



**Civico Di Cristina Benfratelli**  
Azienda di Rilievo Nazionale ad Alta Specializzazione

**REGIONE SICILIA**

*Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione*

*“Civico - Di Cristina - Benfratelli”*

*Piazza Nicola Leotta, 4*

*90127 PALERMO*

---

**AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI  
“SERVIZIO DI RISTORAZIONE”**

**ALLEGATO 6 – SPECIFICA TECNICA RELATIVA  
ALLE FREQUENZE E ALLA COMPOSIZIONE DEI  
MENÙ**

**INDICE**

1)		
2)	STRUTTURA DEL MENU	3
3)	PASTI PER RICORRENZE.....	5
	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

- 3 primi piatti di cui 2 fissi e 1 variabile
- 3 secondi piatti di cui 2 fissi e 1 variabili
- 3 contorni di cui 2 fissi e 1 variabile
- 3 frutta (o dessert o dolce) di cui 2 fissi e 1 variabile
- Pane o grissini
- 0,5 l Acqua

Per la cena

- 3 primi piatti di cui 2 fissi e 1 variabile
- 3 secondi piatti di cui 2 fissi e 1 variabili
- 2 contorni di cui 1 fisso e 1 variabile
- 2 frutta (o dessert o dolce) di cui 1 fissa e 1 variabile
- Pane o grissini
- 0,5 l Acqua

**Struttura del pasto - PRANZO:**

<b>PRIMO</b>	A scelta tra 3:	pasta o riso asciutti conditi o paste speciali minestra di verdura o legumi o in brodo pasta o riso in bianco
<b>SECONDO</b>	A scelta tra 3:	carne o pesce uova formaggio o prosciutto crudo o bresaola
<b>CONTORNO</b>	A scelta tra 2:	1 contorno cotto 1 contorno crudo
<b>FRUTTA</b>	A scelta tra 2:	1 frutta fresca di stagione 1 frutta cotta o cuor di frutta
<b>PANE</b>		1 panino
<b>ACQUA</b>		acqua minerale in bottiglia da 0,5 l

**Struttura del pasto - CENA:**

<b>PRIMO</b>	A scelta tra 3:	carne o pesce uova formaggio o prosciutto crudo o bresaola
<b>SECONDO</b>	A scelta tra 3:	carne o pesce uova formaggio o prosciutto crudo o bresaola
<b>CONTORNO</b>	A scelta tra 2:	1 contorno cotti 1 contorno crudo
<b>FRUTTA</b>	A scelta tra 2:	1 frutta fresca di stagione 1 frutta cotta o cuor di frutta
<b>PANE</b>		1 panino
<b>ACQUA</b>		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.11 annue.

- 1 e 6 Gennaio;
- Pasqua e Pasquetta;
- 25 Aprile
- 1 Maggio;
- 2 Giugno;
- 15 Agosto;
- 25 e 26 Dicembre;
- Festa Patronale.

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)

<b>Preparazioni gastronomiche</b>	<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
	<b>N° volte</b>	<b>N° volte</b>
<b>Primi Piatti:</b>		
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

<b>Preparazioni gastronomiche</b>	<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
	<b>N° volte</b>	<b>N° volte</b>
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
<b>Secondi Piatti:</b>		
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
<b>Contorni:</b>		
Contorni crudi	7	7
Contorni cotti	14	7
<b>Frutta - Dessert:</b>		
Frutta fresca di stagione	5	7
Dessert o dolce o yogurt	2	0
<b>Pane o grissini</b>		
Pane - grissini	7	7