filt Semolino in b.v. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v.	Anche di pollo al rosmarino Mozzarella Prosciutto cotto Formaggini Uova in camicia Omogeneizzato pollo Manzo frullato Melanzane alla parmigiana	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini
MARTEDI	PRANZO	Minestrone con pasta Pasta al pomodoro Pasta al burro Glutinata b.v.filt. Semolino in b.v. Minestra in b.c. Riso all'olio 1c. Crema di riso in b.v. Pasta al tonno	Maiale al latte Platessa lessa olio e limone Polpetta al vapore Omogeneizzato manzo Prosciutto crudo Formaggini Manzo frullato Frullato di legumi Insalata di mare	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott. Acqua	Pane Grissini

CENA	Primiera in brodo carne	Scalopine di tacchino al limone	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grisini
	Glutinata b.v.filt	Stracchino	Verdura cruda	Frutta cotta	
	Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Riso all'olio 1c.	Formaggi	Purè di patate	Acqua	
	Crema di riso in b.v.	Manzo frullato	Verdura cotta frullata		
		Melanzane alla parmigiana	Patate lesse passate		

MERCOLEDI PRANZO	Maccheroncini ortolana	Brasato di manzo	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grisini
	Pasta al pomodoro	Pollo arrosto	Verdura cruda	Frutta cotta	
	Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
	Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Verdura cotta frullata		
	Minestra in b.c.	Formaggi	Patate lesse passate		
	Riso all'olio 1c.	Manzo frullato			
	Crema di riso in b.v.	Frullato di legumi			
		Involmini pros.cott.+formaggio			
	Pasta alle zucchine				

CENA	Puntine in brodo carne	Coniglio in potacchio	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grisini
	Glutinata b.v.filt	Manzo bollito in salsa verde	Verdura cruda	Frutta cotta	
	Semolino in b.v.	Asiago	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Riso all'olio 1c.	Salame	Purè di patate	Acqua	
	Crema di riso in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
		Manzo frullato	Patate lesse passate		
		Melanzane alla parmigiana			

GIOVEDI PRANZO	Tortellini al pomodoro	Pollo alla cacciatora	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane Grisini
	Pasta al pomodoro	Spezzatino vitello con patate	Verdura cruda	Frutta cotta	
	Pasta prosc. e piselli	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Pasta al burro	Omogeneizzato vitello	Purè di patate	Acqua	
	Glutinata b.v.filt.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
	Semolino in b.v.	Manzo frullato	Patate lesse passate		
	Minestra in b.c.	Pollo frullato			
	Riso all'olio 1c.	Polpettone al pomodoro			
	Crema di riso in b.v.	Frullato di legumi			
	Trenette al pesto	Insalata di pollo			

CENA	Peperini in brodo carne	Uova in trippa	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
	Glutinata b.v.filt	Mozzarella	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Semolino in b.v.	Prosciutto cotto	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Riso all'olio 1c.	Lonza	Purè di patate	Acqua	
	Crema di riso in b.v.	Formaggini	Verdura cotta frullata		
		Carne alla pizzaiola	Patate lesse passate		
		Manzo frullato			
		Parmigiana di melanzane			
VENERDI	PRANZO	Filetti cernia al forno	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
	Risotto con vongole	Scaloppine di vitello al marsala	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Pasta al pomodoro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Pasta al burro	Omogeneizzato manzo	Purè di patate	Acqua	
	Glutinata b.v.filt.	Prosciutto crudo	Verdura cotta frullata		
	Semolino in b.v.	Formaggini	Patate lesse passate		
	Minestra in b.c.	Manzo frullato			
	Riso all'olio 1c.	Frullato di legumi			
	Crema di riso in b.v.	Roast beef all'inglese			
	Fusilli alle melanzane				
CENA	Riso in brodo di carne	Rollè di tacchino	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
	Glutinata b.v.filt	Stracchino	Verdura cruda	Frutta cotta	Grissini
	Semolino in b.v.	Mortadella	Patate lesse	Succo frutta bott.	
	Riso all'olio 1c.	Prosciutto cotto	Purè di patate	Acqua	
	Crema di riso in b.v.	Formaggini	Verdura cotta frullata		
		Tonno in scatola	Patate lesse passate		
		Manzo frullato			
		Melanzane alla parmigiana			

SABATO

PRANZO

Ravioli burro salvia	Saltimbocca alla romana	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al pomodoro	Petto di pollo alla valdostana	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato pollo	Purè di patate	Acqua	
Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Verdura cotta frullata		
Minestra in b.c.	Formaggi	Patate lesse passate		
Riso all'olio 1c.	Manzo frullato			
Crema di riso in b.v.	Frullato di legumi			
Riso con vongole	Polpettone di tonno			

CENA

Capellini brodo carne	Coniglio in porchetta	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Glutinata b.v.filt	Ricotta di mucca	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Semolino in b.v.	Prosciutto crudo	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Crema di riso in b.v.	Formaggi	Purè di patate	Acqua	
Riso all'olio 1c.	Lonza	Verdura cotta frullata		
	Manzo frullato	Patate lesse passate		
	Melanzane alla parmigiana			

DOMENICA PRANZO

Gnocchi al ragù	Pollo arrosto	Verdura cotta	Frutta fresca	Pane
Pasta al pomodoro	Spezzatino con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta	Grisini
Pasta al burro	Polpetta al vapore	Patate lesse	Succo frutta bott.	
Glutinata b.v.filt.	Omogeneizzato vitello	Purè di patate	Acqua	
Semolino in b.v.	Formaggi	Verdura cotta frullata		
Minestra in b.c.	Manzo frullato	Patate lesse passate		
Tortellini al ragù	Frullato di legumi	Patate arrosto		
Tagliatelle al ragù	Carne alla pizzaiola			
Riso all'olio 1c.				
Crema di riso in b.v.				
Medaglioni ricotta e spinaci				

CENA	Quadrucci brodo carne Glutinata b.v.filt Semolino in b.v. Crema di riso in b.v. Riso all'olio 1c.	Petto di tacchino panato al forno Caciotta Salame Milano Prosciutto cotto Formaggini Manzo frullato Melanzane alla parmigiana	Verdura cotta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate Verdura cotta frullata Patate lesse passate	Frutta fresca Frutta cotta Succo frutta bott Frutta cotta Verdura cotta Patate lesse	Pane Grissini
------	---	---	--	---	------------------

MENU² - VITTO COMUNE – VITTO COMUNE FRULLATO – VITTO COMUNE ASODICO

LUNEDI	PRANZO						
	Risotto al ragù Penne al gorgonzola Minestra in brodo carne * <u>Insalata di riso</u>	Coniglio arrosto Manzo bollito con salsa verde Formaggio: fontina * <u>Roast beef all'inglese</u>	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini		
	CENA	Stelline in brodo carne Anche di pollo al rosmarino Lova in camicia Formaggi: mozzarella * <u>Parmigiana di melanzane</u>	Zucchine all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini		
MARTEDI	PRANZO						
	Minestrone con pasta Fusilli al pomodoro Minestra brodo carne * <u>Spaghetti al tonno</u>	Maiale al latte Platessa lessa olio e limone Formaggio: emmenthal * <u>Insalata di mare</u>	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini		
	CENA	Primiera in brodo carne Scaloppine di tacchino al limone Prosc.crud.dolce+ciocotta Formaggi: stracchino * <u>Parmigiana di melanzane</u>	Fagiolini alla menta Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini		
MERCOLEDI	PRANZO						
	Maccheroncini ortolana Risotto alla milanese Minestra brodo carne * <u>Penne alle zucchine</u>	Brasato di manzo Pollo arrosto Formaggio: mozzarella * <u>Bresaola con rucola</u>	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini		
	CENA	Puntine in brodo carne Coniglio in potacchio Manzo bollito con salsa verde Formaggi: asiago * <u>Parmigiana di melanzane</u>	Zucchine al pomodor. Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini		

GIOVEDÌ	PRANZO	Tortellini al pomodoro Farfalle prosc.+ piselli Minestra in brodo carne *Trenette al pesto	Pollo alla cacciatora Spezzatino di vitello con patate Formaggio: robiola *Insalata di pollo	Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Peperini in brodo carne Paillard ai ferri Uova in trippa Formaggi: mozzarella *Parmigiana di melanzane		Finocchi lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
VENERDÌ	PRANZO	Risotto con vongole Maltagliati con carciofi Minestra in brodo carne *Fusilli alle melanzane	Cernia al forno Scaloppine di vitello al marsala Formaggio: taleggio *Palombo alla livornese	Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Riso in brodo di carne Piatto freddo assortito Rollè di tacchino Formaggi: stracchino *Parmigiana di melanzane		Spinaci all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
SABATO	PRANZO	Penne all'arrabbiata Ravioli burro e salvia Minestra in brodo carne *Spaghetti pom.fres.basil.	Saltimbocca alla romana Petto di pollo alla valdostana Formaggio: mozzarella *Polpettone di tonno	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
	CENA	Capellini brodo carne Arrosto alla genovese Coniglio in porchetta Formaggi: ricotta di mucca *Parmigiana di melanzane		Fagiolini lessi Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini

DOMENICA PRANZO			
Tagliatelle al ragù	Pollo arrosto	Finocchi al rosmarino	Frutta fresca
Risotto al radicchio	Spezzatino di vitello con piselli	Verdura cruda	Frutta cotta
Minestra in brodo carne	Formaggio: robiola	Patate arrosto	Acqua
Medaglioni ricot.e spinac.	*Straccetti con rucola	Patate lesse	
		Purè di patate	
CENA	Quadrucchi brodo carne	Prosciutto crudo dolce+emmenthal	Finocchi al rosmarino
	Petto di tacchino panato al forno	Verdura cruda	Frutta fresca
	Formaggi: caciotta fresca	Patate lesse	Frutta cotta
	*Parmigiana di melanzane	Purè di patate	Acqua
			Pane
			Grissini

N.B. LE PIETANZE EVIDENZIATE IN GIALLO SONO DISPONIBILI NEL PERIODO ESTIVO DAL 20.05 AL 06.10 DI OGNI ANNO

NATALE	PRANZO	Tagliatelle ai funghi Tortellini in brodo Minestra brodo carne	Tacchino arrosto Paillard ai ferri Formaggio: mozzarella	Spinaci al burro Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Panettone
	CENA	Quadrucci brodo carne	Affettato misto Brasato di manzo Formaggi: robiola	Spinaci al burro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
CAPODANNO	PRANZO	Cannelloni ricotta-spinaci Tortellini in brodo Minestra in brodo carne	Zampone con lenticchie Paillard ai ferri Formaggio: mozzarella	Bietole all'agro Verdura cruda Patate duchessa Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Pandoro
	CENA	Quadrucci in brodo carne	Scaloppine ai funghi Brasato di manzo Formaggi: robiola	Bietole all'agro Verdura cruda Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini
PASQUA	PRANZO	Vincisgrassi Ravioli al ragù Minestra brodo carne	Agnello arrosto Paillard ai ferri Formaggio: mozzarella	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate arrosto Patate lesse Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini Colomba
	CENA	Quadrucci in brodo carne	Punta di vitello al forno Brasato di manzo Formaggi: robiola	Fagiolini lessi Verdura cruda Patate latte e prezzemolo Purè di patate	Frutta fresca Frutta cotta Acqua	Pane Grissini



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN GESTIONE TOTALMENTE ESTERNALIZZATA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UTENTI E MENSA DIPENDENTI
PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO "CARLO URBANI" DI JESI
E PRESSO ALTRE STRUTTURE SANITARIE E RESIDENZIALI
DELLA SEDE OPERATIVA DI JESI
DELL'AREA VASTA N. 2
DELLA AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE DELLE MARCHE**

*Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica – Sede operativa di JESI
Dipartimento di Direzione Medica
Direttore Medico dr.ssa Virginia FEDELE*

ALLEGATO 6 al capitolato speciale d'appalto

DISCIPLINARE

**DIETE SPECIALI
VITTO DI TRANSIZIONE
VITTO COMUNE
VITTO COMUNE PER RELIGIONE
ISLAMICA
VITTO COMUNE PEDIATRICO
VITTO COMUNE PEDIATRICO PER
RELIGIONE ISLAMICA**

ELENCO DEI TIPI DI PASTA PER BRODO DA CUCINARE NELL'ARCO DELLA SETTIMANA per vitto comune e diete speciali:

LUNEDI	STELLINE
MARTEDI	PRIMIERA
MERCOLEDI	PUNTINE
GIOVEDI	PEPERINI
VENERDI	RISO
SABATO	PEPERINI- CAPELLINI ALL'UOVO
DOMENICA	PUNTINE - QUADRELLI ALL'UOVO

ELENCO DEI TIPI VERDURA COTTA DA CUCINARE NELL'ARCO DELLA SETTIMANA:

Le grammature riportate nei cartellini fanno riferimento al prodotto cotto e ben sgocciolato.

	<u>DIETE SPECIALI</u>	<u>VITTO COMUNE E TRANSIZIONE</u>
LUNEDI	ZUCCHINE LESSE	ZUCCHINE ALL'AGRO
MARTEDI	FAGIOLINI LESSI	FAGIOLINI ALLA MENTA
MERCOLEDI	ZUCCHINE AL POMODORO	ZUCCHINE AL POMODORO
GIOVEDI	FINOCCHI LESSI	FINOCCHI LESSI
VENERDI	SPINACI LESSI	SPINACI ALL'AGRO
SABATO	FAGIOLINI LESSI	FAGIOLINI LESSI
DOMENICA	BIETOLE LESSE	BIETOLE LESSE

PESI DEGLI ALIMENTI CHE DEVONO ESSERE PORZIONATI SUCCESSIVAMENTE ALLA COTTURA riferiti alla diete speciali:

MANZO BOLLITO O BRASATO:

CRUDO	gr.100=	COTTO	gr. 60
CRUDO	gr.120=	COTTO	gr. 70
CRUDO	gr.130=	COTTO	gr. 80
CRUDO	gr.140=	COTTO	gr. 85
CRUDO	gr.150=	COTTO	gr. 90
CRUDO	gr.160=	COTTO	gr. 95
CRUDO	gr.170=	COTTO	gr.100
CRUDO	gr.180=	COTTO	gr.105
CRUDO	gr.190=	COTTO	gr.115
CRUDO	gr.200=	COTTO	gr.120

POLLO LESSO:

IL PESO DELL'ALIMENTO
COTTO CORRISPONDE A
QUELLO SCRITTO NEI
CARTELLINI E NEI
RIEPILOGHI

ANCHE DI POLLO DISOSSATE LESSE / AI FERRI:

Il peso riportato sul cartellino delle singole diete e nei riepiloghi totali corrisponde al peso del pollo cotto.

PATATE E CAROTE LESSE:

Il peso riportato sui cartellini di ogni singola dieta fa riferimento al prodotto cotto:

PESI DEGLI ALIMENTI CHE DEVONO ESSERE PORZIONATI PRIMA DELLA COTTURA riferiti alle diete speciali:

FILETTI SURGELATI DI: PLATESSA, CERNIA , CODA DI ROSPO SPINATI

Il peso riportato sul cartellino delle singole diete e nei riepiloghi totali corrisponde al peso del prodotto scongelato, sgocciolato e crudo e successivamente cotto raggruppando le grammature uguali.

FRUTTA COTTA:

Il peso riportato sui cartellini delle singole diete fa riferimento al prodotto crudo netto, le pere o le mele da cuocere devono essere prima pesate considerando il peso lordo che viene riportato di seguito e poi cotte raggruppando le grammature uguali:

Frutta	gr.100 = gr.160
Frutta	gr.150 = gr.240
Frutta	gr.200 = gr.320
Frutta	gr.250 = gr.400

PESI DEGLI ALIMENTI CHE NON DEVONO ESSERE COTTI:

Il peso riportato sui cartellini delle singole diete fa riferimento al prodotto netto pertanto si rende necessario pesare la frutta fresca e non da cuocere, rispettando le grammature del peso lordo di seguito riportate:

Frutta	gr.100 = gr.160
Frutta	gr.150 = gr.240
Frutta	gr.200 = gr.320
Frutta	gr.250 = gr.400

Sono da escludere i seguenti tipi di frutta: UVA, CACHI, FICHI.

Per quanto riguarda le banane si possono utilizzare solo se specificatamente richieste.

INSALATA O POMODORI CRUDI:

Il peso riportato sui cartellini di ogni singola dieta fa riferimento al prodotto netto e quindi è quello da rispettare per il confezionamento.

Per tutti i menu' delle diete speciali giornalmente sono contemplate varie possibilità di scelta per primi, i secondi i contorni e la frutta come sostituzioni al piatto del giorno

ELENCO DI ALCUNI ALIMENTI E PRODOTTI DIETETICI DA UTILIZZARE PER IL CONFEZIONAMENTO DI ALCUNE DIETE, DEL

VITTO COMUNE ORDINARIO E DEL VITTO DI TRANSIZIONE/
ASTRINGENTE:

YOGURT	- della ditta Yomo di latte magro ed alla frutta senza pezzi e dei seguenti tipi: Banana, albicocca, pera e pesca.
SUCCHI DI FRUTTA	- da ml 125 alla pera all'albicocca e alla pesca.
OMOGENEIZZATI	- da gr. 80 – 100 – 120 di manzo, di vitello, di pollo e di frutta.
OLIO	- extra vergine d'oliva da utilizzare a crudo se non indicato diversamente e rispettando le grammature riportate sui cartellini delle singole diete. -olio M.C.T. della Ditta MEDIFOOD (reperibile in Farmacia) da utilizzare solo a crudo e non in contenitori di plastica.
THE	- in bustine
TE' DETERMINATO	- in bustine
CAMOMILLA	- in bustine
LATTE	- dei seguenti tipi: intero parzialmente scremato e magro in confezioni da ml 500
LATTE ZYMIL	- in confezioni da ml 500
LATTE PER MERENDE	- in brick da cc.200 intero, parzialmente scremato e magro.
CAFFÈ D'ORZO	- in polvere
MARMELLATA	- in monoporzione da gr. 25 e gr.30 ai gusti misti escludendo i gusti prugna ed arancia.
BURRO	- in monoporzione da gr. 10 per le diete speciali.
MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA A PEZZI	
FORMAGGINI SENZA POLIFOSFATI	- in monoporzione da gr. 25.
PARMIGIANO	-parmigiano reggiano da utilizzare per i primi piatti asciutti o in brodo del vitto comune ordinario e del vitto di transizione / astringente e per le diete solo se indicato.
PROSCIUTTO COTTO	- COSCIO senza polifosfati e glutine
PROSCIUTTO CRUDO	- di Parma, magro (eliminando il grasso visibile).

SEMOLINO

PASTINA GLUTINATA	- della Ditta Gerber formato "Nebbiolina".
CREMA DI RISO	- della Ditta Plasmon precotta.
BISCOTTI	- della Ditta Plasmon del tipo "Normali" e "Primimesi". - della Ditta Heinz "Bi-Aglut".
FETTE BISCOTTATE	- tipo normale in monoporzione da gr. 15.
PANE TOSTATO APROTEICO	- della Ditta Heinz "Aproten".
FETTE TOSTATE APROTEICHE	- della Ditta Heinz "Aproten".
RISO PARBOILED	
RISO ARBORIO	
RISO BIANCO	- tipo roma
PASTA APROTEN	- della Ditta Heinz nei formati Tagliatelle e Rigatini per asciutta, Anellini per brodo.
PASTA SENZA GLUTINE	- della Ditta Plasmon nei formati Tagliatelle e Penne per asciutta, Gemmine per brodo.
POLLO	- anchette disossate e senza pelle.
PESCE	- filetti di Platessa, di cernia spinati e coda di rospo surgelati.
CARNE PER BOLLITO O BRASATO	- firello di vitello
FETTINE	- scamone, filetto se specificatamente richiesto.
CARNE TRITATA	- carne magra di reale di vitellone <u>tritata da cruda</u> .

Attrezzatura necessaria per il confezionamento delle diete speciali:

- bilancia pesa alimenti con pesatura minima di gr.2.
- frullatore ad immersione.
- omogenizzatore di piccole dimensioni.
- cucchiaino calibrato da gr.5 per dosaggio dell'olio.
- cucchiaino calibrato da gr.4 per il dosaggio del parmigiano.
- mestoli forati e calibrati (da gr. 20 – 25 – 30 – 35) per il porzionamento delle minestre.

METODOLOGIE DI PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI NECESSARI PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE SPECIALI, DEL VITTO COMUNE ORDINARIO E DEL VITTO DI TRANSIZIONE/ASTRINGENTE:

Alcuni vitti comuni o di transizione o diete speciali possono essere richieste anche con la variante ASODICA o IPOSODICA, pertanto gli tutti alimenti delle suddette diete dovranno essere cucinati senza sale.

NON USARE NE' PEPE, NE' PEPERONCINO, NE' NOCE MOSCATA NELLA CONFEZIONE DEI PIATTI AD ESCLUSIONE DELLA MENSA

BRODO DI CARNE carne vaccina, carne di pollo in quantità non inferiore al 20%, pelati, cipolla, sedano, carota, estratto di carne al 5%, acqua, lasciare raffreddare e sgrassare. Aggiungere successivamente il sale dopo aver tolto le razioni senza sale.

BRODO VEGETALE bietole, patate, carote, fagiolini, zucchine, sedano, poca cipolla, acqua. Aggiungere successivamente il sale dopo aver tolto le razioni senza sale.

BRODO VEGET.PEDIAT. patate, carote.
Aggiungere successivamente il sale dopo aver tolto le razioni senza sale.

SALSA DI POMODORO pelati, basilico. Olio gr.20 a razione.

PASSATO DI VERDURA verdura mista per minestrone cotta in brodo vegetale. Frullare e pesare le razioni rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi, utilizzando il mestolo calibrato e forato per porzionare.

PASTA PER BRODO usare pastine non forate.

MINESTRONE DI VERDURA CON PASTA verdura mista per minestrone cotta in brodo vegetale. A parte cuocere le razioni di pasta rispettando le grammature delle singole diete riportate nei riepiloghi. A cottura ultimata porzionare la verdura e la pasta da unire utilizzando il mestolo calibrato e forato.

MANZO BOLLITO sottofesa di vitellone, sedano, carota, cipolla, sale solo per le razioni normali, per quelle *ASODICHE* o *IPOSODICHE* cuocere a parte la carne. La carne deve essere messa a cuocere quando l'acqua bolle. Pesare le razioni dopo la cottura rispettando le grammature delle singole diete facendo riferimento a quelle dell'alimento cotto, riportate nei riepiloghi.

MANZO BRASATO	girello di vitello, sedano, carota, cipolla, pelati, brodo di carne solo se necessario per la cottura. Olio gr.10 a razione. Sale solo per le razioni normali, per quelle <i>ASODICHE</i> o <i>IPOSODICHE</i> cuocere a parte la carne. Pesare le razioni dopo la cottura, rispettando le grammature delle singole diete facendo riferimento a quello dell'alimento cotto, riportate nei riepiloghi.
SVIZZERA	carne di reale di vitellone magra, tritata cruda. Pesare le razioni prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi. <u>al vapore:</u> cotta coperta senza grassi aggiunti. <u>ai ferri:</u> cotta sulla piastra antiaderente senza grassi aggiunti.
CARNE ALL'AGRO	fettine di scamone, solo se richiesto utilizzare il filetto, cotte nella padella antiaderente con poco succo di limone, aggiunta di brodo vegetale necessario per la cottura, senza grassi aggiunti. Pesare le razioni prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.
CARNE AL VAPORE	fettine di scamone, solo se richiesto dare il filetto, cotte coperte, senza grassi aggiunti. Pesare le razioni prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.
CARNE ALLA PIZZAIOLA	fettina di scamone, e solo se richiesto utilizzare il filetto. Cuocere tutto a crudo con: pelati, origano. Olio gr.5 a razione. Pesare le razioni prima della cottura, rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.
CARNE AI FERRI	fettina di scamone, e solo se richiesto utilizzare il filetto. Cuocere sulla piastra antiaderente senza aggiunta di grassi. Pesare le razioni prima della cottura, rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.
CARNE FRULLATA	carne di reale di vitellone magra, tritata cruda, frullata con brodo vegetale e passata al setaccio. Pesare prima di frullare rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.
POLPETTE DI CARNE	carne di reale di vitellone magra, tritata cruda e amalgamata con: mollica di pane ammorbidita con gr.50 di latte a razione, n.1 rosso d'uovo ogni gr.300 di carne e gr.4 di parmigiano a razione. Pesare le razioni prima di cuocere rispettando le grammature delle singole diete, riportate sui riepiloghi.

al vapore; cotte coperte senza grassi aggiunti. Se necessario utilizzare brodo vegetale per la cottura.
al pomodoro: aggiungere al composto sopra elencato gr.30 di di pelati a razione.

BISMARK

fettina di scamone, solo se richiesto utilizzare il filetto. Cuocere in una padella antiaderente con gr.10 di olio a razione e con un uovo sopra. Pesare le razioni prima della cottura, rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.

VALDOSTANA

fettina di scamone, solo se richiesto utilizzare il filetto. Cuocere in una padella antiaderente con gr.10 a razione ed una fettina di fontina da gr.50. Pesare la razioni prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.

**CARNE SUINA +
FORMAGGIO**

bistecca di maiale magra. Cuocere in una padella antiaderente con gr.10 di olio a razione. Pesare le razioni prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete riportate nei riepiloghi.

POLLO LESSO

anche di pollo disossate, sedano, cipolla, carota, lessare le anche di pollo quando l'acqua bolle, pesare le razioni dopo la cottura rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi

POLLO AI FERRI

anchette di pollo disossate, cotte sulla piastra antiaderente senza grassi aggiunti. Pesare le razioni prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete, riportate nei riepiloghi.

**TACCHINO ARROSTO
PER NATALE E
CAPODANNO**

utilizzare il tacchino arrosto del vitto comune porzionando le razioni dopo la cottura, rispettando le grammature, da cotto, delle singole diete come riportato nei riepiloghi.

PESCE

filetti di platessa o di merluzzo spinati e surgelati. Pesati prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete riportate nei riepiloghi delle cotture.

lesso: cotto in acqua che bolle, con limone, sedano, cipolla (tagliati a pezzi grossi) e foglia di alloro.

ferrì: cotto sulla piastra antiaderente senza aggiunta di grassi.

OMELETTE

fare le razioni singole. Sbattere l'uovo con poco latte con eventuale aggiunta di verdura se richiesta, utilizzare una padella antiaderente senza aggiunta di grassi.

UOVA IN CAMICIA	cuocere l'uovo in acqua che inizia a bollire, con qualche goccia di limone. Salare dopo la cottura.
UOVA SODE	cuocere le uova in acqua fredda. Da quando l'acqua va in ebollizione cuocere solo per 8 minuti e far raffreddare nella stessa acqua.
UOVA IN TRIPPA	fare un sugo al pomodoro con cipolla, olio, sale e pelati. fare una frittata con uova, parmigiano, sale tagliare la frittata a strisce e metterle nel sugo pronto, far cuocere per qualche minuto mescolando delicatamente le strisce di frittata con il sugo e successivamente porzionare.
PIATTO FREDDO	composto da: n.2 uova sode e da gr.80 di tonno sott'olio ben sgocciolato.
PURE' DI PATATE	composizione per razione: polvere di patate gr. 35 latte intero gr. 70 parmigiano gr. 8 burro gr. 10 sale q.b. solo per le razioni normali porzionare le razioni rispettando le grammature.
ZUCCHINE AL POMODORO	cuocere le zucchine a cubetti in una padella con: gr.10 di olio a razione, pelati gr.30 a razione, basilico, origano e maggiorana. Se necessario, aggiungere brodo vegetale per la cottura. Pesare dopo cotte le razioni rispettando le grammature delle singole diete.
SFORMATO DI VERDURA	composizione per razione: uovo intero n. 1 verdura gr.100 (zucchine o spinaci o fagiolini) parmigiano gr. 10 sale q.b. frullare il composto, riempire gli stampini appositi ed infornare.
PANE TOSTATO	pesare le razioni di pane prima della tostatura, rispettando le grammature delle singole diete.
FRUTTA FRESCA	non usare per le diete speciali: uva, cachi, fichi e le banane (solo se specificate)
FRUTTA COTTA	mele o pere, pesate prima della cottura rispettando le grammature delle singole diete. <u>Non aggiungere zucchero.</u>
FRUTTA COTTA PASSATA	mele o pere sbucciate, tagliate a pezzi e cotte in acqua <u>senza aggiunta di zucchero.</u> Passare con il passatutto.

MOUSSE DI FRUTTA di mela in confezione da ga.100

FRULLATO DI FRUTTA frutta cruda (mele o pere) pesata rispettando le grammature delle singole diete e frullata con poca acqua e qualche goccia di limone.

ZABAIONE COTTO composizione per 4 porzioni:

tuorlo d'uovo	n. 5
zucchero cucchiaini	n. 4
marsala	q.b.

Sgusciate i tuorli in una terrina: unite lo zucchero e montate bene con una frusta finché otterrete un composto spumoso: incorporatevi 5 mezzi gusci d'uovo colmi di Marsala. Trasferite il composto in una casseruola in acciaio e cuocete lo zabaione a bagnomaria (immergendolo cioè in un altro recipiente più grande riempito a metà di acqua in ebollizione) montandolo continuamente con una frusta. Lo zabaione sarà pronto quando si addenserà e si gonfierà raddoppiando il suo volume: versatelo in 4 ciotoline individuali.

