



**Data di pubblicazione:** 18/07/2018

**Nome allegato:** All. 2.3 A Piano Alimentare Lotto1.pdf

**CIG:** 7570364DFD (Lotto1); 7570374640 (Lotto2);

**Nome procedura:** Procedura aperta in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 50/2016, suddivisa in 2 lotti, volta all'affidamento della «Gestione in global service delle Case albergo di Monteporzio Catone (RM), lotto 1 e di Pescara, lotto 2»

**INPS**

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



**ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

Direzione Centrale Acquisti e Appalti

**CENTRALE ACQUISTI**

**Allegato 2.3 A al Disciplinare di Gara**

**ALLEGATO AL CAPITOLATO TECNICO**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA SVOLGERE PRESSO LA CASA ALBERGO DI  
MONTEPORZIO CATONE (RM) – PIANO ALIMENTARE**

***Procedura aperta in ambito comunitario, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 50/2016,  
suddivisa in 2 lotti, volta all'affidamento della «Gestione in global service delle  
Case albergo di Monteporzio Catone (RM), lotto 1 e di Pescara, lotto 2»***

Indice

1.	PIANO ALIMENTARE .....	3
1.1.	Piano alimentare e dei menu .....	3
1.2.	Piano alimentare per le case albergo - Da 60 anni in poi .....	5

### 1.1. Piano alimentare e dei menu

Dovranno essere predisposte, oltre il pranzo e la cena, idonea colazione, merenda per la mattinata e merenda di metà pomeriggio.

Il pasto dovrà essere composto da un primo ed un secondo piatto, da due contorni, pane, frutta e rispettare le grammature più sotto indicate.

A tutti gli utenti dovrà essere garantita:

- a possibilità di scelta fra due primi piatti di uno in brodo e in alternativa al secondo piatto previsto nel menù, il piatto freddo composto da formaggio e/o prosciutto secondo i tipi e le grammature più sotto indicate;
- diete specifiche agli utenti che ne facciano richiesta previa presentazione di certificato medico alla Direzione della Casa Albergo.

Sarà comunque facoltà degli utenti poter avere porzioni più abbondanti sui primi piatti, sui contorni e pane.

Il menù settimanale dovrà essere compilato sulla base delle seguenti indicazioni:

#### **colazione**

- bevanda calda (tè, latte fresco, latte delattosato, caffè, caffè d'orzo, cioccolata) in alternativa yogurt o succo di frutta o frutta fresca;
- un genere secco ( fette biscottate integrali e non, cereali, biscotti monoporzione, pane, brioche o cornetti freschi);
- una marmellata monoporzione;
- un burrino;

#### **merenda** metà mattina e metà pomeriggio

- bevanda calda (tè, caffè, caffè d'orzo) in alternativa yogurt o succo di frutta o frutta fresca;
- un genere secco ( fette biscottate integrali e non, biscotti monoporzione);

#### **primi piatti**

- due volte a settimana minestra di verdura o legumi o cereali;
- una volta a settimana risotto;
- una volta a settimana pasta con ragù di carne;
- una volta a settimana pasta all'uovo, fresca o secca, al pomodoro o con verdure;
- una volta a settimana, a rotazione, un piatto scelto fra quelli sottoelencati: gnocchi di patate, lasagne al forno, strangolapreti, pasta pasticciata al forno;
- una volta a settimana tortellini, quadrucci, cappellini in brodo di carne (pollo o manzo)

#### **secondi piatti**

- una volta a settimana piatto freddo composto a rotazione di due pietanze scelte fra formaggio, prosciutto e tonno. Il piatto freddo può essere sostituito con frittata;
- due volte a settimana pesce (fresco o surgelato con esclusione di "pangasio, "Halibut", "verdesca" e "limanda"). Preferibilmente una volta a settimana "pesce azzurro";
- una volta a settimana piatto confezionato con carne di pollo o tacchino (a rotazione pollo o tacchino arrosto, petti di pollo o tacchino);
- una volta a settimana piatto confezionato con carne di manzo o vitellone o vitello (a rotazione hamburger, polpette, spezzatino, vitello tonnato, cotoletta alla milanese);
- una volta a settimana piatto confezionato con carne di maiale (a rotazione scaloppine al limone, arrosto al forno, cotoletta alla milanese).

A pranzo e cena, sarà inteso per pasta e riso in bianco sia con condimento di olio e parmigiano che con burro e parmigiano

Ogni giorno dovrà essere previsto un contorno composto di verdura cotta e di verdura cruda.

Una volta alla settimana dovrà essere prevista macedonia di frutta fresca (banane, mele, ecc.).

Tutti i piatti sopra indicati potranno essere sostituiti con altri piatti di tipo analogo e non previsti nelle tabelle delle grammature. In tal caso essi dovranno essere oggetto di intese tra la ditta e la Direzione della Casa e rispettare tutti i più importanti principi nutrizionali. In ogni caso dovrà essere prevista apposita tabella delle grammature per ogni piatto approvato ed introdotto nei menù.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate in giornata o nel giorno immediatamente precedente il loro consumo per i soli piatti che per i tempi di preparazione non possono essere confezionati in giornata.

Le paste alimentari usate per la confezione dei primi piatti dovranno essere di prima qualità prodotte da pastifici regionali o nazionali che ne possono assicurare le caratteristiche igieniche e nutrizionali. Dovranno inoltre avere tutte le caratteristiche che assicurino l'assenza di difetti.

Il riso alimentare utilizzato per la confezione di minestre potrà essere della qualità R.B. mentre quello utilizzato per i risotti dovrà essere della qualità Arborio.

Le carni dovranno essere di prima qualità e del taglio prescritto per la confezione del piatto e presentare tutte le migliori caratteristiche igieniche e nutrizionali. Potranno essere utilizzate carni congelate purché lo scongelamento sia effettuato in frigorifero. Non potranno essere utilizzate carni macinate congelate. È vietato il ricongelamento anche di piatti di carne o di pesce già preparati.

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Può essere usata mortadella, bresaola e salame (una volta al mese).

I formaggi utilizzati potranno essere i seguenti, sia nella preparazione di piatti freddi o cotti: Bel Paese, stracchino, scamorza, pecorino romano DOP, ricotta di mucca, mozzarella di latte vaccino, taleggio, fontina, asiago, parigiano reggiano di 1ª scelta maturo o stagionato, robiola, emmenthal, escluso l'uso di formaggini che potrà essere utilizzato eventualmente su richiesta dell'Ospite per le minestrine. Per il piatto freddo periodicamente dovranno alternarsi i diversi formaggi sopraelencati.

Gli olii ed i grassi alimentari da utilizzare per la confezione dei cibi sono i seguenti:

1. olio di oliva extra vergine di provenienza nazionale o in alternativa comunitaria per condire minestre, sughi, insalate fresche e cotte e arrostiti. In alternativa, può essere utilizzato, ove consentito, l'olio di semi di mais;
2. olio di arachidi per le frittiture;
3. burro per la confezione di piatti per i quali il suo uso sia previsto, da usare preferibilmente crudo o appena sciolto (mai fritto);
4. non potranno essere utilizzati per nessun motivo condimenti diversi da quelli fin qui elencati;
5. è vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. È comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse;
6. è vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi cadauna ed i contenitori dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso. Si sconsiglia la conservazione in frigorifero. Esse dovranno essere conservate preferibilmente in luogo fresco o nella parte bassa del frigorifero.

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi potrà essere quello a lunga conservazione.

Non potrà mai essere usato latte che abbia superato la data di scadenza che di norma è fissata quattro mesi dopo quella di produzione.

Il pesce usato nella confezione dei piatti dovrà essere fresco o surgelato (di provenienza italiana e/o comunitaria). In quest'ultimo caso, qualora la preparazione richieda lo scongelamento, esso dovrà avvenire in frigorifero. Il tonno utilizzato per le pietanze o per le salse dovrà essere sempre al naturale o sott'olio di oliva. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di scatole aperte di tonno sott'olio o naturale.

Le verdure che si dovranno consumare crude in insalata dovranno essere di stagione, accuratamente lavate in appositi contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

Le verdure da consumare cotte dovranno subire prima della preparazione il medesimo trattamento di lavaggio. Minestrone e minestre di verdura dovranno essere confezionate solo con verdura ed ortaggi freschi e non surgelate.

Tutte le verdure dovranno essere (di provenienza locale, nazionale, in alternativa comunitaria) conservate in luogo fresco o nella parte bassa del frigorifero (crisper). Le patate dovranno essere conservate in luogo fresco, areato e buio. Dovrà essere limitato l'uso di patate fritte. Le patate saranno servite preferibilmente al forno o lesse.

La frutta sarà sempre fresca e di stagione, accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalla tabella delle grammature. La frutta sarà scelta preferibilmente tra i seguenti prodotti: arance, ciliegie, mandarini, mandaranci, mele, pere, pesche, prugne, uva, fragole, ciliegie, banane, kiwi e ananas. La macedonia di frutta dovrà essere composta sempre con frutta fresca. Le mele dovranno essere di calibro superiori a 80/90 Ø.

Potranno essere utilizzate verdure surgelate all'origine prodotte da primarie ditte. Potranno essere utilizzati prodotti in scatola limitatamente ai pomodori pelati, alla polpa di pomodoro.

I fagioli (di provenienza nazionale e/o comunitaria) potranno essere utilizzati surgelati o sotto forma di prodotto secco, purché presentino garanzie di buona conservazione.

Le grammature previste dalla tabella si riferiscono al peso del prodotto crudo edibile e cioè privo degli scarti. Il peso del prodotto sott'olio o nel liquido di cottura si intende sempre sgocciolato.

Si evidenzia l'opportunità di usare poco sale, utilizzando, comunque, quello marino integrale.

L'uso di dolci preparati al momento deve essere estremamente limitato per evitare di aumentare oltre i limiti consentiti l'assorbimento calorico da parte degli utenti e non può comunque sostituire la frutta.

Tutti i giorni festivi, oltre al normale menu, dovrà essere previsto anche il servizio di un dolce fresco o in alternativa, per il periodo estivo, di gelati preconfezionato.

È per contro vietato servire dolci preconfezionati.

Per stabilire un corretto apporto alimentare, adeguato alle fasce di età coinvolte, ci si riferisce ai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti), che costituiscono delle raccomandazioni nutrizionali che offrono un notevole margine di sicurezza quantitativo, anche al di sopra delle medie delle richieste fisiologiche.

Questi L.A.R.N. sono riportati nella seguente tabella:

## **1.2. Piano alimentare per le case albergo - Da 60 anni in poi**

Il livello di assunzione giornaliera di energia e nutrienti deve essere pari a:

Energia (Kcal):	2000
Proteine (g):	64
Carboidrati (mg):	1000
Potassio (mg):	1000
Magnesio (mg):	325
Ferro (mg):	10
Iodio (□g):	140
Zinco (mg):	15
Tiamina (mg):	0,8
Riboflavina (mg):	1,2
Niacina N.E. (mg):	13
Vitamina B 6 (□g):	1,3
Folacina (□g):	200
Vitamina B 12 (□g):	2,0
Acido Ascorbico (mg):	45
Vitamina A - R.E (□g):	700
Vitamina D (□g):	2,5
Vitamina E - T.E. (□g):	10

Il pranzo copre normalmente un fabbisogno nutrizionale di circa il 40% delle calorie totali giornaliere e sarà composto da un primo e un secondo piatto con contorno, pane, frutta, rispettando le seguenti grammature:

Over 60

Pasta	gr. 70
pane	gr. 60
carne	gr. 80
verdura	gr. 200
frutta	gr. 180
olio	gr. 20
parmigiano	gr. 10
calorie	830

La carne potrà essere sostituita da pesce o da piatti freddi che potranno essere composti nel modo seguente e rispettare le grammature segnate:

pesce	gr. 100/150
formaggio	gr. 60
uovo + tonno	1 uovo + 30 gr. di tonno
uovo + formaggio	1 uovo + 30 gr. di formaggio
prosciutto cotto al nat. magro	gr. 80
prosciutto crudo magro	gr. 70
prosciutto cotto + formaggio	gr. 30 prosciutto + gr. 50 formaggio
prosciutto crudo + formaggio	gr. 30 prosciutto + gr. 50 formaggio

Almeno due volte in settimana si consiglia l'uso di legumi (fagioli, piselli, lenticchie, ceci, etc.) e di cereali (farro, orzo, etc.) come contorno o ingredienti dei primi piatti.

È opportuno usare poco sale e comunque va usato quello marino integrale.