



***SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE
AI MENU E ALLA COMPOSIZIONE DEI PASTI***

PASTI EROGATI PRESSO LE MENSE E I BAR

Sono previsti menu settimanali estivi (dall'1 aprile al 30 settembre) e invernali (dall'1 ottobre al 31 marzo). Sono previsti 4 menu settimanali estivi e 4 menu settimanali invernali, per complessivi 8 menu settimanali nel corso dell'anno.

Nell'**Allegato E** sono indicati – per le diverse pietanze - gli ingredienti utilizzati, in particolare quelli allergenici, comprese le spezie, e le calorie.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti previsti nel menu giornaliero devono essere presenti **per tutta la durata del servizio quotidiano**.

Sono altresì previsti menu speciali e menu in occasione di festività.

Si precisa inoltre che:

- a) il pesce deve essere proposto due volte alla settimana per un totale di otto volte per ciascun “ciclo di menu” di quattro settimane. Di tali otto preparazioni di pesce, almeno quattro dovranno essere con pesce “fresco”. Il pesce, inoltre, deve essere proposto nei giorni dal martedì al venerdì, per consentirne gli adeguati approvvigionamenti e la preparazione. Sul menu deve essere espressamente indicato se il pesce servito in giornata è “fresco” ovvero “surgelato/congelato”;
- b) la preparazione vegetariana deve essere allestita tutti i giorni. Tale preparazione deve essere equilibrata nelle sue componenti nutrizionali (protidi, glucidi, lipidi);
- c) per la preparazione dei contorni devono essere utilizzati preferibilmente prodotti freschi, fatti salvi i casi in cui gli stessi non siano disponibili per stagionalità ovvero per i prodotti di difficile lavorazione nell'ambito della ristorazione collettiva (es. carciofi, fagiolini, spinaci, piselli);
- d) i contenitori monoporzione in polietilene utilizzati per le pietanze e le vivande dei cestini caldi e dei menu speciali (v. oltre) dovranno essere muniti di certificazione sui M.O.C.A. (materiali e oggetti a contatto con alimenti) nonché correttamente identificati e identificabili.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Estivo - 1^a settimana

	Primo Piatto/Piatto Unico	Secondo Piatto	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	lasagne al forno zuppa di verdura con crostini pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arrosto di vitellone frittata con erbe fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	zucchine trifolate carote brasate insalata di pomodori e sedano	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	spaghetti alle vongole minestrone con riso pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cosce di pollo con olive e peperoni pesce fritto (filetti di merluzzo o halibut) pesce (salmone, tonno, pesce spada, orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al forno fagiolini al prezzemolo insalata verde patatine fritte	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	penne all'amatriciana cannelloni di magro pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	scaloppine di suino alla pizzaiola pollo alla cacciatora fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	spinaci al burro melanzane alla griglia insalata di barbabietole	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	insalata di pasta gnocchi al pesto pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	peperoni ripieni di carne involtini di melanzane al prosciutto fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	piselli e carote al burro bietole all'agro insalata di pomodori e mais	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	linguine al salmone insalata di riso pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	mozzarella in carrozza Platessa alla mugnaia pesce (salmone, tonno, pesce spada, orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagiolini al prezzemolo peperonata carote filangè	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Estivo - 2ª settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	pasta alla carrettiera minestrone alla napoletana pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	bracirole di suino burro e salvia omelette al prosciutto fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	erbette gratinate piselli e carote al burro insalata di pomodori e olive	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	tagliatelle verdi con asparagi e ricotta pasta alla marinara pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	hamburger di vitellone alle olive polpo in insalata con patate pesce (salmone, tonno, pesce spada, orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagiolini al pomodoro zucchine grigliate carote filangè patatine fritte	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	pasta al sugo di verdura minestrone alla genovese pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arrosto ripieno di verdure cima alla genovese fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	peperoni al forno patate al forno insalata di pomodori	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	insalata di riso maltagliati con ceci pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cosce di pollo arrosto involtoni alla russa fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al forno cipolline in agrodolce insalata mista	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	tortelli al burro e salvia pasta con sugo di tonno e piselli pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	totani ripieni melanzane alla parmigiana pesce (salmone, tonno, pesce spada, orata, spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	coste al formaggio coste all'olio insalata verde e ravanelli	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Estivo - 3^a settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	penne alla carbonara zuppa di verdura con crostini pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arrosto di maiale ai capperi frittata semplice fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	zucchine trifolate carote filangè insalata di pomodori	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	risotto ai frutti di mare minestrone con pasta pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cotoletta di pollo seppioline con piselli pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al prezzemolo fagiolini alla genovese insalata verde	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	cannelloni di magro pasta ai quattro formaggi pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	bollito di vitellone in salsa verde insalata di pollo fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	cipolline in agrodolce melanzane trifolate insalata verde e pomodori	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	trenette al pesto insalata di riso pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cima alla genovese spiedini misti fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagioli borlotti in insalata erbette gratinate insalata verde	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	risotto ai carciofi spaghetti alle vongole pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	Fesa di tacchino al forno polpo in insalata con patate pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagiolini alla genovese peperoni alla griglia carote filangè	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Estivo - 4^a settimana

	Primo Piatto	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	pasta all'arrabbiata risotto alla parmigiana pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arista al forno omelette al formaggio fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	spinaci saltati carote e patate lessate insalata di stagione	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	pasta al forno linguine al salmone pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	polpettone di carne totani ripieni pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagiolini al prezzemolo zucchine trifolate insalata rossa e pomodori	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	minestra di farro riso al ragù pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	punta di vitello al forno spiedini di vitellone fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	peperonata coste al formaggio insalata verde e ravanelli	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	gnocchi alla piemontese insalata di pasta pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	petto di pollo dorato involtini di melanzane al prosciutto fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al prezzemolo erbette gratinate insalata mista patatine fritte	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	pennette alle zucchine pasta aglio olio e peperoncino pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	filetto di branzino al forno mozzarella in carrozza pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	funghi trifolati fagiolini al pomodoro insalata verde e radicchio	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Invernale - 1^a settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	trenette al pesto minestrone con pasta pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	coniglio alle olive frittata con erbe fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	carote e patate lessate finocchi gratinati insalata verde e pomodori	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	penne all'amatriciana risotto ai frutti di mare pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	bollito di vitellone con salsa verde pesce fritto (filetti di merluzzo o halibut) pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	verdure cotte miste carote brasate insalata mista	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	pasta e fagioli agnolotti in brodo di carne pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	tortino di verdure zucchine ripiene fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	bietole all'agro patate al prezzemolo insalata verde e carote filangè	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	minestra d'orzo penne alla boscaiola pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	spezzatino con patate crocchette di spinaci e ricotta fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	polenta funghi trifolati verze in insalata	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	pasta alla marinara minestrone alla toscana con cannellini pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	spiedini misti cernia alla livornese pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagiolini al prezzemolo coste al formaggio finocchi in insalata patatine fritte	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Invernale - 2^a settimana

		Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	pasta con salsiccia minestra alle verdure con maltagliati pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	rollè di tacchino sformato di patate e prosciutto fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al prezzemolo verdure miste grigliate carote filangè	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	lasagne al forno spaghetti alle vongole pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	scaloppine di lonza filetto di merluzzo al pomodoro pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	bietole saltate piselli e carote al burro insalata di stagione patatine fritte	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	risotto ai funghi zuppa di verdura con crostini pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arista ai funghi frittata con erbe fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	zucchine trifolate purea di patate finocchi in insalata	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	gnocchi alla romana tagliatelle al ragù pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	brasato di vitellone tortino di zucchine fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	polenta finocchi al burro insalata di finocchi e sedano	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	risotto ai carciofi minestrone con riso pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	coniglio alla cacciatora pesce fritto (filetti di merluzzo o halibut) pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	coste all'olio carote al vapore con prezzemolo insalata verde e rucola	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Invernale - 3^a settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	pasta all'arrabbiata cappelletti in brodo pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cosce di pollo arrosto sformato di patate e prosciutto fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al forno cavolfiori gratinati insalata verde e pomodori	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	linguine al salmone zuppa di verdure con crostini pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arrosto di vitellone merluzzo alla livornese pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	verdure cotte miste carote al burro insalata mista	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	pasta e fagioli penne alla carbonara pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cotoletta di pollo omelette al formaggio fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	erbette gratinate piselli e carote al burro insalata verde e carote filangè patatine fritte	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	cannelloni di magro risotto ai funghi pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	vitello tonnato spiedini misti fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	polenta funghi trifolati insalata di pomodori patatine fritte	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	riso al ragù spaghetti alle vongole pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	braciola di suino burro e salvia platessa alla mugnaia pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	fagioli borlotti in insalata coste al burro insalata verde e radicchio	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

Menu Invernale - 4^a settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Frutta/Dessert	Pane/Bevande
Lunedì	penne alla boscaiola strozzapreti al ragù pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	arrocolato di tacchino sformato di spinaci fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia formaggi e salumi piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	patate al prezzemolo verdure miste grigliate carote filangè	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Martedì	lasagne al forno pasta con sugo di tonno e piselli pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	spiedini di vitellone filetto di branzino al forno pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia formaggi e salumi piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	bietole all'agro piselli e carote al burro insalata verde e ravanelli	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Mercoledì	risotto ai funghi minestrina di lenticchie pizza pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	cotoletta di tacchino verdure miste ripiene fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia formaggi e salumi piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	verdure miste grigliate purea di patate finocchi in insalata patatine fritte	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Giovedì	gnocchi al gorgonzola minestrone alla genovese pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	brasato di vitellone torta di pasta sfoglia e zucchine fettina o hamburger alla griglia formaggio o verdure alla griglia formaggi e salumi piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	polenta broccoli gratinati insalata di finocchi e sedano	frutta di stagione dessert dolce	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata
Venerdì	minestrone alle verdure con maltagliati risotto ai frutti di mare pasta o riso (anche integrale) in bianco pasta o riso (anche integrale) al pomodoro	saltimbocca alla romana filetto di branzino al forno pesce (salmone, tonno, pesce spada, filetto di orata o spigola/branzino) alla griglia formaggio o verdure alla griglia formaggi e salumi piatto freddo (formaggi e salumi, insalate ecc.)	coste al formaggio carote e patate lessate insalata verde e rucola	frutta di stagione dessert	pane/grissini acqua minerale microfiltrata naturale e gassata

N.B. NEI RISTORANTI DEVONO ESSERE GARANTITI TUTTI I GIORNI:

- 1) Con cadenza quindicinale dovrà essere proposta una “portata gastronomica internazionale” secondo le ricette previste nell’**Allegato E** in aggiunta al menu ordinario.
- 2) Il menu deve essere integrato settimanalmente con la pizza, come portata sostitutiva del primo piatto, fra quelle indicate nell’**Allegato E**.
- 3) Nei bar del Centro Donato Menichella, Via delle Quattro Fontane e di Via dei Serpenti dovranno essere offerti pasti equivalenti a quelli della linea panineria presenti nelle mense (anche fast-food per il bar di Via dei Serpenti), oltre ai prodotti previsti nell’elenco “prodotti del bar” di cui all’art. 67 dello schema di contratto.

Alternative alle portate:

	Alternativa al Primo (1 a scelta)	Alternativa al Secondo (1 a scelta)	Alternativa a Frutta/Dessert
Tutti i giorni	yogurt contorno formaggi (<i>porzione ridotta 50%</i>) salumi (<i>porzione ridotta 50%</i>) frutta fresca dolce	2 yogurt formaggi (<i>porzione intera</i>) salumi (<i>porzione intera</i>) insalatona piatto freddo composto 1 contorno + 1 frutta	yogurt dolce (una volta a settimana)
Tutti i giorni	PIATTI FREDDI IN ALTERNATIVA AL SECONDO E AL CONTORNO		
	Una preparazione gastronomica composta da una sola portata		

MENU DEI BAR AZIENDALI

PREPARAZIONI MINIME SEMPRE PRESENTI NEL MENU GIORNALIERO		N° PROPOSTE MINIME GIORNALIERE
- Panini farciti - Focacce Farcite - Piatto Unico	A rotazione tra quelli previsti Cfr. Allegato E Specifiche delle grammature	N° 4 scelte N° 2 scelte N° 6 scelte
- Macedonia di frutta - Spremuta di arance - Frullato di frutta - Centrifugato di vegetali		N° 3 scelta N° 1 scelta N° 1 scelta N° 1 scelta
- Verdura cotta - Verdura cruda	Solo nei bar del CDM e di Via dei Serpenti, a rotazione tra quelle previste nell' Allegato E Specifiche delle grammature	N° 2 scelte N° 3 scelte
Pane		N° 2 scelte
Grissini/ crackers		N° 2 scelte
Frutta di stagione		N° 3 scelte
- Yogurt - Dessert - Bevanda		N° 4 scelte N° 3 scelte (al cucchiaino, ad es., budino) acqua minerale liscia o eff. Naturale

LISTA PRODOTTI CAFFETTERIA (offerta minima)

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino, cappuccino d'orzo e cappuccino di soia

Latte scremato

Tè, camomilla, infusi vari

Latte macchiato

Caffèlatte

Cioccolata in tazza

Bevande gassate lattina

Succhi di frutta in bottiglia

Acqua minerale

Spremuta di agrumi

Frullati di frutta

Centrifugati

Gelati mantecati assortiti

Lieviti

Ciambellone

Yogurt (intero, scremato, bianco e ai frutti)

Snack confezionati

Frutta secca confezionata

Panini/focacce/tramezzini

MENU ORDINARIO SETTIMANALE - COMPOSIZIONE DEL PASTO

PASTO “ORDINARIO” (presso tutte le Strutture di mensa)

- **primo piatto:** a scelta tra i 2 previsti nell'**Allegato D** (“pastasciutta” o riso variamenti conditi; pasta/riso in brodo oppure zuppa vegetale e/o con legumi e/o pasta). All’utente deve essere offerta, come alternativa, anche una preparazione composta da salumi/formaggi e piatti della “linea dietetica” (pasta e riso in bianco e al pomodoro. La pasta o il riso devono essere anche integrali);
- **secondo piatto:** a scelta tra i 2 previsti nell'**Allegato D** (una preparazione o a base di carne o a base di pesce; una preparazione vegetariana). All’utente deve essere offerta, come alternativa, un’insalatona da comporre a cura dell’utente; una preparazione al grill (ove non presente una zona grill, una preparazione sostitutiva ugualmente dietetica); una preparazione composta da salumi e/o formaggi. Inoltre, in aggiunta ai primi piatti deve essere offerta, settimanalmente, la pizza o pinsa romana e, in aggiunta ai secondi piatti o ai contorni, deve essere offerta ogni quindici giorni una “preparazione gastronomica internazionale”;
- **contorno:** a scelta tra verdura/ortaggi cotti, verdura/ortaggi crudi, verdure al vapore o bollite (ove compatibile con tale cottura l’alimento potrà essere lo stesso preparato con modalità non “dietetiche”), come da **Allegato D**;
- **dessert:** frutta fresca, macedonia fresca, frutta cotta, yogurt, dolce (quest’ultimo, una volta alla settimana), come da **Allegato D**;
- **acqua** potabile da erogatore allacciato alla rete idrica; in caso di malfunzionamento o comunque su richiesta della Banca, una bottiglia da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”);
- **pane:** a scelta tra bianco, integrale, segale, multi-cereali.

Almeno una volta al mese, le pietanze componenti il menu giornaliero dovranno essere preparate con prodotti provenienti dal mercato equo-solidale e/o da terreni confiscati alla criminalità (un primo, un secondo, un contorno, un frutto). Tale indicazione dovrà essere esplicitata nei menu pubblicati (presso ogni mensa, sull’APP informatica ecc.).

PASTO “FAST FOOD” (presso tutte le Strutture di mensa ad eccezione delle mense di Via Tuscolana e di Via dei Mille)

- un primo piatto oppure n. 1 secondo piatto, a scelta tra quelli previsti per il pasto ordinario;

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU

- un contorno, a scelta tra quelli previsti per il pasto ordinario;
- un dessert, a scelta tra quelli previsti per il pasto ordinario;
- **acqua** potabile da erogatore allacciato alla rete idrica; in caso di malfunzionamento o comunque su richiesta della Banca, una bottiglia da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”);

pane a scelta tra bianco, integrale, segale, multi-cereali.

PASTO “PANINERIA” (presso Via dei Serpenti, Via delle Quattro Fontane e Centro Donato Menichella)

- una preparazione a scelta tra tramezzino (a scelta, da parte dell’utente, integrale o bianco), toast, insalata già composta (verdure miste fra quelle previste dall’**Allegato E** o caprese o di petto di pollo o di riso);
- un panino imbottito (a scelta tra pane bianco o integrale o di segale o multi-cereali) con prosciutto crudo o cotto o mortadella o salame o tonno e/o verdure tra quelle disponibili nel menu giornaliero, o con proteine vegetali (es. tofu, seitan);
- una porzione di frutta fresca o macedonia fresca o yogurt;
- una bottiglia di acqua da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”).

MENU IN CASO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

- una preparazione a scelta tra tramezzino (a scelta, da parte dell’utente, integrale o bianco), toast, insalata già composta (verdure miste fra quelle previste dall’**Allegato E** o caprese o di petto di pollo o di riso);
- un panino imbottito (a scelta tra pane bianco o integrale o di segale o multi-cereali) con prosciutto crudo o cotto o mortadella o salame o tonno e/o verdure tra quelle disponibili nel menu giornaliero, o con proteine vegetali (es. tofu, seitan);
- una porzione di frutta fresca;
- una bottiglia di acqua da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”)

CESTINO CALDO (IN SOSTITUZIONE DEL PASTO ORDINARIO)

Il cestino caldo è composto da:

- un primo piatto, a scelta tra quelli previsti per il pasto ordinario;
- un secondo piatto, a scelta tra quelli previsti per il pasto ordinario;
- un contorno, a scelta tra quelli previsti per il pasto ordinario;
- una porzione di frutta fresca;
- una bottiglia di acqua da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”);
- un panino imbustato (a scelta tra pane bianco o integrale o di segale o multi-cereali).

Il cestino deve essere confezionato in contenitori monouso tali da consentire la consumazione direttamente sul posto di lavoro. La confezione deve contenere n. 1 bustina di parmigiano grattugiato, condimenti monouso (olio, aceto, sale, pepe ecc.). Il cestino deve essere corredato da un set di posate, piatti, bicchiere monouso, tutti di materiale biodegradabile, e da due tovaglioli di carta doppio velo.

CESTINO FREDDO (IN SOSTITUZIONE DEL FAST-FOOD)

due panini (a scelta tra pane bianco o integrale o di segale o multi-cereali);

una scatoletta di tonno (a scelta sott'olio o naturale), in alternativa, proteine vegetali (es. tofu, seitan);

una confezione di formaggio spalmabile;

una porzione, a scelta, di prosciutto crudo o cotto o mortadella o salame e/o verdure cotte sotto vuoto tra quelli disponibili nel menu giornaliero;

una porzione di frutta fresca;

una bottiglia di acqua minerale da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”).

Il cestino deve essere corredato da un set di posate, piatti, bicchiere monouso, tutti di materiale biodegradabile, da due tovaglioli di carta doppio velo e da un sacchetto shopper.

CESTINO FREDDO RIDOTTO (IN SOSTITUZIONE DELLA PANINERIA ORDINARIA)

due panini imbottiti (a scelta tra pane bianco o integrale o di segale o multi-cereali) con prosciutto crudo o cotto o mortadella o salame o tonno o verdure tra quelle disponibili nel menu giornaliero; in alternativa, proteine vegetali (es. tofu, seitan);

una porzione di frutta fresca;

una bottiglia di acqua minerale da ½ litro proveniente da fonte regionale (ove possibile, fermo rimanendo il requisito della “filiera corta”).

Il cestino deve essere corredato da due tovaglioli di carta doppio velo.

VARIAZIONE DEL MENU ORDINARIO SETTIMANALE

Di norma il menu è fisso ed invariabile. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la conservazione dei prodotti deperibili e/o per la realizzazione della portata prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie e imprevedibili non dipendenti dall'Impresa, quali ad es., sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- allerta alimentare;
- difficoltà estemporanee di approvvigionamento o di reperimento delle derrate alimentari opportunamente comprovate.

Le modifiche potranno essere apportate nell'ambito delle pietanze contenute nell'**Allegato E**, purché siano approvate preventivamente dalla Banca.

MENU SPECIALI - COMPOSIZIONE DEL PASTO

L'Impresa, a seguito di prenotazione da effettuarsi almeno con 24 ore di anticipo da parte degli interessati, deve approntare - presso tutte le strutture – menu speciali per gli utenti affetti da patologie o portatori di allergie o intolleranze alimentari. La composizione del pasto per i menu speciali deve essere supportata da certificazione medica da fornire alla Banca.

La struttura del menu speciale è uguale a quella del pasto ordinario.

Tutte le pietanze e le vivande in genere componenti i menu speciali dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene.

Per quanto riguarda i menu per celiaci, al fine di evitare il rischio di contaminazione, l'Impresa deve utilizzare preparazioni gastronomiche surgelate preparate e conservate a norma delle vigenti disposizioni legislative. L'Impresa deve indicare le procedure utilizzate nel Manuale di Autocontrollo di cui all'art. 51 del contratto.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di *privacy*.

Presso lo stabile di Via dei Serpenti è in via di ultimazione la nuova cucina a servizio della locale mensa ove sarà previsto un settore per la produzione di pietanze per celiaci; pertanto, una volta attivata la nuova cucina, i pasti per celiaci potranno essere preparati lo stesso giorno dell'erogazione.

MENU IN OCCASIONE DI FESTIVITA'

In occasione di festività particolari (Natale, Capodanno, Carnevale, Pasqua), l'Impresa dovrà approntare preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menu esistente.

L'Impresa si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Banca.

Le preparazioni devono essere scelte dall'Impresa tra quelle tradizionalmente in tema con la festività e comunque diverse da quelle normalmente presenti nel menu e devono contemplare:

- antipasto o aperitivo (composto da bevanda + tartine o simili)
- dolce tradizionale;
- bevanda (spumante o altro).

MENU DELLE COLAZIONI DI LAVORO

COLAZIONI DI LAVORO DI TIPO “A”

Si prevede il servizio a tavolo

- Aperitivo alcolico o analcolico
- antipasto di pesce o di carne o vegetariano;
- primo piatto di pesce o di carne o vegetariano;
- secondo piatto di pesce o di carne o vegetariano
- due contorni;
- frutta o dessert;

Acqua minerale liscia e effervescente naturale; Vino adeguato al menu e caffè “espresso”.

Composizione floreale centrotavola.

Il personale impiegato per il servizio dovrà essere composto da un cameriere ogni 6 commensali, oltre a un maître di coordinamento.

COLAZIONI DI LAVORO DI TIPO “B”

Si prevede il servizio a tavolo

Aperitivo alcolico e analcolico

- antipasto di pesce o di carne o vegetariano

oppure

- primo piatto di pesce o di carne o vegetariano;

- un secondo piatto di pesce o di carne o vegetariano

- due contorni;

- frutta oppure dessert.

Acqua minerale liscia e effervescente naturale; Vino adeguato al menu e caffè espresso*.

Il personale impiegato per il servizio dovrà essere composto da un cameriere ogni 6 commensali, oltre a un maître di coordinamento.

BUFFET DI TIPO “A”

Si prevede il servizio a tavolo

- aperitivo con cocktails alcolici e analcolici, prosecco, succhi di frutta/pomodoro e tartine assortite;

- 3 tipi di antipasto (di carne, di pesce e vegetariano);

- 4 primi piatti (paste e risotti caldi o freddi a base di carne o di pesce o di vegetali);

- 4 secondi piatti misti (a base di carne, di pesce, di vegetali);

- 2 tipi di contorno;

- 2 tipi di dessert e composta di frutta;

Acqua minerale liscia e effervescente naturale; Vino adeguato al menu e caffè espresso*.

Alzatina di composizione floreale.

Il personale impiegato per il servizio dovrà essere composto da due camerieri per punto di distribuzione, oltre a un maître di coordinamento.

BUFFET DI TIPO “B”

aperitivo con cocktails analcolici, succhi di frutta/pomodoro e tartine assortite;

3 primi piatti (paste e risotti caldi o freddi a base di carne o di pesce o di vegetali);

3 secondi piatti misti (a base di carne, di pesce, di vegetali);

2 tipi di contorno;

1 dessert e composta di frutta;

Acqua minerale liscia e effervescente naturale;

Vino adeguato al menu e caffè espresso*.

Alzatina di composizione floreale.

Il personale impiegato per il servizio dovrà essere composto da due camerieri per punto di distribuzione, oltre a un maître di coordinamento.

BRUNCH

- Aperitivi analcolici;
- Canapè;
- Torte salate assortite;
- Pan brioche salati;
- Bottoncini ripieni;
- Croissant mignon ripieni;
- Tramezzini piccoli;
- Arancini;
- Pizzette;
- Pasticceria mignon;

- Gelato di vari gusti;
- Acqua minerale liscia e effervescente naturale;
- Vino bianco e rosso;
- Spumante dolce e secco;
- Succhi di frutta misti;
- Caffè espresso*.

Il personale impiegato per il servizio dovrà essere composto da un cameriere per un numero inferiore o uguale a 25 commensali

COFFEE BREAK

- Pasticceria mignon;
- Croissant piccoli;
- Caffè espresso*;
- Latte;
- Tè/infusi (in bustine);
- Succhi di frutta misti;
- Acqua minerale liscia e effervescente naturale.

Il personale impiegato per il servizio dovrà essere composto da un cameriere per un numero inferiore o uguale a 25 commensali.

CAFFETTERIA

- Caffè espresso*;
- Latte;
- Tè/infusi (in bustine);
- Succhi di frutta misti;
- Acqua minerale liscia e effervescente naturale.

*Il caffè espresso si intende preparato al momento e non preventivamente all'evento.

MENU IN OCCASIONE DEL RICEVIMENTO DEL GOVERNATORE E DELL'ASSEMBLEA DEI PARTECIPANTI

Di norma il 31 maggio, o nei giorni immediatamente precedenti, in occasione dell'Assemblea dei Partecipanti della Banca d'Italia, dovrà essere allestito a cura dell'Impresa un buffet nelle sale di rappresentanza di Palazzo Koch.

Trattandosi di un evento di alta rappresentanza, il menu del buffet dovrà attenersi a preparazioni di alta qualità sia nella presentazione sia nella elaborazione e dovrà essere caratterizzato dall'impiego di materie prime freschissime, di stagione e di prima scelta. Il menu - che dovrà essere concordato volta per volta con la Banca - è, di norma, così articolato:

- 2 antipasti;
- 3 primi;
- 3 secondi dei quali uno vegetariano, uno di pesce e uno di carne
- 2 contorni;
- Frutta e dessert;
- Spumante, vino bianco e vino rosso.

Il Servizio dovrà essere organizzato in collaborazione con gli incaricati del cerimoniale della Banca; i buffet saranno allestiti su tavoli dislocati in diverse sale, prevedendo la presenza di posti a sedere con tavolini (e relativo tovagliato di stoffa) e seggiole che l'Impresa dovrà fornire e ritirare celermente al termine del ricevimento. Particolare cura dovrà essere posta negli allestimenti degli addobbi, comprese le composizioni floreali (secondo le indicazioni fornite dalla Banca), dei tovagliati e delle stoviglie, che dovranno essere di elegante fattura.

Il personale utilizzato dovrà essere in numero sufficiente a garantire:

- un servizio rapido in modo da evitare file presso i tavoli del buffet;
- una presenza nelle sale idonea ad assicurare, in ogni circostanza, un'adeguata assistenza ai commensali (offerta di bevande e vivande, pronto sgombero dei tavoli di appoggio, ecc.);
- la presenza di almeno un maître per sala.

Tutti gli oneri connessi con le suddette prestazioni, ivi compresi quelli relativi all'allestimento dei menu e quant'altro occorra per l'organizzazione del buffet, sono a totale carico dell'Impresa.

Il personale dovrà adottare ogni possibile cautela nell'utilizzo degli arredi di pregio esistenti nelle sale di rappresentanza ove si svolge l'evento.

MENU DELLA CENA DEI DIPENDENTI IN OCCASIONE DELL'ASSEMBLEA DEI PARTECIPANTI

In occasione dell'Assemblea dei partecipanti, l'Impresa, su richiesta della Banca, dovrà erogare la cena presso la mensa di Via dei Serpenti per i dipendenti della Banca e per il personale di ditte esterne coinvolti nell'allestimento dell'evento in discorso.

Il menu deve essere concordato con la Banca ed è così articolato:

- antipasto;
- due primi piatti;
- due secondi piatti, di cui uno di pesce;
- tre contorni;
- un dolce.

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Le portate dei menu devono essere preparate con modalità light (es. cotture al vapore), quindi evitando soffritti, aggiunte di latte, creme e addensanti vari (es. farine, amido di mais ecc.) e comunque adottando procedure che favoriscano la digeribilità nel rispetto del gusto e delle proprietà organolettiche. Dovrà inoltre essere rispettato l'equilibrio dei vari nutrienti nell'ambito del menu giornaliero.

Inoltre le pietanze dovranno essere preparate esclusivamente con impiego di olio extra vergine d'oliva ad eccezione delle pietanze "etniche", per le quali potrà essere utilizzato olio di semi di girasole.

Nella preparazione delle pietanze andranno evitate le spezie se la ricetta della pietanza non le richieda espressamente (es. piatto unico etnico).

Condimenti da mettere a disposizione dell'utenza in confezioni monodose: aceto di mele, aceto balsamico, aceto di vino bianco, salsa di soia, olio di sesamo, zenzero in polvere, basilico in polvere, curcuma, curry ecc.

Si specifica che:

primi piatti: le zuppe senza pasta debbono essere di verdure di stagione, di legumi, di farro/orzo.

secondi piatti: gli ingredienti che possono comporre le insalatone sono (con asterisco quelle che devono essere sempre presenti, con doppio asterisco quelle da offrire a rotazione):

- insalata verde (secondo stagionalità) *
- insalata rossa **
- radicchio julienne *
- carote julienne *
- finocchi tagliati finissimi *

- rucola *
- pomodori ciliegino o datterini *
- pomodori a fettine **
- cetrioli freschi affettati **
- cipolle dolci affettate in acqua **
- melanzane grigliate **
- zucchine grigliate **
- peperoni grigliati **
- fagioli o ceci o lenticchie al naturale (non in barattolo) *
- orzo perlato lessato **
- peperoni a striscioline *
- olive verdi e nere *
- barbabietole al naturale a fette **
- mozzarelline *
- tonno al naturale *
- uova sode *

Per le insalatone debbono essere messi a disposizione degli utenti contenitori da almeno 1.000 ml.

Carne: andrà garantita una rotazione tra: vitello, manzo, suino magro, agnello, pollo, tacchino;

linea grill: piatto espresso delle tipologie di carne sopra esposte a rotazione;

Pesce: andrà garantita una rotazione tra: dentice, orata, spigola, salmone, trota, alici, sarde, sgombrò, pesce spada;

Salumi/affettati: a scelta fra tre tipi ogni giorno: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola; da chiedere al personale di linea all'atto dell'accesso alla stessa;

Formaggi: a scelta fra tre tipi ogni giorno, assicurando la rotazione nell'arco della settimana con i seguenti tipi: mozzarella, stracchino, emmenthal, pecorino fresco, semi-stagionato, stagionato; da chiedere al personale di linea all'atto dell'accesso alla stessa;

Legumi: da servire dal martedì al venerdì per consentirne l'adeguata preparazione nelle varie fasi (ammollo dei legumi secchi) assicurando la rotazione; non possono quindi essere serviti i legumi confezionati "in barattolo".

Pane

pane bianco o integrale o segale o multi-cereali: fresco (non industriale), l'integrale deve essere con farine integrali al 100%; a disposizione in appositi contenitori e da prelevare a mezzo di idoneo utensile.

Frutta/Dessert

frutta fresca: a scelta tra due frutti secondo stagione;

yogurt: a scelta tra magri bianchi, magri alla frutta, interi bianchi e interi alla frutta, di soia, senza lattosio;

dessert: crostata, torta alle mele, evitando creme e similari, con utilizzo di zucchero di canna e di miele, di alta qualità;

frutta cotta: a scelta tra mela e pera cotta.