

Istituto Luigi Configliachi
Via Sette Martiri, 33
35143 - Padova

DETERMINAZIONE MENU'

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA COMPLETA DI ATTREZZATURE E SERVIZI GENERALI E LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA DURATA DI ANNI NOVE.

GARA N. 4908164 - CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007

DETERMINAZIONE MENU'

1. - COSTITUZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE

Premesso quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extraospedaliere" approvato come allegato B al Decreto della Regione Veneto n.381 del 9 agosto 2007.

I menù dovranno soddisfare i bisogni nutritivi di utenti diversificati per età, sesso, fabbisogno e patologie svolgendo una funzione protettiva e/o terapeutica.

I menù saranno a regime libero o a regime dietoterapico.

I menù a **regime dietoterapico** seguiranno le linee guida degli schemi dietoterapici ospedalieri per patologie elaborate dalla Regione. Gli alimenti, previsti nei menù giornaliero e le varie alternative per gli Ospiti con problemi di deglutizione (disfagici), devono essere forniti frullati o omogeneizzati.

La giornata alimentare completa con **menù a regime libero** sarà articolata con menù settimanali, ciclici (ogni 28 giorni) e stagionali (estate-inverno) costituiti da:

GIORNATA TIPO

COLAZIONE (3 alimenti a scelta tra i seguenti):

BEVANDE	ALIMENTO	FRUTTA / ALTRO
Tè al limone	Pane fresco e/o biscotto	Frutta fresca
Caffè	Fette biscottate	Purea di frutta e/o omogeneizzato
Latte	Biscotti frollini normali e integrali	Yogurt
Caffelatte	Biscotti integrali	Budino

MERENDA DEL MATTINO E DEL POMERIGGIO (n.2 alimenti a scelta tra i seguenti):

BEVANDE	ALIMENTO
Acqua	Purea di frutta e/o omogeneizzato
Tè al limone	Biscotti frollini normali e integrali
Acqua e menta	Fette biscottate
Succo di frutta	Yogurt

PRANZO:

• **Primo piatto del giorno e delle alternative costituite da:**

- primo piatto asciutto condito all'olio o al pomodoro,
- primo piatto in brodo,
- semolino,
- riso in bianco,
- yogurt,
- frutta fresca o purea di frutta.

• **Secondo piatto del giorno e delle alternative costituite da:**

- omogeneizzato e/o macinato di carni rosse bollite e carni bianche,
- pollo-manzo lessato,
- tonno all'olio, prosciutto cotto
- formaggi,
- yogurt,
- frutta fresca, purea di frutta.

• **Contorno del giorno oppure:**

- purè di patate,
- verdura bollita,
- carote/patate bollite,
- insalata verde o mista e/o verdure fresche di stagione.

DETERMINAZIONE MENU'

- **Frutta fresca oppure:**
 - purea di frutta,
 - omogeneizzato di frutta,
 - succo di frutta,
 - budino,
 - panna cotta
 - prugne cotte intere / omogeneizzate,
 - yogurt.

Dessert nei giorni festivi (nel periodo estivo viene sostituito con il gelato e tradizionali in base alle ricorrenze).

Pane normale, integrale e grissini.

Caffè

CENA:

- **Primo piatto della sera e delle alternative costituite da:**

- primo piatto in brodo,
- primo piatto asciutto condito all'olio o al pomodoro,
- semolino,
- riso in bianco,
- primo piatto asciutto condito all'olio o al pomodoro,
- yogurt,
- frutta fresca,
- purea di frutta o caffelatte.

- **Secondo piatto della sera e delle alternative costituite da:**

- omogeneizzato e/o macinato di carni rosse bollite e carni bianche,
- pollo–manzo lessato,
- tonno all'olio, prosciutto cotto,
- formaggi,
- yogurt,
- frutta fresca, frutta frullata, budino, crema, purea di frutta.

- **Contorno della sera oppure:**

- purè di patate,
- verdura bollita,
- carote/patate bollite,
- insalata verde o mista e/o verdure fresche di stagione.

- **Frutta fresca oppure:**

- purea di frutta,
- omogeneizzato di frutta,
- succo di frutta,
- budino / panna cotta
- frutta cotta intera e/o omogeneizzata,
- yogurt.

Pane normale, integrale (confezionato singolarmente) e grissini.

DETERMINAZIONE MENU'

BEVANDE:

- ½ litro di acqua naturale al giorno per comodino
- Distributori d'acqua su rete idrica naturale (1 per nucleo)
- Distributore di bevande a base di frutta e succhi più densi (per patologie specifiche) in almeno tre gusti (1 per nucleo).
- Distributore di bevande calde per la prima colazione/ merenda/notte (1 per nucleo).
- ¼ di litro di vino bianco o rosso (da suddiversi tra pranzo e cena), in alternativa bevande a base di frutta.

INOLTRE:

- **Nelle festività di Natale, Capodanno, Pasqua nonché altre proprie dell'Istituto, si serviranno dei diversi menù nel rispetto delle tradizioni e concordati di volta in volta con l'Istituto.**
- **Con cadenza mensile, in occasione della "Festa dei Compleanni", la Ditta Appaltatrice dovrà fornire gli alimenti per il rinfresco costituiti principalmente da un dolce con bibite a base di frutta di diversa densità. Verrà fornito un dolce per singolo nucleo e pertanto di dimensione corrispondente agli Ospiti residenti nello stesso.**

TABELLA DIETETICA DEGLI ALIMENTI
(pesati a crudo e al netto degli scarti)

	Quantità	NOTE
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO FRESCO	cc. 250	
TE'	1 bustina	oppure 2 gr. di liofilizzato
CAFFE'	gr. 10	suddiviso nella giornata
MISCELA DI CEREALI TOSTATI	gr. 5	
ZUCCHERO	gr. 40	suddiviso nella giornata
PANE COMUNE – INTEGRALE - GRISSINI	gr. 150	suddiviso nella giornata
PANE BISCOTTATO	gr. 40	
FETTE BISCOTTATE	gr. 40	
LIMONI	¼	per porzione
BISCOTTI NORMALI	gr. 50	
BISCOTTI INTEGRALI	gr. 50	
PRIMI PIATTI:		
PASTA	gr. 80	
RISO	gr. 80	
SEMOLINO	gr. 50	
GNOCCHI DI PATATE	gr. 150	
TORTELLONI	gr. 100	
RISO o PASTINA DA MINESTRA	gr. 40	
CREME o PASSATI DI VERDURE	gr. 250	
PARMIGGIANO REGGIANO GRATTUGIATO	gr. 15	suddiviso nella giornata
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	gr. 30	suddiviso nella giornata
SECONDI PIATTI:		
CARNI SENZA OSSO DI: MANZO, VITELLONE, VITELLO, SUINO, EQUINO	gr. 140	
CARNI CON OSSO DI: POLLO, FARAONA, CONIGLIO, GALLINA, TACCHINO	gr. 250	
CARNI SENZA OSSO DI: POLLO, FARAONA, CONIGLIO, GALLINA, TACCHINO	gr. 130	
PIATTI COMPOSTI DI CARNE SENZA OSSO	gr. 130	
PESCE IN TRANCIO	gr. 150	
PESCE IN FILETTO	gr. 150	
UOVA (DA 50-60 GR. CADAUNO)	nr. 2	
SALUMI QUALI:		
PROSCIUTTO CONTO SENZA POLIFOSFATI	gr. 60	
PROSCIUTTO CRUDO	gr. 60	
BRESAOLA	gr. 60	
MORTADELLA, PORCHETTA	gr. 60	
SOPRESSA	gr. 60	
FORMAGGI FRESCHI	gr. 100	
FORMAGGI STAGIONATI	gr. 60	
TONNO ALL'OLIO	gr. 80	
OMOGENEIZZATO DI CARNE CONFEZIONATO	gr. 80	
CONTORNI:		
INSALATA VERDE	gr.80-100	
INSALATA MISTA	gr.120-150	
VERDURE COTTE	gr. 200	
PATATE, CAROTE	gr. 200	
LEGUMI FRESCHI	gr. 100	
LEGUMI SECCHI	gr. 50-70	
ALTRO:		
FRUTTA FRESCA	gr. 200	
YOGOURT	gr. 125	
PUREA DI FRUTTA	gr. 100	
SUCCO DI FRUTTA	ml. 125	
DESSERT	gr. 80-100	