



REGIONE BASILICATA

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI
DEGENTI E AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL'ASM, DELL'ASP, DELL' AOR
SAN CARLO, DELL'IRCCS CROB, DELL'ARDSU**

SIMOG: GARA N. 6747069

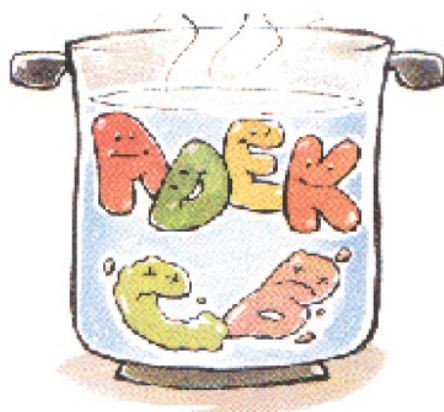
DIETETICO OSPEDALIERO

**APPENDICE N. 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A
del disciplinare di gara**



**AZIENDA OSPEDALIERA
"OSPEDALE SAN CARLO"
- POTENZA -**

DIETETICO OSPEDALIERO



a cura della

**DIREZIONE SANITARIA
IGIENE OSPEDALIERA
SERVIZIO DI DIETETICA**

EDIZIONE 2007

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

A CURA DI:

- **Dott. ssa Franca De Cristofaro**
- **Dott.ssa Marica Baccelliere - dietista**
- **Dott.ssa Maria Grazia Lorusso - dietista**

Presentazione

I recenti notevoli progressi nel campo della scienza dietologica e dell'industria farmaco-dietetica, la maggiore attenzione all'alimentazione, la valenza clinico - terapeutica ed economica dello stato nutrizionale del paziente ricoverato, oltre che le norme specifiche in vigore, hanno spinto ad elaborare un dietetico ospedaliero che coniugasse tutti questi aspetti.

Perciò, tenendo conto, da un lato, delle abitudini consolidate della popolazione e, dall'altro, identificando le più frequenti problematiche nutrizionali dei pazienti, è stato predisposto, senza presunzione di esaustività, un dietetico articolato in programmi alimentari modulati, a composizione bromatologica nota, quale strumento di applicazione di una alimentazione corretta.

Tutti i programmi dietetici sono stati sviluppati in menu che prevedono una prenotazione giornaliera (con possibilità di richieste aggiuntive o riduttive) compatibili con le esigenze del paziente.

Nella formulazione sono state inoltre ricomprese, oltre che una dieta d'ingresso, due diete standard e ben 18 diete speciali da attribuire, su indicazione del medico curante, a quei pazienti che, per patologie specifiche, necessitano di una dietoterapia complessa predefinita.

Con questo dietetico si è voluto dare un valore aggiunto al comfort alberghiero dell'Azienda Ospedaliera San Carlo e, nello stesso tempo, governare la spesa. La malnutrizione, infatti rappresenta una importante causa, ancorché nascosta, di lievitazione dei costi: numerosi studi prospettici e retrospettivi, svolti sia in reparti medici che chirurgici, dimostrano che i pazienti malnutriti, indipendentemente dall'età, affrontano ricoveri più lunghi e producono costi più elevati; inoltre, guariscono più lentamente dalle ferite chirurgiche e presentano un maggior numero di complicanze ed un aumento del tasso di mortalità.

Il Direttore Sanitario

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Indice

INTRODUZIONE	pag.	3
DIETE	"	5
NOTIZIE UTILI	"	10
PERCORSO VITTO	"	12
MODULISTICA	"	13
COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA DIETE e MENU	"	16
1. DIETA D'INGRESSO	"	17
● MENU	"	18
2. DIETA STANDARD	"	19
● MENU	"	20-21
3. DIETA IPOGLUCIDICA – IPOCALORICA	"	22
● MENU	"	23-24
4. DIETA IPOCALORICA	"	25
● MENU	"	26
5. DIETA per CARDIOPATICI	"	27
● MENU	"	28
6. DIETA per EPATOPATICI – IPOLIPIDICA	"	29
● MENU	"	30
7. DIETA APROTEICA	"	31
● MENU	"	32
8. DIETA IPOPROTEICA	"	33
● MENU	"	34
9. DIETA a BASSO RESIDUO - SENZA SCORIE	"	35
● MENU	"	36
10. DIETA PRE - POST OPERATORIA e MENU	"	37
11. DIETA POST OPERATORIA - LEGGERA	"	38
● MENU	"	39
12. DIETA LIQUIDA e MENU	"	40
13. DIETA LIQUIDA per pazienti PEDIATRICI e MENU	"	41
14. DIETA SEMILIQUIDA e MENU	"	42
15. DIETA SEMILIQUIDA per pazienti PEDIATRICI e MENU	"	43
16. DIETA a CONFEZIONE MORBIDA	"	44
● MENU	"	45
17. DIETA PER CELIACI	"	46
● MENU	"	47
18. DIETA PER FIBROSI CISTICA	"	48
● MENU	"	49-50-51
19. DIETA per ALLERGIA alle PROTEINE del LATTE VACCINO	"	52
● MENU	"	53
20. DIETA VEGETARIANA	"	54
● MENU	"	55

Introduzione

Per la realizzazione delle diete si è fatto riferimento alle linee guida dettate dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana) che stabiliscono i principi di una corretta alimentazione e la giusta frequenza settimanale degli alimenti applicabili a varie condizioni patologiche.

Esempio:

- il pesce è previsto 2 volte a settimana;
- la carne bianca è prevista 3 volte a settimana;
- la carne rossa è prevista 3 volte a settimana;
- i formaggi sono previsti 4 volte a settimana;
- l'uovo è previsto 1 volta a settimana;
- la frutta e la verdura sono da scegliersi tra quelle di stagione;
- l'olio da utilizzare è quello extra vergine di oliva;
- il sale da utilizzare è quello iodato.
- legumi sono presenti 2 volte a settimana;

Dal momento che il pasto ospedaliero, oltre ad essere parte integrante della terapia medica, deve tenere conto anche delle esigenze dei pazienti, nella stesura dei Menù della dieta standard e di alcune diete speciali per patologia si è ritenuto opportuno

offrire una doppia scelta a rotazione bisettimanale (settimana dispari 1,3,5 e settimana pari 2,4).

Tutte le diete proposte possono essere personalizzate dalle dietiste, su richiesta specifica del medico della U.O., previa consulenza che sarà evasa il giorno seguente (non festivo) dalla richiesta effettuata su apposito modulo anche per via fax.

Telefono Servizio di Dietetica 0971-612318

Fax Servizio di Dietetica 0971-612451

DIETE

1. DIETA D'INGRESSO:

Prevede un solo pasto di base (pranzo o cena) da servire all'atto del ricovero.

Dieta da 800 kcal con il 18% di proteine, il 30% di lipidi, il 52% di carboidrati.

2. DIETA STANDARD:

Dieta fisiologica indicata in assenza di patologia.

Dieta equilibrata da 2300 kcal con il 18% di proteine, il 25% di lipidi, il 57% di carboidrati.

3. DIETA IPOGLUCIDICA - IPOCALORICA:

Dieta a medio controllo calorico indicata in presenza di diabete e sovrappeso.

Dieta equilibrata ipocalorica da 1600 kcal con il 20% di proteine, il 25% di lipidi, il 55% di carboidrati.

4. DIETA IPOCALORICA:

Dieta a strettissimo controllo calorico indicata in presenza di obesità e/o altre patologie metaboliche (diabete, dislipidemie,...) che richiedono una drastica restrizione calorica.

Dieta da 1200 kcal con il 20% di proteine, il 25% di lipidi, il 55% di carboidrati.

**5. DIETA per CARDIOPATICI - IPOSODICA -
IPOLIPIDICA:**

Dieta equilibrata moderatamente ipocalorica e ipolipidica, a ridotto contenuto di sodio senza aggiunta di sale, con alimenti scelti di facile digeribilità. Indicata nelle cardiopatie, nell'ipertensione arteriosa essenziale e non, nell'epatopatie. Dieta ipocalorica da 1800 kcal con il 20% di proteine, il 25% di lipidi, il 55% di carboidrati.

6. DIETA per EPATOPATICI - IPOLIPIDICA:

Dieta ipolipidica, a ridotto contenuto di sodio. Indicata in presenza di patologie a carico del fegato, vie biliari e pancreatiche. Dieta equilibrata normocalorica da 2000 kcal con il 20% di proteine, il 25% di lipidi, il 55% di carboidrati.

7. DIETA APROTEICA:

Dieta equilibrata normocalorica, normolipidica, normoglucidica, ipoproteica, ipopotassica, ipofosforica, a ridotto contenuto di sodio, con alimenti aproteici. Indicata in presenza di patologie a carico del rene e in alcune patologie a carico del fegato: es. encefalopatia epatica.

Dieta equilibrata normocalorica da 2300 kcal con il 9% di proteine, il 28% di lipidi, il 63% di carboidrati.

8. DIETA IPOPROTEICA:

Dieta equilibrata normocalorica, normolipidica, normoglucidica, ipoproteica, a ridotto apporto di sodio, con alimenti "normali". Indicata in presenza di patologie a carico del fegato e del rene. Dieta normocalorica da 2000 kcal con il 14% di proteine, il 30% di lipidi, il 56% di carboidrati.

9. DIETA a BASSO RESIDUO - SENZA SCORIE-:

Dieta equilibrata priva di fibra, latte e derivati, con alimenti scelti di facile digeribilità. Indicata nelle patologie gastrointestinali in fase acuta, diarrea, diverticolite (fase attiva), duodenite, colite fermentativa, rettocolite ulcerosa (fase attiva), morbo di crohn e per accertamenti diagnostici.

Dieta normocalorica da 2000 kcal con il 18% di proteine, il 30% di lipidi, il 52% di carboidrati.

10. DIETA PRE - POST OPERATORIA:

Dieta a strettissimo controllo calorico non sufficiente a coprire il fabbisogno giornaliero, può essere aumentato con l'assunzione di integratori alimentari. Indicata nella prima fase pre/post operatoria per una rialimentazione graduale dopo un periodo di digiuno.

Dieta ipoproteica, iperlipidica, normoglucidica da 700 kcal con il 10% di proteine, il 36% di lipidi, il 53% di carboidrati.

11. DIETA POST- OPERATORIA - LEGGERA:

Dieta a medio controllo calorico, a ridotto contenuto di fibra, priva di latte e derivati con alimenti scelti di facile digeribilità. Indicata nella seconda fase di rialimentazione post-operatoria.

Dieta equilibrata ipocalorica da 1500 kcal con il 20% di proteine, il 25% di lipidi, il 55% di carboidrati.

12. DIETA LIQUIDA:

Dieta indicata per pazienti che non possono deglutire, masticare cibi solidi per problemi meccanici, patologie del cavo oro-faringeo, post intervento, rialimentazione, in presenza di stenosi esofagee, stati infiammatori gastro-intestinali.

13. DIETA LIQUIDA per pazienti PEDIATRICI:

Diete indicate nello svezzamento pediatrico.

14. DIETA SEMILIQUIDA:

Dieta equilibrata normocalorica, normolipidica, normoglucidica. Indicata per pazienti :

- con problemi di masticazione e deglutizione,
- geriatrici,
- nella fase post- radio e chemioterapia,
- nella fase post-operatoria (dieta da utilizzare come passaggio progressivo tra una alimentazione liquida e solida), quindi in preparazione ad intervento chirurgico o dopo lo stesso.

Dieta equilibrata a consistenza semiliquida, fluida o cremosa da 2000 kcal con il 14% di proteine, il 30% di lipidi, il 56% di carboidrati.

15. DIETA SEMILIQUIDA per pazienti PEDIATRICI:

Dieta indicata nello svezzamento pediatrico.

16. DIETA a CONFEZIONE MORBIDA:

Dieta equilibrata indicata in presenza di pazienti che hanno problemi di dentizione. Dieta normocalorica da 2200 kcal con il 18% di proteine, il 25% di lipidi, il 57% di carboidrati.

17. DIETA per CELIACI:

Dieta equilibrata, formulata con prodotti privi di glutine. Indicata per pazienti affetti da malattia celiaca. Dieta normocalorica da 2000 kcal con il 20% di proteine, il 30% di lipidi, il 55% di carboidrati.

18. DIETA per FIBROSI CISTICA:

Dieta ipercalorica e iperlipidica. Indicata per pazienti affetti da mucoviscidosi (fibrosi cistica). Dieta da 3000 kcal con il 20% di proteine, il 32% di lipidi, il 48% di carboidrati.

19. DIETA per ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO:

Dieta equilibrata. Indicata per pazienti affetti da allergia alle proteine del latte vaccino . Dieta normocalorica da 2300 kcal con il 20% di proteine, il 30% di lipidi, il 50% di carboidrati.

20. DIETA VEGETARIANA:

Dieta equilibrata indicata per pazienti che hanno eliminato la carne ed il pesce dalle loro abitudini alimentari. Dieta normocalorica da 2000 kcal con il 15% di proteine, il 30% di lipidi, il 55% di carboidrati.

NOTIZIE UTILI

Il fax per la richiesta del vitto va inviato in cucina entro le ore 13.00 del giorno precedente. Gli aggiuntivi (dieta d'ingresso) vanno richiesti entro le ore 11.00 per il pranzo ed entro le 16.30 per la cena.

In caso di diete speciali non presenti nel Dietetico è opportuno contattare il Servizio di Dietetica al 2318 o al FAX 2451.

Al fine di garantire un buon servizio e una corretta identificazione delle diete si è provveduto a catalogarle con etichette colorate e contrassegni alfabetici.

CATALOGAZIONE DIETE

<u>Lettera</u>	<u>Dieta</u>	<u>Colore</u>
A – B	STANDARD	 
C	POST OPERATORIA - LEGGERA	
E	CARDIOPATICI - IPOSODICA	
A Nera	APROTEICA	
I Nera	IPOPROTEICA	
O	PRE/POST OPERATORIA	
Va - Vb	IPOGLUCIDICA - IPOCALORICA	
D	INGRESSO	
F	BASSO RESIDUO - SENZA SCORIE	
G	IPOCALORICA	
H	EPATOPATICI - IPOLIPIDICA	
M	CONFEZIONE MORBIDA	
L	LIQUIDA (ADULTO-BAMBINO)	
N	SEMILIQUIDA (ADULTO-BAMBINO)	
SG	CELIACI (S/GLUTINE)	
FC(a-b)	FIBROSI CISTICA (IPERCALORICA)	
PL	ALL. PROTEINE DEL LATTE	
Veg	VEGETARIANA	
S	DIETA PERSONALIZZATA	

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

IL PERCORSO DEL VITTO



Il Dietetico racchiude il totale delle diete *comuni* e *speciali* ed è una guida per i reparti.



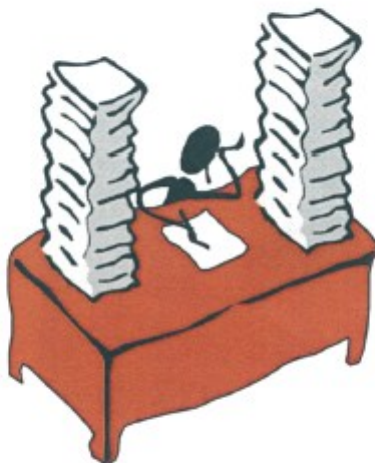
Il Caposala, in base al dietetico, comunica giornalmente la richiesta del vitto a mezzo fax alla cucina.



I Dietisti controllano il rispetto della composizione delle diete ed elaborano diete personalizzate su richiesta del medico di reparto.

Tel 0971-612318

Fax 0971-612451



MODULISTICA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

Copia per U.O. (atti)



AZIENDA OSPEDALIERA
"OSPEDALE SAN CARLO"
- POTENZA -
Servizio di Dietetica tel. 2318 - Fax 2451
Cucina tel. 2351 - Fax 2415

Visto del giorno: ____/____/____

REPARTO _____

CAPOSALA _____

PRIMARIO ☐ AGGIUNTIVO ☐ MODIFICATIVO ☐ RIDUTTIVO ☐

LETTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
PRANZO																									
CENA																									

LETTO	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
PRANZO																									
CENA																									

ALTRIO	DH	DH	DH	DH	DH	DH	DH	DH	DH	DH	DH														
PRANZO																									
CENA																									

SIGLA	DIETA	PRANZO	CENA
D - BLU	INGRESSO		
A - ROSSA	STANDARD		
B - GRIGIA	STANDARD		
C - BIANCA	POST-OPERATORIA - LEGGERA		
E - CELESTE	Per CARDIOPATICI - IPOSDICA - IPOLIPIDICA		
A - NERO	APROTEICA		
I - NERO	IPOPROTEICA		
O - NERA	PRE-POST OPERATORIA		
V a - VERDE	IPOGLUCIDICA - IPOCALORICA		
V b - VERDE	IPOGLUCIDICA - IPOCALORICA		
G - ORO	IPOCALORICA		
F - FUCSIA	BASSO RESIDUO-SENZA SCORIE		
H - ARANCIO	Per EPATOPATICI-IPOLIPIDICA		
M - ROSA	CONFEZIONE MORBIDA		
L - MARRONE	LIQUIDA		
Lp - MARRONE	LIQUIDA per pazienti PEDIATRICI		
N - MARRONE CHIARO	SEMILIQUIDA		
Np - MARRONE CHIARO	SEMILIQUIDA per pazienti PEDIATRICI		
SG - GIALLO	Per CELIACI (SENZA GLUTINE)		
FC a - VIOLA	FIBROSI CISTICA		
FC b - VIOLA	FIBROSI CISTICA		
PL - LILLA	ALLERGIA PROT. LATTE VACCINO		
Veg - VERDE CHIARO	VEGETARIANA		
S - GIALLO	DIETA PERSONALIZZATA		
S - GIALLO	ALTRO:		
	TOTALE		

COLAZIONE:

☐ Latte ☐ Orzo ☐ The ☐ Camomilla ☐ Fette Biscottate ☐ Marmellata ☐ Limoni
☐ Zucchero Ricoverati n°: _____ DH n°: _____ Totale n°: _____

Potenza il _____ ore _____

Firma del Caposala _____

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza



AZIENDA OSPEDALIERA
"OSPEDALE SAN CARLO"
- POTENZA -
Servizio di Dietetica tel. 2318 - Fax 2451
Cucina tel 2351 - Fax 2415

Vino del giorno: ____/____/____

Copia per cucina- magazzino
Fax 2415

REPARTO _____

CAPOSALA _____

PRIMARIO ☐ AGGIUNTIVO ☐ MODIFICATIVO ☐ RIDUTTIVO ☐

SIGLA	DIETA	PRANZO	CENA
D - BLU	INGRESSO		
A - ROSSA	STANDARD		
B - GRIGIA	STANDARD		
C - BIANCA	POST-OPERATORIA - LEGGERA		
E - CELESTE	Per CARDIOPATICI - IPOSODICA - IPOLIPIDICA		
A - NERO	APROTEICA		
I - NERO	IPOPROTEICA		
O - NERA	PRE-POST OPERATORIA		
V a - VERDE	IPOGLUCIDICA - IPOCALORICA		
V b - VERDE	IPOGLUCIDICA - IPOCALORICA		
G - ORO	IPOCALORICA		
F - FUCSIA	BASSO RESIDUO-SENZA SCORIE		
H - ARANCIO	Per EPATOPATICI-IPOLIPIDICA		
M - ROSA	CONFEZIONE MORBIDA		
L - MARRONE	LIQUIDA		
Lp - MARRONE	LIQUIDA per pazienti PEDIATRICI		
N - MARRONE CHIARO	SEMILIQUIDA		
Np - MARRONE CHIARO	SEMILIQUIDA per pazienti PEDIATRICI		
SG - GIALLO	Per CELIACI (SENZA GLUTINE)		
FC a - VIOLA	FIBROSI CISTICA		
FC b - VIOLA	FIBROSI CISTICA		
PL - LILLA	ALLERGIA PROT. LATTE VACCINO		
Veg - VERDE CHIARO	VEGETARIANA		
S - GIALLO	DIETA PERSONALIZZATA		
S - GIALLO	ALTRO:		
	TOTALE		

COLAZIONE:

☐ Latte ☐ Orzo ☐ The ☐ Camomilla ☐ Fette Biscottate ☐ Marmellata ☐ Limoni
☐ Zucchero Ricoverati n°: _____ DH n°: _____ Totale n°: _____

Potenza il _____ ore _____

Firma del Caposala _____

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".



DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

1. DIETA D'INGRESSO

D (blu)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
18%	30%	52%	800

INDICATA : da servire all'atto del ricovero e prevede un solo pasto di base (pranzo o cena) .

Menu settimanale tipo:

PRANZO **o CENA:**

Pasta 40gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio:
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 100gr
Prosciutto 80 gr
Contorni 200gr
Frutta fresca 200gr
Pane 80gr



*Nel
vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o 20gr
Parmigiano 5 gr



*Nella
giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU D'INGRESSO (D)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTINA IN BRODO TIMBALLO di PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO di MANZO PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO TACCHINO AL FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTINA IN BRODO POLPETTONE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO PATATE ALL'INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FRITTATA C/SPINACI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
PASTINA IN BRODO BOLLITO DI MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO MOZZARELLA PATATE ALL'INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO SOGLIOLA BOLLITA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTINA IN BRODO MERLUZZO BOLLITO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BRASATO di SUINO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO VITELLO al FORNO PATATE all'INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTINA IN BRODO BRASATO di VITELLO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO COSCIA di POLLO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO COTTO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTINA IN BRODO ROTOLO di TACCHINO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO MOZZARELLA PATATE ALL'INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FRITTATA C/PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTINA IN BRODO SPEZZATINO c/ PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO MAIALE CON FUNGHI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO SCAMORZA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

2. DIETA STANDARD

A (rossa) – B (grigia)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
18%	25%	57%	2300

INDICATA : in assenza di patologia nutrizionale specifica per:

- Adolescenti 12-17anni
- Adulto 18-65 anni
- Gravidanza
- Donna e uomo sottopeso

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr (2conf.)
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr

*Nella
dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 140gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio:
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 100gr
Prosciutto 80 gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 160gr

*Nel
vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr circa
Parmigiano 10gr

*Nella
giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU STANDARD (A e B)			
SETTIMANA 13,5			
A		B	
PRANZO	PRANZO	CENA	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA E LENTICCHIE	RISO AL SUGO	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/PASTINA
SOGLIOLA AL FORNO	TIMBALLO DI PATATE	FORMAGGIO FUSO	POLLO IN UMIDO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA alla BOLOGNESE	PASTA E PATATE	PASSATO C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
COSCIA DI POLLO	POLPETTONE	PROSCIUTTO CRUDO	PALOMBO
VERDURA DI STAGIONE	CAROTE	PATATE	PATATE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI	PASTA E FAGIOLI	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTINA
BOLLITO DI MANZO	PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA	TACCHINO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL SUGO	RISOTTO CON I FUNGHI	MINISTRONE C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
MERLUZZO AL FORNO	COTOLETTA DI POLLO	BRASATO DI SUINO	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA DI STAGIONE	PISELLI	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E FAGIOLI	PASTA all'ORTOLANA	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/PASTINA
MOZZARELLA	BRASATO DI VITELLO	POLLO IN UMIDO	SOGLIOLA
VERDURA DI STAGIONE	PATATE E CAROTE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE	RISO CON CARCIOFI	PASSATO C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
FRITTATA CON CARCIOFI	ROTOLO DI TACCHINO	VITELLO AL FORNO	MOZZARELLA
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO AL FORNO	PASTA alla BOLOGNESE	PASTINA IN BRODO	PASTA E LENTICCHIE
SCALOPPINE DI POLLO	SPEZZATINO C/PATATE	FORMAGGIO SPALMABILE	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	PISELLI	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU STANDARD (A e B)			
SETTIMANA 24			
A	B	A	B
PRANZO	PRANZO	CENA	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
MINISTRONE C/PASTA BOLLITO PATATE + CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOSCAIOLA SCALOPIE CON FUNGHI PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA AL SUGO FRITTATA C/SPINACI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO C/ZUCCHINE BRASATO DI SUINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA C/PATATE E CAROTE POLLO AI FERRI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISO E PISELLI SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOLOGNESE MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E LENTICCHIE BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL POMODORO COSCIA POLLO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON I FUNGHI VITELLO AL FORNO PATATE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA FORMAGGIO FUSO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PALOMBO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E CECI FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO COSCIA DI POLLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA BOLLITO DI MANZO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO COTTO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
RISOTTO CON CARCIOFI MERLUZZO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E FAGIOLI BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/RISO FRITTATA C/PATATE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA alla BOLOGNESE MAIALE CON FUNGHI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL FORNO ROTOLO DI TACCHINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E PATATE SCAMORZA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO ARROSTO DI VITELLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

3. DIETA IPOGLUCIDICA- IPOCALORICA

V (verde)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	25%	55%	1600

INDICATA : in presenza di diabete e/o sovrappeso.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr (2conf.)
Marmellata 25gr (1conf.)



*Nella
dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 120gr
Carne bianca o rossa 80gr
Pesce 100gr
Formaggio:
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 50gr
Prosciutto 80 gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 100gr



*Nel
vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 25gr circa
Parmigiano 10gr



*Nella
giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU IPOCALORICO IPOGLUCIDICO (Va e Vb)			
SETTIMANA 1,3,5			
A	B	A	B
FRANZO	FRANZO	CENA	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA E LENTICCHIE	PASTA AL SUGO	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/ PASTINA
SOGLIOLA AL FORNO	TIMBALLO DI PATATE	FORMAGGIO FUSO	POLLO IN UMIDO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA alla BOLOGNESE	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/ PASTINA	PASSATO C/ PASTINA
PETTO di POLLO AI FERRI	POLPETTONE	PROSCIUTTO CRUDO	PALOMBO
VERDURA DI STAGIONE	CAROTE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI	PASTA E FAGIOLI	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTA
VERDURA DI STAGIONE	PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA	TACCHINO
FRUTTA FRESCA	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL SUGO	RISOTTO CON I FUNGHI	MINISTRONE C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
MERLUZZO AL FORNO	PETTO di POLLO AI FERRI	BRASATO DI SUINO	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E FAGIOLI	PASTA all'ORTOLANA	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/ PASTINA
VERDURA DI STAGIONE	BRASATO DI VITELLO	POLLO IN UMIDO	SOGLIOLA
FRUTTA FRESCA	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE	RISO CON CARCIOFI	PASSATO C/ PASTINA	PASTINA IN BRODO
FRITTATA CON CARCIOFI	ROTOLO DI TACCHINO	VITELLO AL FORNO	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO AL FORNO	PASTA alla BOLOGNESE	PASTINA IN BRODO	PASTA E LENTICCHIE
SCALOPIE DI POLLO	SPEZZATINO C/PATATE	FORMAGGIO SPALMABILE	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA		FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU IPOCALORICO IPOGLUCIDICO (Va e Vb)			
SETTIMANA 24			
A	B	A	B
PRANZO	PRANZO	CENA	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
MINISTRONE C/PASTA BOLLITO PATATE + CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOSCAIOLA SCALOPPINE CON I FUNGHI PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/ PASTA SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA AL SUGO FRITTATA C/SPINACI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO C/ZUCCHINE BRASATO DI SUINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/ PASTINA FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO AI FERRI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISO E PISELLI SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOLOGNESE MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL POMODORO POLLO AI FERRI PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON I FUNGHI VITELLO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA FORMAGGIO FUSO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PALOMBO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E CECI FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/ PASTINA BOLLITO DI MANZO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO COTTO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
RISOTTO CON CARCIOFI MERLUZZO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E FAGIOLI BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA FRITTATA C/PATATE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA alla BOLOGNESE MAIALE CON FUNGHI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL FORNO ROTOLO DI TACCHINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO ARROSTO DI VITELLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

4. DIETA IPOCALORICA

G (oro)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	25%	55%	1200

INDICATA : in presenza di obesità e/o altre patologie (diabete, dislipidemie...) che richiedono una drastica riduzione calorica.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 150gr (1 tazza piccola)
Fette biscottate 15gr (1conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 80gr
Carne bianca o rossa 80gr
Pesce 100gr
Formaggio:
 Spalmabile 100gr
Prosciutto 80 gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 50gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 20gr
Parmigiano 5gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU IPOCALORICO (G)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA E LENTICCHIE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	POLLO IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOSCAIOLA PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA alla BOLOGNESE CAROTE FRUTTA FRESCA	PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO C/ ZUCCHINE BRASATO DI SUINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E PISELLI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL SUGO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	BRASATO DI SUINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON I FUNGHI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E FAGIOLI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	SOGLIOLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E CECI PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	BOLLITO di MANZO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE FRITTATA CON CARCIOFI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	BOLLITO di MANZO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON CARCIOFI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	POLLO IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO AL FORNO SCALOPPINE DI POLLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOLOGNESE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	ARROSTO DI VITELLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

5. DIETA per CARDIOPATICI- IPOSODICA

E (Celeste)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	25%	55%	1800

INDICATA : nelle cardiopatie, ipertensione arteriosa essenziale e non, epatopatie .

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr (2conf.)
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 120gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio :
Mozzarella s/sale 125gr
Spalmabile o fuso 100gr
Prosciutto 80 gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane s/sale 100gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 30gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU CARDIOPATICA IPOIODICA (E)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA E LENTICCHIE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA POLLO IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOSCAIOLA BOLLITO DI MANZO PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA alla BOLOGNESE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO C/ ZUCCHINE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/ PASTINA MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E PISELLI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL SUGO PETTO di POLLO AI FERRI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BRASATO DI SUINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON I FUNGHI VITELLO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E FAGIOLI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA SOGLIOLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E CECI TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO COTTO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE FRITTATA CON CARCIOFI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON CARCIOFI MERLUZZO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA FRITTATA C/PATATE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO AL FORNO SCALOPPINE DI POLLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOLOGNESE ROTOLO DI TACCHINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

6. DIETA per EPATOPATICI-IPOLIPIDICA

H (arancio)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	25%	55%	2000

INDICATA : in presenza di dislipidemie, patologie del fegato, vie biliari e pancreatiche, angina pectoris, post infarto.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr (2conf.)
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr



Nella dispensa

PRANZO e CENA:

Pasta 140gr
Carne bianca o rossa 80gr
Pesce 100gr
Formaggio:
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 50gr
Prosciutto 80 gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane s/sale 100gr



Nel vassoio

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 30gr circa
Parmigiano 10gr



Nella giornata

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU IPOLIPIDICO (H)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
RISO ALL'OLIO	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTA	PASSATO C/PASTINA
SOGLIOLA BOLLITA	PETTO di POLLO AI FERRI	BOLLITO di MANZO	SOGLIOLA BOLLITA
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	PATATE E CAROTE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA E PATATE	PASSATO C/PASTINA	RISOTTO C/ ZUCCHINE	PASTINA IN BRODO
POLPETTINE in BRODO	PROSCIUTTO CRUDO	FORMAGGIO SPALMABILE	PETTO di POLLO AI FERRI
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI	PASTINA IN BRODO	PASTA in BIANCO	PASTINA IN BRODO
BOLLITO DI MANZO	MOZZARELLA	SOGLIOLA BOLLITA	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA di STAGIONE	PATATE ALL'INSALATA	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA IN BIANCO	MINISTRONE C/PASTINA	PASTA C/ POMODORO A CRUDO	MINISTRONE C/PASTINA
MERLUZZO BOLLITO	FORMAGGIO SPALMABILE	VITELLO AL FORNO	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	PATATE all'INSALATA	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASSATO DI LEGUMI C/PASTA	PASTINA IN BRODO	PASSATO DI LEGUMI C/PASTA	PASTINA IN BRODO
POLPETTINE in BRODO	POLLO IN UMIDO	TACCHINO AL FORNO	BOLLITO di MANZO
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
RISOTTO CON CARCIOFI	PASSATO C/PASTINA	RISOTTO CON CARCIOFI	MINISTRONE C/PASTINA
VERDURA di STAGIONE	MOZZARELLA	MERLUZZO BOLLITO	POLLO in UMIDO
FRUTTA FRESCA	PATATE ALL'INSALATA	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA C/POMODORO A CRUDO	PASTINA IN BRODO	PASTA C/ POMODORO A CRUDO	PASTINA IN BRODO
PETTO di POLLO AI FERRI	PROSCIUTTO CRUDO	MAIALE ai FERRI	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

7. DIETA APROTEICA

A (nero)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
9%	28%	63%	2300

INDICATA : in presenza di insufficienza renale acuta e cronica, grave insufficienza epatica.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè o caffè d'orzo 200cc (1 tazza)
Fette tostate aproteiche gr 40
Marmellata gr 25
Zucchero gr 10

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta aproteica 150gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200 gr
Formaggio:
Mozzarella 125gr
Spalmabile 100gr
Prosciutto 80 gr
Verdura 400gr
Frutta di stagione 400 gr
Pane biscottato aproteico 160gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 50gr
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU APROTEICA (A Nera)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
FRANZO	CENA	FRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA APROTEICA al SUGO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA APROTEICA POLLO in UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA all'ORTOLANA PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA IN BRODO SOGLIOLA al FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA APROTEICA con PATATE CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA in BRODO PALOMBO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA al SUGO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA con PATATE e CAROTE POLLO ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISO con SPINACI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA APROTEICA TACCHINO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA con PISELLI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA IN BRODO BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA APROTEICA al SUGO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA in BRODO BRASATO di SUINO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA al SUGO PATATE al FORNO FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA APROTEICA PALOMBO al FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA APROTEICA all'ORTOLANA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA in BRODO SOGLIOLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA con CECI FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA APROTEICA BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA APROTEICA con PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA APROTEICA MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA con CARCIOFI MERLUZZO AL FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA APROTEICA FRITTATA con PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA APROTEICA alla BOLOGNESE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA con LENTICCHIE PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA APROTEICA alla BOLOGNESE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA APROTEICA in BRODO ARROSTO di VITELLO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

8. DIETA IPOPROTEICA

I (nero)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
14%	30%	56%	2000

INDICATA : in presenza di insufficienza epatica,
insufficienza renale acuta e cronica.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè o caffè d'orzo 200 cc
Fette biscottate 40 gr
Marmellata 25 gr
Zucchero 10 gr



*Nella
dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 140 gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200 gr
Formaggio :
 Mozzarella 125gr
 Spalmabile 100gr
Prosciutto 80 gr
Verdura 400gr
Frutta di stagione 400 gr
Pane 100gr



*Nel
vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 50gr
Parmigiano 10gr



*Nella
giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU IPOPROTEICA (I Nera)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
FRANZO	CENA	FRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
RISO AL SUGO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA POLLO in UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA in BRODO TACCHINO ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA con PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA in BRODO PALOMBO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA al SUGO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
PASTA con FAGIOLI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISO E PISELLI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA in BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA al SUGO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA in BRODO BRASATO di SUINO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO con FUNGHI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA PALOMBO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA all'ORTOLANA PATATE e CAROTE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA SOGLIOLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA al POMODORO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
RISO con CARCIOFI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA in BRODO VITELLO al FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E FAGIOLI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con RISO FRITTATA con PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA alla BOLOGNESE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA e LENTICCHIE FORMAGGIO SPALMABILE PISELLI FRUTTA FRESCA	PASTA al FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E PATATE SCAMORZA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

9. DIETA a BASSO RESIDUO -SENZA SCORIE-

F (fucsia)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
18%	30%	52%	2000

INDICATA : nelle patologie gastrointestinali in fase acuta, diarrea, diverticolite (fase attiva), duodenite, colite fermentativa, rettocolite ulcerosa (fase attiva), morbo di crohn, per accertamenti diagnostici (es. colonscopia).

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè 200cc (1 tazza)
Fette biscottate 30gr (2conf.)
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr

*Nella
dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 140gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio:
 Parmigiano 100gr
Prosciutto crudo 80 gr
Patate o Carote 200gr
Succo di frutta 125ml
Pane 100gr

*Nel
vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 35gr circa
Parmigiano 10gr

*Nella
giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU BASSO RESIDUO o Senza scorie (F)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
RISO ALL'OLIO SOGLIOLA al FORNO SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PETTO di POLLO AI FERRI PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	RISO in BIANCO VITELLO ai FERRI PATATE E CAROTE SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO TACCHINO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA E PATATE POLPETTINE in BRODO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO BRASATO di SUINO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTA C/PATATE E CAROTE PETTO di POLLO AI FERRI PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISO in BIANCO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PARMIGIANO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTA in BIANCO SOGLIOLA al FORNO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA in BIANCO MERLUZZO al FORNO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO BRASATO di SUINO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO VITELLO AL FORNO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PARMIGIANO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA
VENERDI		VENERDI	
RISO ALL'OLIO POLPETTINE in BRODO PATATE e CAROTE SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTA in BIANCO TACCHINO AL FORNO CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO BOLLITO di MANZO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA
SABATO		SABATO	
PASTA e PATATE TACCHINO ai FERRI CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO MOZZARELLA PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	RISO in BIANCO MERLUZZO al FORNO SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO POLLO in UMIDO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA in BIANCO PETTO di POLLO AI FERRI CAROTE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA	PASTA in BIANCO MAIALE ai FERRI SUCCO di FRUTTA	PASTINA IN BRODO PARMIGIANO PATATE ALL'INSALATA SUCCO di FRUTTA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

10. DIETA PRE-POST OPERATORIA e MENU

O (nera)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
10%	36%	53%	700

INDICATA: in pazienti sottoposti ad un periodo di digiuno che necessitano di una rialimentazione graduale.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè 200cc (1 tazza)
Fette biscottate 30gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

MENU PRE-POST OPERATORIA (O)
PRANZO
PASTINA IN BRODO TACCHINO o POLLO al VAPORE PATATE FRUTTA COCTA
CENA
PASTINA IN BRODO POLPETTINE IN BRODO CAROTE FRUTTA COCTA

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

11. DIETA POST OPERATORIA-LEGGERA-

C (bianca)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	25%	55%	1500

INDICATA : nella rialimentazione post-chirurgica.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè o caffè d'orzo 200cc (1 tazza)
Fette biscottate 30gr
Marmellata 25gr (1 conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 80gr
Carne bianca o rossa 75gr
Pesce 100gr
Formaggio :
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 50gr
Prosciutto crudo 80gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 100gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 30gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU POST OPERATORIO Leggera (C)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTINA IN BRODO SOGLIOLA BOLLITA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO BOLLITO DI MANZO PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO SOGLIOLA BOLLITA VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTINA IN BRODO POLPETTINE in BRODO CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PETTO di POLLO AI FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
PASTINA IN BRODO BOLLITO DI MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO TACCHINO PATATE ALL'INSALATA FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO SOGLIOLA BOLLITA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTINA IN BRODO MERLUZZO BOLLITO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO VITELLO AL FORNO PATATE all'INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA
VENERDI		VENERDI	
PASTINA IN BRODO BRASATO di VITELLO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO TACCHINO AL FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA
SABATO		SABATO	
PASTINA IN BRODO PARMIGIANO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO VITELLO al FORNO PATATE ALL'INSALATA FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO MERLUZZO BOLLITO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO in UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTINA IN BRODO PETTO di POLLO AI FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA	PASTINA IN BRODO MAIALE ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA COTTA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del “Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell’ASM, dell’ASP, dell’ A.O.R. San Carlo, dell’IRCCS CROB, dell’ARDSU”.

12. DIETA LIQUIDA e MENU

L (marrone)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
3%	60%	37%	300

INDICATA : in presenza di problemi meccanici, patologie del cavo – oro - faringeo, post-intervento rialimentazione, in presenza di stenosi esofagee, stati infiammatori gastro-intestinali.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè o caffè d'orzo 200cc (1 tazza)
Zucchero 5 gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

ADULTI
TAZZA di BRODO SUCCO di FRUTTA

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 20gr circa

➡ *Nella giornata*

13. DIETA LIQUIDA per pazienti PEDIATRICI

e MENU

Lp (marrone)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
11%	51%	38%	500

INDICATA : in presenza di problemi meccanici, patologie del cavo – oro - faringeo, post-intervento rialimentazione, in presenza di stenosi esofagee, stati infiammatori gastro-intestinali.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè o caffè d'orzo 200cc(1 tazza)
Fette biscottate 30gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO

e CENA:

BAMBINI
TAZZA di BRODO OMOGENIZZATO di CARNE o PESCE OMOGENIZZATO di FRUTTA

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

14. DIETA SEMILIQUIDA e MENU

N (marrone chiaro)

Composizione bromatologia:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
14%	30%	56%	2000

INDICATA : in pazienti con problemi di masticazione e deglutizione, geriatrici, post-operatori, dopo radio e chemioterapia. Indicata anche nello svezzamento.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte 200gr (1 tazza)
Biscotti per l'infanzia 30gr

➡ *Nella dispensa*

SETTIMANA 1,3,5	SETTIMANA 2,4
PRANZO	PRANZO
PASTINA piccolissima IN BRODO o SEMOLINO	PASTINA piccolissima IN BRODO o SEMOLINO
OMOGENEIZZATO di CARNE bianca o rossa (n° 2)	OMOGENEIZZATO di CARNE bianca o rossa (n° 2)
PASSATO di VERDURA	PASSATO di VERDURA
PANE	PANE
OMOGENEIZZATO di FRUTTA (n°2)	OMOGENEIZZATO di FRUTTA (n°2)
CENA	CENA
PASTINA piccolissima IN BRODO o PASSATO di VERDURA	PASTINA piccolissima IN BRODO o SEMOLINO
OMOGENEIZZATO di PESCE	FORMAGGIO SPALMABILE
PURE di PATATE	PASSATO di VERDURA
PANE	PANE
OMOGENEIZZATO di FRUTTA (n°2)	OMOGENEIZZATO di FRUTTA (n°2)

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

15. DIETA SEMILIQUIDA per pazienti PEDIATRICI
e MENU
Np (marrone chiaro)

Composizione bromatologia:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
14%	30%	56%	2000

INDICATA : in pazienti con problemi di masticazione e deglutizione, geriatrici, post-operatori, dopo radio e chemioterapia. Indicata anche nello svezzamento.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte 200gr (1 tazza)
Biscotti per l'infanzia 30gr



Nella dispensa

PRANZO
PASTINA piccolissima IN BRODO o SEMOLINO OMOGENEIZZATO di CARNE bianca o rossa (n° 1) OMOGENEIZZATO di FRUTTA (n° 1) MELA
CENA
PASTINA piccolissima IN BRODO OMOGENEIZZATO di CARNE bianca o rossa (n° 1) OMOGENEIZZATO di FRUTTA (n° 1) MELA



Nel vassoio

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr circa
Parmigiano 10gr



Nella giornata

16. DIETA a CONFEZIONE MORBIDA

M (rosa)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
18%	25%	57%	2200

INDICATA : in pazienti anziani o con problemi di masticazione o deglutizione.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 140gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio :
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 100gr
Prosciutto crudo 80gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 160gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU CONFEZIONE MORBIDA (M)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
RISO AL SUGO	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTA	PASSATO C/PASTINA
TIMBALLO DI PATATE	POLLO IN UMIDO	POLPETTINE IN BRODO	SOGLIOLA AL FORNO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	PATATE E CAROTE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA	SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA E PATATE	PASSATO C/PASTINA	RISOTTO C/ZUCCHINE	PASTA C/PATATE E CAROTE
POLPETTONE	PALOMBO	FRITTATA C/SPINACI	POLLO in UMIDO
CAROTE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI	PASTINA IN BRODO	RISO E PISELLI	PASTINA IN BRODO
POLPETTINE in BRODO	TACCHINO	SOGLIOLA AL FORNO	POLPETTINE IN BRODO
VERDURA di STAGIONE	PATATE ALL'INSALATA	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA	SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTINA	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTINA
MERLUZZO AL FORNO	FORMAGGIO SPALMABILE	VITELLO AL FORNO	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	PATATE all'INSALATA	VERDURA di STAGIONE
SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA
VENERDI		VENERDI	
PASSATO DI LEGUMI C/PASTA	PASTINA IN BRODO	PASSATO DI LEGUMI C/PASTA	PASTINA IN BRODO
POLPETTINE in BRODO	POLLO IN UMIDO	TACCHINO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO
PATATE e CAROTE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA	SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE	PASSATO C/PASTINA	RISOTTO CON CARCIOFI	MINISTRONE C/PASTINA
FRITTATA CON CARCIOFI	MOZZARELLA	MERLUZZO BOLLITO	FRITTATA C/PATATE
VERDURA di STAGIONE	PATATE ALL'INSALATA	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO AL FORNO	PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO	PASTA E PATATE
SCALOPPINE DI POLLO	FORMAGGIO SPALMABILE	MAIALE CON I FUNGHI	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA COTTA	SUCCO di FRUTTA	SUCCO di FRUTTA	FRUTTA COTTA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

17. DIETA per CELIACI (SENZA GLUTINE)

SG (giallo)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	25%	55%	2000

INDICATA : in presenza di intolleranza al glutine (Morbo Celiaco o Celiachia)

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette tostate s/glutine 30gr
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta s/glutine 140gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio:
Mozzarella 125gr
Spalmabile o fuso 100gr
Prosciutto crudo 80gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane s/glutine 100gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 30gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU SENZA GLUTINE (SG)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTAS/GLUTINE con LENTICCHIE SOGLIOLA BOLLITA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA S/GLUTINE IN BRODO FORMAGGIO FUSO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA S/GLUTINE BOLLITO DI MANZO PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA S/GLUTINE IN BRODO TACCHINO ai FERRI PISELLI FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTAS/GLUTINE alla BOLOGNESE COSCIA di POLLO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA S/GLUTINE PROSCIUTTO CRUDO PATATE ALL'INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTA S/GLUTINE al SUGO FRITTATA con SPINACI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA S/GLUTINE MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI BOLLITO DI MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA S/GLUTINE IN BRODO MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISO E PISELLI SOGLIOLA BOLLITA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA S/GLUTINE IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTAS/GLUTINE al SUGO MERLUZZO al FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTINA S/GLUTINE MAIALE ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA S/GLUTINE al POMODORO COSCIA di POLLO PATATE al FORNO FRUTTA FRESCA	MINISTRONE con PASTA S/GLUTINE FORMAGGIO FUSO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTAS/GLUTINE con FAGIOLI MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA S/GLUTINE IN BRODO PETTO di POLLO ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA S/GLUTINE con CECI TACCHINO AL FORNO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA S/GLUTINE BOLLITO di MANZO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTAS/GLUTINE con PATATE FRITTATA con CARCIOFI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO con PASTINA S/GLUTINE MOZZARELLA PATATE ALL'INSALATA FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON CARCIOFI MERLUZZO BOLLITO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA S/GLUTINE POLLO in UMIDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO al FORNO PETTO di POLLO ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA S/GLUTINE IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE PISELLI FRUTTA FRESCA	PASTA S/GLUTINE alla BOLOGNESE MAIALE ai FERRI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTAS/GLUTINE con PATATE PROSCIUTTO CRUDO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

18. DIETA per FIBROSI CISTICA

FC (viola)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20 %	32 %	48 %	3000

INDICATA : in presenza di mucoviscidosi (fibrosi cistica).

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr
Marmellata 25gr (1conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella
dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 140gr
Carne bianca o rossa 150gr
Pesce 200gr
Formaggio:
Mozzarella 250gr
Spalmabile o fuso 200gr
Prosciutto crudo 160gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 260gr

➡ *Nel
vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 50gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella
giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU FIBROSI CISTICA (FCa e FCb)			
SETTIMANA 13,5			
A	B	A	B
PRANZO	PRANZO	CENA	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA E LENTICCHIE	RISO AL SUGO	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/PASTINA
SOGLIOLA AL FORNO	TIMBALLO DI PATATE	FORMAGGIO FUSO	POLLO IN UMIDO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA alla BOLOGNESE	PASTA E PATATE	PASSATO C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
COSCIA DI POLLO	POLPETTONE	PROSCIUTTO CRUDO	PALOMBO
VERDURA DI STAGIONE	CAROTE	PATATE	PATATE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISOTTO C/SPINACI	PASTA E FAGIOLI	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/PASTINA
BOLLITO DI MANZO	PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA	TACCHINO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL SUGO	RISOTTO CON I FUNGHI	MINISTRONE C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
MERLUZZO AL FORNO	COTOLETTA DI POLLO	BRASATO DI SUINO	FORMAGGIO SPALMABILE
VERDURA DI STAGIONE	PISELLI	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E FAGIOLI	PASTA alla PORTOLANA	PASTINA IN BRODO	PASSATO C/PASTINA
MOZZARELLA	BRASATO DI VITELLO	POLLO IN UMIDO	SOGLIOLA
VERDURA DI STAGIONE	PATATE E CAROTE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE	RISO CON CARCIOFI	PASSATO C/PASTINA	PASTINA IN BRODO
FRITTATA CON CARCIOFI	ROTOLO DI TACCHINO	VITELLO AL FORNO	MOZZARELLA
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
RISO AL FORNO	PASTA alla BOLOGNESE	PASTINA IN BRODO	PASTA E LENTICCHIE
SCALOPPINI DI POLLO	SPEZZATINO C/PATATE	FORMAGGIO SPALMABILE	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	PISELLI	VERDURA DI STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU FIBROSI CISTICA (FCa e FCb)			
SETTIMANA 24			
A	B	A	B
PRANZO	PRANZO	CENA	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
MINISTRONE C/PASTA BOLLITO PATATE + CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOSCAIOLA SCALOPPINE CON FUNGHI PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA AL SUGO FRITTATA C/SPINACI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO C/ ZUCCHINE BRASATO DI SUINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA C/PATATE E CAROTE POLLO AI FERRI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
RISO E PISELLI SOGLIOLA AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA alla BOLOGNESE MOZZARELLA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E LENTICCHIE BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL POMODORO COSCIA POLLO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON I FUNGHI VITELLO AL FORNO PATATE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/PASTINA FORMAGGIO FUSO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PALOMBO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA E CECI FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO COSCIA DI POLLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO C/PASTINA BOLLITO DI MANZO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO PROSCIUTTO COTTO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
RISOTTO CON CARCIOFI MERLUZZO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E FAGIOLI BOLLITO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO POLLO IN UMIDO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C/RISO FRITTATA C/PATATE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA alla BOLOGNESE MAIALE CON FUNGHI VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL FORNO ROTOLO DI TACCHINO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E PATATE SCAMORZA VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO ARROSTO DI VITELLO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU FIBROSI CISTICA (FCa e FCb)			
Aggiunta giornaliera al vassoio ordinario			
Settimana 1,3,5		Settimana 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
MOZZARELLA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	FONTINA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO
MARTEDI		MARTEDI	
FORMAGGIO spalmabile PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	SCAMORZA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PARMIGIANO PANINO PICCOLO 1 bustina di olio	EMMENTAHL PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
PARMIGIANO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	FONTINA PANINO 1 BUSTINA DI OLIO	PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	SCAMORZA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO
GIOVEDI		GIOVEDI	
PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	EMMENTHAL PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	MAZZARELLA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	FORMAGGIO spalmabile PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO
VENERDI		VENERDI	
SCAMORZA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	FONTINA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO
SABATO		SABATO	
PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	MOZZARELLA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	SCAMORZA PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PROSCIUTTO CRUDO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO
DOMENICA		DOMENICA	
FORMAGGIO spalmabile PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PARMIGIANO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	FORMAGGIO spalmabile PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO	PARMIGIANO PANINO PICCOLO 1 BUSTINA DI OLIO

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

19. DIETA per ALLERGIA alle PROTEINE

del LATTE VACCINO

PL (lilla)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
20%	30%	50%	2300

INDICATA : in pazienti con allergia alle proteine del latte vaccino.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Tè o caffè d'orzo 200cc (1 tazza)
Fette biscottate 45gr (2 conf.)
Marmellata 50gr (2conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 140gr
Carne bianca o rossa (maiale) 150gr
Pesce 200gr
Prosciutto crudo 80gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 160gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 40gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU per ALLERGIA alle PROTEINE del LATTE VACCINO (PL)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
RISO al POMODORO	PASTINA IN BRODO	MINISTRONE C/ PASTA	PASSATO C/PASTINA
SOGLIOLA AL FORNO	PETTO di POLLO AI FERRI	PETTO di POLLO AI FERRI	SOGLIOLA BOLLITA
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	PATATE E CAROTE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA E PATATE	PASSATO C/ PASTINA	PASTA al POMODORO	PASTA C/PATATE E CAROTE
COSCIA di POLLO	PROSCIUTTO CRUDO	MAIALE ai FERRI	PETTO di POLLO AI FERRI
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
PASTA e FAGIOLI	MINISTRONE C/ PASTINA	RISO e PISELLI	PASTINA IN BRODO
ARROSTO di MAIALE	TACCHINO	SOGLIOLA al FORNO	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA di STAGIONE	PATATE AL FORNO	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
PASTA AL SUGO	PASTINA IN BRODO	PASTA al POMODORO	MINISTRONE C/ PASTINA
MERLUZZO AL FORNO	PROSCIUTTO CRUDO	COSCIA di POLLO	PALOMBO al FORNO
VERDURA DI STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	PATATE al FORNO	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA all'ORTOLANA	PASSATO C/ PASTINA	PASTA e CECI	PASTINA IN BRODO
PETTO di POLLO AI FERRI	SOGLIOLA	TACCHINO AL FORNO	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA di STAGIONE	VERDURA DI STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA E PATATE	PASTINA IN BRODO	RISO all'OLIO	MINISTRONE C/ PASTINA
TACCHINO ai FERRI	MAIALE ai FERRI	MERLUZZO al FORNO	PETTO di POLLO AI FERRI
VERDURA di STAGIONE	PATATE ALL'INSALATA	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA C/ POMODORO A CRUDO	PASTINA IN BRODO	PASTA C/ POMODORO A CRUDO	PASTINA IN BRODO
PETTO di POLLO AI FERRI	PROSCIUTTO CRUDO	MAIALE ai FERRI	PROSCIUTTO CRUDO
VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE	VERDURA di STAGIONE
FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

20. DIETA VEGETARIANA

Veg (verde chiaro)

Composizione bromatologica:

Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
15%	30%	55%	2000

INDICATA : in pazienti che hanno eliminato dalle loro abitudini alimentari la carne ed il pesce.

Menu settimanale tipo:

COLAZIONE:

Latte e caffè 200gr (1 tazza)
Fette biscottate 30gr
Marmellata 25gr (1 conf.)
Zucchero 10gr

➡ *Nella dispensa*

PRANZO e CENA:

Pasta 120gr
Formaggio :
 Mozzarella 125gr
 Spalmabile o fuso 100 - 200gr
Contorni 400gr
Frutta fresca 400gr
Pane 100gr

➡ *Nel vassoio*

CONDIMENTI:

Olio e.v.o. 45gr circa
Parmigiano 10gr

➡ *Nella giornata*

REGIONE BASILICATA
Stazione Unica Appaltante
Via Vincenzo Verrastro, 4 – 85100 Potenza

MENU VEGETARIANO (Veg)			
SETTIMANA 1,3,5		SETTIMANA 2,4	
PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI		LUNEDI	
PASTA E LENTICCHIE VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO FUSO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C./PASTA PATATE E CAROTE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO SCAMORZA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MARTEDI		MARTEDI	
PASTA AL POMODORO VERDURA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE PATATE ALL'INSALATA FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON ZUCCHINE FRITTATA CON SPINACI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO CON PASTINA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI		MERCOLEDI	
PASTA E FAGIOLI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C./PASTA MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E LENTICCHIE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
GIOVEDI		GIOVEDI	
RISOTTO CON I FUNGHI PISELLI FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON I FUNGHI PATATE all'INSALATA FRUTTA FRESCA	MINISTRONE C./PASTINA FORMAGGIO FUSO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
VENERDI		VENERDI	
PASTA ALL'ORTOLANA MOZZARELLA PATATE e CAROTE FRUTTA FRESCA	PASSATO C./PASTINA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASSATO CON PASTINA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
SABATO		SABATO	
PASTA CON PATATE FRITTATA CON CARCIOFI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E FAGIOLI VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FRITTATA C./PATATE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA
DOMENICA		DOMENICA	
PASTA AL POMODORO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E LENTICCHIE FORMAGGIO SPALMABILE VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA	PASTA E PATATE SCAMORZA VERDURA di STAGIONE FRUTTA FRESCA

DIETETICO OSPEDALIERO – Appendice 2 al Capitolato Speciale di Gara Allegato 1 A

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".



**L'albero è il simbolo della vita.
Nasce dalla terra e si volge al cielo.
Sintetizza corpo e spirito.**

**Così è l'uomo...
L'uomo, come l'albero per crescere sano e robusto
e per mantenersi tale negli anni ha bisogno di cure.
La Dietetica si propone di intervenire alle radici delle
abitudini alimentari per il benessere dell'umanità.**

(A.N.D.I.D.)