

COMUNE DI PIANELLO VAL TIDONE

PROVINCIA DI PIACENZA

Procedura negoziata per l'appalto del servizio ristorazione per l'asilo nido, gli anziani, le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Pianello Val Tidone – Periodo 01/01/2024-31/07/2025.

Allegato B

MODELLI TIPO E DIETE SPECIALI

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dall'ASL -territorialmente competente/Servizio Igiene e Nutrizione. Detti modelli sono suscettibili di variazione ed integrazione a richiesta dell'Amministrazione comunale, della Commissione Mensa, previo parere favorevole del Servizio igiene e Nutrizione dell'ASL- territorialmente competente.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza i fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.

I modelli tipo sono da considerarsi proposte base, flessibili e modulabili sulla realtà locale; in particolare la Ditta, anche in base al grado di accettazione dell'utenza, potrà formulare variazioni/integrazioni, con interventi innovativi nel corso del tempo: dovrà comunque corredare le proposte alimentari di relative grammature, ricette e composizioni in nutrienti e calorie.

Tali proposte, sottoposte all'esame della Commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale, saranno formalmente esplicitate e comunicate all'ASL- per la eventuale variazione dei menù.

La Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di pasti ad personam nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti e siano riconducibili alle seguenti categorie: 1) dietoterapie; 2) motivazioni ideologiche o religiose; 3) situazioni particolari (intolleranze, allergie, celiachia, diabete,..).

I menù degli alunni in dietoterapia dovranno essere personalizzati ed armonizzati alla tabella dietetica qualitativa in uso. La Ditta dovrà provvedere alla corretta preparazione e somministrazione della dieta speciale: per questo servizio è richiesto

l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato ed il trasporto nei plessi esterni in contenitori monoporzione di idoneo materiale. La preparazione, manipolazione, trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle temperature di legge.

La Ditta è tenuta altresì a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, prodotti alimentari aventi caratteristiche tali (ingredienti, caratteristiche nutrizionali) da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali, quali insaccati privi di proteine del latte/lattosio, prodotti del prontuario AIC, ecc.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

1. dieta per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple e da favismo è dovuta la certificazione del medico specialista con la quale generalmente si richiede l'eliminazione degli alimenti e delle preparazioni composite che li contengono, che causano l'allergia.
2. dieta per i soggetti diabetici: gli schemi nutrizionali sono facilmente adattabili tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui sono seguiti.
3. dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco; i pazienti non possono consumare alimenti contenenti glutine: il gestore del servizio, a richiesta e con certificazione del medico specialista, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando alimenti idonei;
4. diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti: il gestore del servizio, a richiesta, è tenuto alla preparazione del pasto utilizzando gli alimenti speciali procurati dalla famiglia, secondo la dieta personalizzata calcolata dal medico specialista;
5. diete a restrizione calorica per i soggetti in diverso stato di sovrappeso provvisti di certificazione specialistica;
6. dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (es. acetone) secondari e disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi postinfluenzale di diverso grado, tutti provvisti di certificato medico. La ditta si impegna, comunque, alla predisposizione delle diete in bianco, senza certificazione medica, previa richiesta scritta del genitore (autocertificazione), qualora venga fatta richiesta al responsabile del Centro di cottura entro le ore 9,00 della giornata. Le diete in bianco, senza certificazione medica, sono concesse per periodi non superiori a n. 3 giorni consecutivi per ciascun utente.

La Ditta è tenuta a fornire, per la preparazione delle diete speciali, almeno i seguenti prodotti alimentari:

- pasta, pane, pangrattato, crackers, farina, base per pizza, pasta per lasagne, gnocchi, paste ripiene senza glutine
- bastoncini di pesce senza glutine
- prodotti del prontuario AIC
- gelato e budino senza lattosio

Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla dietista della AUSL, la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto la preparazione e la distribuzione.

Le Diete speciali così redatte dovranno essere trasmesse all'Ente Responsabile del Servizio (Comune) che le invierà a sua volta al responsabile della cucina

Emergenze sanitarie:

qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

La Ditta dovrà fornire un piatto sostitutivo in caso di disgusto totale per i piatti proposti.