



REGIONE SICILIA

**Assessorato Economia
Dipartimento Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione Siciliana
Servizio 6 – Centrale Unica di Committenza**

**PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE”, PER LE
AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE**

**ALLEGATO B – SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLE
FREQUENZE E ALLA COMPOSIZIONE DEI MENÙ**

INDICE

1) STRUTTURA DEL MENU.....	3
2) PASTI PER RICORRENZE.....	5
3) FREQUENZA DI INSERIMENTO DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	5



1) STRUTTURA DEL MENU

La struttura del menu è variabile, pertanto dà la possibilità all'utente di scegliere, per ciascuna portata, tra più preparazioni gastronomiche tra loro equivalenti, componendo il proprio pasto secondo i gusti personali.

La struttura del menu giornaliero prevede:

Per il pranzo

- 4 primi piatti di cui 2 fissi e 2 variabili
- 4 secondi piatti di cui 2 fissi e 2 variabili
- 2 contorni
- 2 frutta (o dessert o dolce)
- Pane o grissini
- 0,5 l Acqua

Per la cena

- 3 primi piatti
- 3 secondi piatti
- 2 contorni
- 2 frutta (o dessert o dolce)
- Pane o grissini
- 0,5 l Acqua



Struttura del pasto - PRANZO:

PRIMO	A scelta tra 4:	1 a base di pasta o riso asciutti conditi o paste speciali 1 minestra di verdura o legumi 1 pasta o riso in bianco 1 pastina o semolino in brodo
SECONDO	A scelta tra 4:	1 a base di carne 1 a base di pesce, verdure, formaggi o uova 1 salume 1 formaggio
CONTORNO	A scelta tra 3:	2 contorni cotti 1 contorno crudo
FRUTTA	A scelta tra 2:	2 varietà giornaliera
PANE		1 panino
ACQUA		acqua minerale in bottiglia da 0,5 l

Struttura del pasto - CENA:

PRIMO	A scelta tra 3:	1 base di pasta/riso conditi, minestra di verdura/ legumi 1 pasta o riso in bianco 1 pastina o semolino in brodo
SECONDO	A scelta tra 3:	1 a base di carne, pesce, verdure, formaggi o uova 1 salume 1 formaggio
CONTORNO	A scelta tra 2:	1 contorno cotti 1 contorno crudo
FRUTTA	A scelta tra 2:	2 varietà giornaliera
PANE		1 panino
ACQUA		acqua minerale in bottiglia da 0,5 l



2) PASTI PER RICORRENZE

Il Fornitore deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo, l'integrazione dei pasti da consumarsi in occasione di ricorrenze particolari (religiose o civili) concordate fino ad un massimo di n.5 annue.

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

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

Le preparazioni gastronomiche proposte dal Fornitore per tali menù devono essere in armonia con le ricorrenze. Per quanto concerne lo spumante si intende 1 bottiglia ogni 4 utenti.

3) FREQUENZA DI INSERIMENTO DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

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

Le frequenze sotto riportate fanno riferimento allo svolgimento del servizio per 7 giorni (pranzo e cena)

Preparazioni gastronomiche	PRANZO	CENA
	N° volte	N° volte
Primi Piatti:		
Preparazioni a base di paste speciali	2	-
Preparazioni a base di pasta asciutta	3	2
Preparazioni a base di riso asciutto condito	2	1
Minestre a base di verdura	4	2
Minestre a base di legumi	3	2
Pasta in bianco	4	4
Riso in bianco	3	3
Pastina in brodo	5	5
Semolino in brodo	2	2
Secondi Piatti:		
Preparazioni a base di carni rosse	3	1
Preparazioni a base di carni bianche	3	1
Preparazioni a base di carni di suino	1	1
Preparazioni a base di pesce	2	1



Preparazioni a base di verdure	2	1
Preparazioni a base di formaggi	1	1
Preparazione a base di uova	2	1
Salumi	7	7
Formaggi	7	7
Contorni:		
Contorni crudi	7	7
Contorni cotti	14	7
Frutta - Dessert:		
Frutta fresca di stagione	5	7
Dessert o dolce o yogurt	2	0
Pane o grissini		
Pane - grissini	7	7

