

Il **menu giornaliero** dovrà comprendere:

- La prima colazione del mattino, con bevande calde e fredde (caffè, latte, tè, cioccolata, succhi di frutta e yogurt mono porzione), pane, burro e marmellata, brioche o biscotti, fette biscottate;
- il pranzo;
- la cena.

I due pasti principali – pranzo e cena - dovranno comprendere due scelte, effettuate su un ricettario concordato, relative a:

- **un primo piatto:** rispettando la stagionalità corrente, la scelta del primo piatto potrà esser effettuato su ricette nazionali di pasta o riso quali, a mero titolo di esempio: spaghetti, mezze maniche, fusilli, cappelletti, tortellini, ravioli, lasagne ecc. Nella stagione estiva saranno gradite insalate di pasta o di riso, mentre nella stagione invernale potranno esser messe in menù minestre, zuppe di verdura, ecc.;
- **un secondo piatto di carne o pesce:** ad esempio fettina o bistecca alla piastra, spezzatino in umido, pollo arrosto o fritto, pesce al forno, frittura di calamari e gamberi, cozze gratinate o sauté ecc.;
- **un contorno:** a base di verdura fresca o cotta come: patatine fritte o al forno, verdure grigliate, insalata mista, ecc.;
- **frutta di stagione:** mele, pere, banane, melone, ecc. in alternativa yogurt alla frutta;
- **½ litro di acqua minerale** (naturale o gassata) per ciascuna persona per ogni pasto.

In alternativa ad entrambi i pasti principali, potrà esser richiesto un **piatto freddo sostitutivo**, composto da **formaggi ed affettati in grammatura sufficiente mono porzione confezionati** (prosciutto crudo o cotto, salame, speck, hemmenthal, formaggio spalmabile tipo “Philadelphia”, emmenthal, mozzarella, tonno in scatola ecc.).

La scelta delle rispettive pietanze avverrà, cumulativa, compilando preventivamente una modulistica recante, per ciascun piatto, il numero effettivamente richiesto corrispondente al numero dei commensali, ad esempio, ipotizzando una presenza indicativa di 30 operatori come nella ipotesi sotto riprodotta:

Pranzo del 18 settembre 2024

quantità	Descrizione
	PRIMI PIATTI
12	Fusilli al tonno
6	Spaghetti alla carbonara
4	Riso in bianco
6	Spaghetti all'amatriciana
	SECONDI PIATTI
14	Petto di pollo alla piastra
4	Salsicce di suino al sugo con funghi
5	Hamburger
5	Fritto misto pesce (gamberi e calamari)
	CONTORNI
12	Patate al forno
6	Patate fritte
6	Verdure grigliate (peperoni, melanzane e zucchine)
6	Patatine fritte
	FRUTTA
14	Banane
8	Pere
8	Yogurt alla frutta (4 fragola, 4 pesca)

	PIATTO FREDDO SOSTITUTIVO
1	Emmenthal e Speck
1	Formaggio spalmabile e Prosciutto Cotto
	ACQUA MINERALE
16	Naturale (no gas)
14	Gassata

P.S. Deve essere garantita la disponibilità a fornire pasti alternativi qualora si presenti la necessità (celiaci, intolleranti, diabetici ecc.)

Per pranzo e cena deve essere previsto l'utilizzo di pane in grammatura sufficiente in confezione monoporzione. In sostituzione del pane potrà esser richiesta una confezione monodose di crackers.

L'impresa appaltatrice, entro dieci giorni dalla data di inizio del servizio, dovrà concordare il menù proposto per i singoli pasti con il referente amministrativo indicato dalla Direzione dell'Istituto. La scelta delle pietanze da parte del personale in servizio, avverrà con congruo anticipo rispetto al momento della consegna.

E' opportuno che i contenitori utilizzati per le rispettive porzioni siano del tipo utilizzabile all'interno di **forni a microonde o forni elettrici** a seconda dell'alimento.

Per il personale alloggiato presso la Vs. struttura, in caso di indisposizione o malattia, deve essere previsto il servizio dei pasti in camera senza alcun tipo di maggiorazione del prezzo.

L'alimentazione dovrà essere equilibrata, con possibilità effettive di varianti dietetiche. Dette variazioni, purché anticipatamente comunicate dall'ospite e contenute entro i limiti della ragionevolezza, non devono comportare alcun supplemento di prezzo a carico del partecipante al soggiorno.

La Stazione Appaltante può richiedere variazioni al menù nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di utenti del servizio.

La **modalità di erogazione dei pasti** da consumare presso l'istituto penitenziario è quella del catering veicolato "a legame caldo". Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature, nel rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. In particolare:

- gli alimenti da consumare caldi, durante la movimentazione, il trasporto e la distribuzione, devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a 65° C "a cuore";
- gli alimenti cotti, da consumare freddi, devono essere portati a temperature inferiori a 10° C "a cuore", nel più breve tempo possibile, con l'ausilio di idonee attrezzature per l'abbattimento termico. Tale temperatura deve essere mantenuta durante tutte le fasi di movimentazione e di distribuzione.

Gli **orari di consegna** dei pasti da consumare presso l'istituto penitenziario sono i seguenti:

- colazione: ore 7.30
- pranzo: ore 12.30
- cena: ore 19.00