



REGIONE BASILICATA  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA**  
Via Torraca, 2 – 85100 POTENZA  
Cod. Fisc./P.IVA: 01722360763

U.O.C. Provveditorato/Economato  
U.O. Provveditorato - Sede Amm.va di Lagonegro (Pz)  
tel. 0973/48511  
fax 0973/21730

**TABELLE DIETE SPECIALI**, ALLEGATE AL CAPITOLATO TECNICO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA ASP – VIA TORRACA, 2 – 85100 POTENZA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI DEGENTI E AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PP.OO. DI LAURIA (PZ) E MARATEA (PZ) – LOTTO UNICO - NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

(Allegato 4)

## DIETE SPECIALI

Le diete speciali saranno specificatamente richieste dalla Direzione Sanitaria del Presidio alla Ditta aggiudicataria che dovrà fornire pasti con diete speciali senza alcun costo aggiuntivo. Alcune Diete Speciali sono indicate nel presente allegato. Particolari necessità non previste saranno specificatamente richieste tempestivamente dalla Direzione Sanitaria Ospedaliera.

## DIETE IDRICHE

Nel caso di somministrazione di diete idriche (LATTE, ACQUA, THE, CAMOMILLA) queste ultime non saranno conteggiate ai fini della fatturazione data l'esiguità del valore nutrizionale ed economico del pasto.

## PASTI PARZIALI

In caso di somministrazione di pasti parziali i prezzi offerti per il pasto normale saranno ridotti del 20%. Si intendono per pasti parziali quelli non comprensivi del primo o del secondo piatto.

### MENU DIALISI

(da consumare alle ore 09.00 ed alle ore 15.00)

the zuccherato;	
panino	gr. 100;
farcitura	gr. 70;
acqua minerale	¼ lt.

La farcitura del panino deve avvenire, su richiesta del paziente, con i seguenti ingredienti:

prosciutto crudo, prosciutto cotto, carne di vitello, fesa di tacchino, fesa di pollo, formaggio di vari tipi, tonno, pomodori, mozzarella, frittata.

### DIETA DI 1200 CALORIE PER DIABETE

Protidi gr.62,40 pari al 20,5% delle calorie totali  
Lipidi gr.38,72 pari al 28,5% delle calorie totali  
Glicidi gr.166,76 pari al 51,0% delle calorie totali

## DISTRIBUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA:

### COLAZIONE:

Latte intero	gr. 200, su richiesta parzialmente scremato da gr. 250
--------------	---

Caffè d'orzo	a piacere
Dolcificante	a piacere
Fette biscottate	n° 2 oppure gr. 30 di pane comune oppure gr. 35 di pane integrale.

### PRANZO:

Pasta o riso	gr. 40 con minestrone o altri legumi gr. 20. Pane comune gr. 60 o integrale gr. 65. Pasta o riso gr. 60 al pomodoro, senza olio cotto. Crudo a piacere, extra vergine di oliva.
--------------	---

Parmigiano gr. 5

Carne magra	gr. 70 di tutti i tipi (lessa, arrosto o al forno) gr.140 di pollo, coniglio o tacchino (idem)
-------------	---

Pesce	gr. 200 (idem)
Formaggi	gr. 20
Latticini	gr. 35
Prosciutto crudo/cotto	gr. 40
Uova	n° 1
Tonno sott'olio d'oliva	gr. 35
Verdura cotta o cruda	a volontà
Olio extra vergine di oliva per il pranzo	gr. 15

#### CENA:

Pasta o riso	gr. 20
	Pane come per il pranzo
Brodo di carne sgrassato o vegetale	gr. 200
Secondi piatti	Come per il pranzo
	Verdura cotta o cruda a volontà
Olio per la cena	gr. 10
Pane integrale o bianco	gr. 45/40

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTI. ALLA CARNE ED AGLI AFFETTATI DEVE ESSERE TOLTO TUTTO IL GRASSO VISIBILE.

Cotture consigliate: tutte cotture semplici, senza olio cotto, aggiungendo, a cottura ultimata, olio extravergine di oliva crudo.

E' consigliabile variare il più possibile la dieta utilizzando sostituzioni annotate al lato della lista di base.

<h3>DIETA DI 2200 CALORIE PER DIABETE INSULINODIPENDENTI</h3>
---

Protidi gr.109,87 pari al 20% delle calorie totali  
 Lipidi gr.66,51 pari al 27% delle calorie totali  
 Glicidi gr.313,11 pari al 53% delle calorie totali

#### DISTRIBUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA:

##### COLAZIONE:

Latte parzialmente scremato	gr. 250
Caffè d'orzo	a piacere
Fette biscottate	n° 5 oppure gr. 65 di pane comune oppure gr. 70 di pane integrale.

##### PRANZO:

Pasta o riso	gr. 70 con minestrone o altri legumi gr. 30. Pane comune gr. 100 o integrale gr. 110. Pasta o riso gr. 100 al pomodoro, senza olio cotto, crudo a piacere.
--------------	---

Parmigiano o grana	gr. 5
Carne magra	gr. 100 di tutti i tipi gr. 200 di pollo, coniglio o tacchino (lesso, arrosto o al forno) gr. 300 (idem)
Pesce	
Formaggi	gr. 50
Latticini	gr. 50
Prosciutto crudo/cotto	gr. 40
Uova	n° 2
Tonno sott'olio d'oliva	gr. 80
Verdura cotta o cruda	a volontà

Olio extra vergine d'oliva per il pranzo gr. 20

**CENA:**

Pasta o riso	gr. 30
	Pane come per il pranzo
Brodo di carne sgrassato o vegetale	gr. 200
Secondi piatti	Come per il pranzo
	Verdura cotta o cruda a volontà
Olio per la cena	gr. 20
Pane integrale o bianco	gr. 70/65

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTI. ALLA CARNE ED AGLI AFFETTATI DEVE ESSERE TOLTO TUTTO IL GRASSO VISIBILE.

Cotture consigliate: tutte cotture semplici, senza olio cotto, aggiungendo, a cottura ultimata, olio extravergine di oliva crudo.

E' consigliabile variare il più possibile la dieta utilizzando sostituzioni annotate al lato della lista di base.

DIETA SEMILIQUIDA PER SONDINO NASO-GASTRICO
---

Calorie 1392 (delle quali 375 sono date da cc. 250 di Ensure Plus)  
Protidi gr.59,07 pari al 17% delle calorie totali  
Lipidi gr.51,00 pari al 33% delle calorie totali  
Glicidi gr.181,61 pari al 50% delle calorie totali

**DISTRIBUZIONE NELLE 24 ORE:**

**COLAZIONE:**

Latte parzialmente scremato	gr. 200
Biscotti solubili	Gerber, Plasmon o Dieterba, etc. n° 2

**PRANZO:**

Semolino	gr. 30
Omogeneizzati di carne	gr. 80
Brodo vegetale o di carne	gr. 150
Olio per il pranzo	gr. 10

**ORE 14.00:**

Omogeneizzati di frutta	n° 3
Zucchero	gr. 10

**ORE 16.00:**

Ensure Plus	cc. 125 (mezza lattina)
Acqua	cc. 125

**CENA:**

Semolino	gr. 30
Omogeneizzati	gr. 80
Olio	gr. 10
Brodo di carne	gr. 150

TUTTI GLI ALIMENTI SONO FRULLATI INSIEME. L'ACQUA VIENE AGGIUNTA IN MODO DA RAGGIUNGERE UNA CONCENTRAZIONE TALE DA PASSARE PER IL SONDINO.

DIETA IPOPROTEICA DI 1600 CALORIE
-----------------------------------

Protidi animali gr. 30, 13  
Protidi vegetali gr. 7,72  
Protidi totali gr. 38,85      pari al 9,5% delle calorie totali  
Lipidi gr 42,21 pari al 24,0% delle calorie totali  
Glicidi gr.272,10 pari al 66,5% delle calorie totali

DISTRIBUZIONE GIORNALIERA CONSIGLIATA:

COLAZIONE:

Latte parzialmente scremato	gr. 50.
Caffè d'orzo	a piacere
Zucchero	gr. 10
Marmellata	gr. 25
Fette aproteiche	n° 3
Oppure biscotti aproteici	n° 7

PRANZO:

Pasta aproteica	gr. 70
Pomodoro	a piacere, senza olio cotto.
Parmigiano o grana	gr. 5
Carne magra	gr. 60 di tutti i tipi (senz'osso) gr. 90 (con osso)
Latticini      oppure	gr. 50
Prosciutto crudo/cotto oppure	gr. 40
Uova	n° 1
Verdura cotta o cruda	gr. 200 di tutti i tipi Oppure gr. 100 di patate, oppure gr. 40 di legumi freschi o surgelati
Olio extravergine d'oliva per il pranzo	gr. 15
Pane aproteico	gr. 60
Frutta	gr. 150 cotta o cruda di tutti i tipi.

CENA:

Pasta aproteica	gr. 30
	Pane come per il pranzo
Brodo vegetale	a piacere
Parmigiano o grana	gr. 5
Carne magra	gr. 60 (vedere pranzo)
Verdura cotta o cruda	a volontà (vedere pranzo)
Olio extra vergine d'oliva per la cena	gr. 10
Frutta di stagione	Come per il pranzo.

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTI. ALLA CARNE ED AGLI AFFETTATI DEVE ESSERE TOLTO TUTTO IL GRASSO VISIBILE.

Cotture consigliate: ai ferri, lessa, a vapore, arrosto.

RICORRENZE

Per i giorni di Natale, Capodanno, Pasqua, dovrà essere disposto sia per i degenti che per i dipendenti, un menù speciale con l'aggiunta di antipasto, panettone o colomba tradizionale e spumante di primaria marca, senza dar luogo a costi aggiuntivi, da concordare con la Direzione Medica Ospedaliera.