

## Allegato D – Schema alimentare pasti anziani

Il menù offerto, di cui dovrà essere presentato un esemplare, dovrà avere una certa variabilità e dovrà essere articolato su quattro settimane con periodicità stagionale (primavera/estate e autunno/inverno). Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

**PRIMO PIATTO** con le seguenti alternative:

piatto del giorno (massimo una volta a settimana)  
pasta o riso al pomodoro  
pasta o riso in bianco  
minestra/minestrina/passato

**SECONDO PIATTO** con le seguenti alternative:

carni rosse o bianche oppure pesce  
piatto freddo, es. tonnato, insalata di carne.... (massimo una volta a settimana)  
uova (massimo una volta a settimana)  
affettato o formaggio (massimo due volte a settimana)

**CONTORNO** con le seguenti alternative:

contorno del giorno  
verdura cotta  
insalata fresca e/o di stagione  
puré/legumi

**DESSERT** con le seguenti alternative:

frutta fresca  
frutta cotta  
budino/mousse  
yogurt

**PANE** (150 gr)

I generi alimentari utilizzati devono essere di prima qualità o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Si segnalano, di seguito, alcune prescrizioni vincolanti in merito alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari:

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA** : devono essere di produzione e provenienza italiana.

**PANE**: è escluso l'uso di pane con aggiunta di condimenti (pane speciale).

**CARNE**: potrà essere utilizzata carne bovina, suina e di avicoli. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti comunitari autorizzati.

**PROSCIUTTO COTTO**: deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità. Deve essere prodotto senza polifosfati, derivati del latte (sia lattosio, sia proteine) ed altri componenti estranei alla produzione tradizionale.

**FRUTTA**: la frutta deve essere fresca e di stagione, servita ad un livello di maturazione adeguato.

**VERDURA CRUDA**: la verdura deve essere fresca e di stagione.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a fornire, al medesimo prezzo, agli utenti un “menù in bianco” qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno. Tale menù in bianco, che non necessita di prescrizione medica se la richiesta non supera le 48 ore, è costituito da un primo piatto di pasta o riso condito con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.