

ALLEGATO 2 - COMPOSIZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE ED ORARIO DEI PASTI

1. Composizione della giornata alimentare

(in ossequio alle grammature di cui all'Allegato 3 e fatte salve le diete speciali):

colazione:

- a scelta dell'Ospite e dello Studente: caffè anche decaffeinato, latte fresco intero e parzialmente scremato, su richiesta specifica latte senza lattosio, caffelatte, thè anche decaffeinato, orzo;
- *brioche*s vuote non confezionate, yogurt sia naturali che alla frutta, succhi di frutta, spremute, biscotti frollini solubili, fette biscottate anche integrali, cereali, pane fresco, burro gr.10, marmellata e miele (in confezioni monoporzione)

pranzo e cena :

- un primo del giorno a scelta fra 2 piatti
- un secondo del giorno a scelta fra 2 piatti
- in alternativa del primo e del secondo piatto, a scelta dell'Ospite, dello Studente e del Dipendente: un piatto unico due volte la settimana (senza numero minimo di prenotazioni)
- contorno del giorno
- buffet di verdure crude di stagione, con minimo 2 tipologie di insalata al giorno, con cambiamento varietà almeno ogni 2 giorni;
- pane bianco
- pane arabo
- pane integrale
- grissini
- crackers monoporzione
- frutta fresca, varia e stagionale, e frutta cotta e yogurt
- acqua ½ litro, microfiltrata, senza utilizzo di bottiglie di plastica
- vino ¼ di litro o birra
- alternative fisse ai primi e ai secondi piatti, come indicato nell'Allegato 1..

A pranzo, per il menù invernale, entrambi i piatti a scelta offerti come primo e secondo devono essere piatti caldi. A pranzo per il menù estivo, e a cena sia per il menù estivo che per il menù invernale, almeno uno dei piatti a scelta offerti come primo e secondo deve essere caldo.

Inoltre dovrà essere sempre previsto, sia a pranzo che a cena, in ciascun menù, un contorno caldo.

cestino sostitutivo del pasto per i lavoratori turnisti:

- 2 panini imbottiti con salumi o formaggi
- un frutto o uno yogurt
- acqua ½ litro o bibita o birra.

merenda (di cui è prevista solo la fornitura delle derrate in RSA in orario e modalità da concordare, mentre la distribuzione è a carico del personale interno dell'Ente):

- A rotazione: biscotti, yogurt, dolce semplice, gelato nella stagione estiva, associati a thè o tisane, caldi in inverno e freddi in estate.

2. Orario di consumazione dei pasti

- OSPITI E STUDENTI:

Ai fini del contenimento del virus "COVID 19", la somministrazione di pasti dovrà avvenire in più turni nei seguenti intervalli temporali:

- a) COLAZIONE: dalle 7.30 alle 9.30;
- b) PRANZO: dalle 12.00 alle 14.00;
- c) CENA: dalle 18.30 alle 20.30.

- LAVORATORI DIPENDENTI DELL'ENTE:

- *pasto dei lavoratori non turnisti* (dal lunedì al venerdì):

pranzo: ore 12.30 – 13.30

- *pasti dei lavoratori turnisti* (tutto l'anno festività comprese):

- 1) dalle ore 11 alle ore 12.30
- 2) dalle ore 14 alle ore 14.30
- 3) dalle ore 17 alle ore 18.30

N.B.: per i lavoratori impegnati nei turni pomeridiani è prevista la fornitura, su scelta e prenotazione del lavoratore, di cestini sostitutivi del pasto in alternativa ai piatti previsti in menù.

Il fornitore è tenuto ad approntare i vassoi con il coperchio; il ritiro e la riconsegna di questi ultimi sono a carico del lavoratore.