



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE,
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI,
PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO
DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITA' AI PARAMETRI DI
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 25 LUGLIO 2011.
LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2017 – 31 LUGLIO 2020

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE
E A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO**

**Allegato Tecnico n. 4
al capitolato speciale descrittivo e prestazionale**

Premesse

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "diete speciali per motivi di salute" per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici e per motivi sanitari, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

Le diete speciali per motivi di salute, per patologia e per intolleranze e/o allergie alimentari richiedono la presentazione del modello F, compilato e firmato dal medico, per la corretta formulazione dello schema dietetico.

Nel caso delle intolleranze e/o allergie, trattandosi di menu base formulati per quantità e qualità degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, gli interventi previsti riguardano l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come "non idoneo" con apposite sostituzioni.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menu giornaliero, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale per motivi di salute.

L'adeguamento di qualità e quantità è invece realizzato se previsto nella patologia specifica.

Secondo l'indicazione e il tipo di patologia, la dieta speciale per motivi di salute prevede il confezionamento della pietanza o dell'intero pasto a parte, garantendo la sicurezza del piatto preparato e l'assenza di contaminazioni successive.

L'O.E.A. è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti.

L'O.E.A., su richiesta del Municipio territorialmente competente, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali per motivi di salute.

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

Le diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare – Alimenti senza glutine-, predisposto dal Ministero della Salute.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti).

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche alle quali il personale dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Indicazione per diete speciali per motivi di salute

Indicazioni per diete "leggere"

Le diete "leggere" possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Le diete "leggere" sono costituite da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- patata/carota lessata,
- mela.

Nel caso in cui la dieta "leggera" fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.

Per quanto riguarda le diete leggere per i bambini frequentati il nido, si rimanda a quanto riportato nell'Allegato tecnico n. 2 al C.S.A..

Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte vaccino e intolleranza.

Rappresenta la principale forma di reazione avversa al cibo in età pediatrica e può essere dovuta a proteine diverse presenti nel latte vaccino tal quale e nei suoi derivati (formaggi, burro, yogurt, ecc.), compresa la carne vaccina ed alcuni insaccati.

Il trattamento dell'allergia alle proteine del latte vaccino consiste nell'eliminazione di caseina, α -lattoalbumine e β -lattoglobuline. Ciò impone un'accurata lettura delle etichette in cui la presenza degli allergeni deve essere obbligatoriamente indicata ai sensi del Reg CE.1169/2011 e del relativo allegato 2.

Per i neonati non allattati al seno è necessario un latte in formula sostitutivo:

- Formula base di idrolisati spinti di caseine e di siero proteine;
- Formule vegetali a base di proteine isolate della soia;
- Formule vegetali a base di proteine idrolisate del riso,
- Miscele di aminoacidi (forme più severe).
- Relativamente agli alimenti lattei alternativi si può far riferimento a quelli di soia o di riso.

Questi gli alimenti da evitare:

- latte vaccino (sia in polvere sia fresco, sia scremato sia intero)
- burro;
- yogurt;
- formaggi compresi quelli stagionati;
- biscotti (contenenti latte o burro negli ingredienti);
- cioccolato;



- creme e dolci di pasticceria, gelati, frappè, budini, etc.;
- panna, besciamella;
- margarine (alcune contengono latte);
- carne bovina (manzo -vitellone -vitello -bresaola);
- pane al latte;
- salse di ogni tipo;
- ragù (se confezionato con carne vaccina);
- purea di patate;
- paste ripiene;
- salumi ed insaccati in genere (contenenti latte in polvere).

Indicazioni per intolleranza al lattosio

E' la forma più comune di intolleranza agli zuccheri contenuti nel latte (lattosio) ed è presente anche in altri prodotti caseari o derivati del latte. Tale intolleranza dipende dalla deficienza dell'enzima lattasi che non permette la digestione e l'assorbimento del lattosio.

Nel caso vi sia intolleranza al lattosio gli alimenti da evitare sono gli stessi dell'intolleranza alle proteine del latte vaccino, fatta eccezione per il parmigiano e il pecorino che, essendo stagionati, presentano piccolissime quantità di lattosio, come pure lo yogurt.

Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al glutine

Si può trattare di allergie al frumento, spesso associate ad altre forme di allergia o di intolleranze al glutine o malattia celiaca; in quest'ultimo caso gli alimenti implicati e quindi vietati sono: avena, frumento, farro (monococco e spelta), kamut, orzo, segale, triticale.

Si possono utilizzare invece alimenti quali riso, mais, miglio, manioca, quinoa e grano saraceno oltre ad alimenti industriali senza glutine, come ad es. farine che sostituiscono quella di grano, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende che possono rendere la dieta del celiaco varia ed equilibrata nonostante l'esclusione del glutine.

La scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare – Alimenti senza glutine - predisposto dal Ministero della Salute.

Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che l'O.E.A. applichi un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito; inoltre, occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. È bene sapere quali alimenti utilizzare e come evitare involontarie contaminazioni da glutine.

Tali misure assumono significato ancora maggiore se si considera che, durante la produzione del piatto completo, possono verificarsi pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. È dunque possibile che, soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati, da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato.

Se, ad esempio, nel medesimo tavolo o pentolame viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo è necessaria molta cura nel preparare i menu idonei, secondo processi di lavorazione definiti e controllabili in ogni fase.

Di seguito gli alimenti da evitare:

- Avena, frumento (grano), farro (spelta e monococco), kamut, orzo, segale, triticale, sorgo;
- Farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati;
- Pane, pasta, pancarré, pangrattato, focaccia, pizza, piadina, grissini, crackers, biscotti, fette biscottate, merendine, torte, taralli, crostini, salatini, crêpes preparate con cereali vietati, muesli;
- Cioccolato con cereali;
- Couscous da cereali vietati;
- Germe di grano;
- Crusca dei cereali vietati;
- Latte e yogurt contenenti cereali o malto dei cereali vietati o ai biscotti;
- Besciamella con cereali vietati;
- Cibi infarinati ed impanati con cereali vietati;
- Frutta secca infarinata con cereali vietati;
- Lievito naturale o lievito madre o lievito acido;
- Seitan;

A questi si aggiungono gli alimenti a rischio che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm con pericolo di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti ed i processi di lavorazione. Tra questi alimenti figurano, per esempio: salumi e insaccati (bresaola, mortadella, speck, prosciutto cotto, salame, pancetta, salsiccia), bevande a base di latte, soia, riso, nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o conservanti, additivi, aromi e coloranti, formaggini a pasta filante e spalmabili ecc.

Indicazioni per allergia al nichel

Il nichel è un metallo ad ampia diffusione ed è difficile evitarne il contatto in quanto presente in moltissimi oggetti di uso quotidiano. E' presente anche nel suolo e nell'acqua e, pertanto, presente nella maggior parte dei componenti di una normale alimentazione.

Il nichel, inoltre, può essere trasferito agli alimenti dal pentolame in cui sono cucinati o dalle scatole in cui sono conservati.

Per la cottura di cibi destinati ad utenti allergici al nichel, occorre utilizzare pentole e tegami in vetro. L'acciaio inox è generalmente sicuro.

Di seguito l'elenco, orientativo e non esaustivo, degli alimenti da evitare:

- Farina integrale di grano e mais, granturco;
- Legumi (fagioli, piselli, lenticchie);
- Pomodori, carote, spinaci, funghi, lattuga, cipolle, asparagi, cavoletti di Bruxelles;
- Soia;

- Nocciole, rabarbaro, arachidi, mandorle;
- Pere, uva;
- Tè, cacao e cioccolato e tutti i dolci e snack a base di cioccolato e cacao;
- Lievito in polvere;
- Alimenti in scatola;
- Vino, caffè.

Indicazioni per allergia all'uovo

L'allergia all'uovo rappresenta una forma piuttosto comune in età pediatrica la cui incidenza si riduce gradualmente.

La sensibilizzazione interessa maggiormente l'albumine dell'uovo rispetto al tuorlo, ma raramente l'eliminazione del solo albumine è sufficiente a ridurre l'allergenicità, poiché piccole quantità di ovalbumina sono reperibili anche nel tuorlo di un uovo sodo.

Di seguito gli alimenti da evitare:

- uovo intero;
- alimenti aventi l'uovo come ingrediente (pasta all'uovo, dolci, merendine, budini, biscotti, prodotti di pasticceria, etc)
- formaggi contenenti lisozima, che può essere impiegato oltre che nel Grana Padano DOP anche nella produzione di altri formaggi (Provolone, Montasio, Asiago);
- Creme e salse;
- Zuppe commerciali;
- Carni in scatola, salsicce e ripieni di carne, pasticci di carne già pronti (hamburger, polpette, carne impanata...);
- Carni di pollo, tacchino e volatili in genere;
- Impanature e pastelle;
- Gelati;
- Mela.

Indicazioni per allergia alla frutta secca (o a guscio)

In questo gruppo di alimenti sono compresi nocciole, mandorle, arachidi, noci, anacardi, castagne, pistacchi, pinoli, semi di zucca e semi di girasole.

Questi gli alimenti da evitare:

- dolci, cioccolato, gelato con frutta secca;
- salsa di noci, pesto e creme a base di frutta secca;
- olio e grassi vegetali: semi di girasole, olio di arachide;
- cereali e prodotti a base di grano (cereali per la colazione, barrette ai cereali, muesli).

Per tale allergia è indispensabile leggere attentamente le etichette dei prodotti. In alcuni casi si possono trovare tracce di frutta a guscio negli alimenti più impensati.

Favismo

Il favismo è una patologia genetica dovuta ad un difetto enzimatico.

La dieta deve escludere completamente fave e piselli e tutti i preparati che li contengono (es. verdure miste surgelate per minestrone).

Indicazioni per altre allergie/patologie legate all'alimentazione

Oltre alle allergie alimentari esistono numerose patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buon stato di salute, quali: diabete, ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, obesità infantile, ecc ..

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche a scuola.

Indicazioni per diete speciali per motivi etici/religiosi

Premessa

In caso di richieste di dieta speciale per motivi etico/religiosi, l'O.E.A. deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi predisposti dal personale dietista dell'O.E.A., la cui composizione deve rispettare la struttura del menu ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all'allegato tecnico n. 2. I menu dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale/economico del menu ordinario.

La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore utile strumento per aiutare tale integrazione. E' pur vero che i bambini di altre culture si adattano con estrema facilità alle abitudini alimentari del nostro Paese e questa tendenza è tanto maggiore quanto più il bambino è piccolo.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche per le religioni maggiormente presenti sul territorio cittadino alle quali il personale dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Indicazioni Religione Cristiano - Cattolica

Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri può essere prevista una dieta alternativa, di pari valore nutritivo al menu ordinario, che osservi le seguenti indicazioni.

Alimenti da evitare:

- Tutti i tipi di carne e insaccati, presenti anche nelle preparazioni.

Alimenti permessi:

- Pesce, formaggi, uova, verdure e legumi.

Indicazioni Religione Cristiano-Ortodossa

Nel periodo 15 novembre -24 dicembre sono vietati i seguenti alimenti: carne, latte, uova e tutti i loro derivati. Lo stesso divieto è valido nel periodo quaresimale e tutti i mercoledì e venerdì.

Indicazioni Religione Ebraica

Di seguito vengono riportate le indicazioni da tener presenti nella predisposizione dei menu per la Religione Ebraica:

- a) Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto; un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- b) Prevedere stoviglie diverse per pasti a base di carne e pasti a base di latte e derivati (formaggio, burro, ecc.);
- c) Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate e piatti distinti ed in pasti diversi;
- d) Durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere alcun contatto con cibi lievitati;
- e) Ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti proibiti:

- Pane al latte e dolci conditi con grasso animale;
- Latticini e carne nello stesso pasto;
- Latte e parmigiano nella preparazione di polpette o polpettoni;
- Formaggi prodotti con caglio animale;
- Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue;
- Crostacei e molluschi;
- Pesce senza scaglie, lische e pinne;
- Grasso animale;
- Alimenti e bevande che contengono additivi;
- Carne di maiale compreso il prosciutto;
- Carne di coniglio;
- Carne di cavallo.
- Carne proveniente da animali non macellati secondo la procedura ebraica

Alimenti permessi:

- Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta), purché non contenenti latte;
- Latte fresco di giornata;
- Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi;
- Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche;

- Carne bovina, di agnello, di pecora, di capra e pollame. Questi animali devono essere macellati in apposito macello ed il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale;
- Bresaola di manzo;
- Pesce di mare: purché con pinne, squame e lische;
- Oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo);
- Burro quando non abbinato a carne;
- Verdura e frutta;
- Legumi e tuberi;
- Dolci: le preparazioni con latte sono considerate facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli preparati senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina kasher è considerata neutrale.

Indicazioni Religione Induista

L'Induismo prevede il divieto di consumo della carne vaccina (vitello, vitellone, manzo).

Indicazioni Religione Islamica

Alimenti proibiti:

- Carne non macellata secondo il rito islamico;
- Carne di maiale, compreso il prosciutto, e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi);
- Bevande basate sulla fermentazione (alcolici in qualsiasi livello di gradazione);
- Pane e dolci preparati con strutto e contenenti alcool anche in piccola quantità;
- Formaggi realizzati con caglio non vegetale;
- Additivi usati come ingredienti: E120, E421, E422, da E470 a E483, E542.

Alimenti permessi:

- Carne macellata secondo il rito islamico (halal);
- Ogni tipo di pesci e molluschi;
- Uova;
- Cereali e tuberi;
- Legumi;
- Verdura e frutta fresca.

Indicazioni per dieta vegetariana e vegana

La dieta vegetariana esclude il consumo di tutti i tipi di carne, pesci, molluschi e crostacei.

Sono esclusi i prodotti di trasformazione industriale delle carni (insaccati, patè, sushi).

Nell'ambito della dieta vegetariana si distinguono due modelli:

1. Modello latte-ovo-vegetariano

Esclude tutti i tipi di carne e prodotti della pesca, ma permette il consumo di formaggi, latticini, uova, miele e tutti gli alimenti vegetali.

2. Modello vegano

Esclude tutti i tipi di carne, prodotti della pesca, latte e derivati, uova e miele.
E' permesso il consumo di tutti gli alimenti vegetali.

Procedure per richiesta/rilascio diete speciali

Richiesta di dieta speciale per motivi di salute, etico-religiosi oppure reintroduzione di dieta libera

In caso di prima richiesta, di rinnovo a seguito di passaggio ad altro ciclo educativo/scolastico, di modifica della dieta o di reintroduzione di dieta libera, va compilato il modello F e deve essere presentato al Municipio competente dal genitore dell'utente, oppure da chi esercita la podestà genitoriale, ovvero da persona delegata.

Solo in caso di dieta speciale per motivi di salute il modello E di richiesta deve essere corredato dal modello F, ovvero dal certificato medico redatto in base al predetto modello.

Nello specifico:

“Modello E” (richiesta dieta speciale per motivi di salute o etici-religiosi): tale modello deve essere obbligatoriamente compilato in ogni sua parte dal richiedente genitore o chi esercita la podestà genitoriale, ovvero suo delegato.

“Modello F” (certificazione di dieta speciale per motivi di salute e/o ritorno a dieta libera): tale modello deve essere obbligatoriamente compilato dal medico curante in ogni sua parte.

Verifica conformità e completezza dei certificati medici

Le dietiste municipali hanno il compito di effettuare la verifica della conformità e completezza dei modelli G e/o certificati medici che devono essere redatti in modo chiaro, leggibile, intestati all'utente, riportare firma e timbro del medico, data di compilazione, diagnosi e/o gli alimenti e/o gli allergeni/ingredienti/sostanze da eliminare.

Rinnovi certificati medici diete speciali

I modelli “E” e “F”, ovvero il certificato medico presentato per la richiesta di dieta speciale, si intendono validi per la durata di ogni ciclo educativo/scolastico (nido, infanzia, primaria e secondaria di I grado) o fino alla presentazione di nuova certificazione, che modifichi o annulli la precedente per sopraggiunte e mutate esigenze.

Pertanto, nel passaggio dal nido alla scuola dell'infanzia, alla primaria e da questa alla secondaria di I grado, il genitore, o chi eserciti la potestà genitoriale o persona delegata, è tenuto alla presentazione di nuovo

certificato medico, come pure in caso di sospensione (reintroduzione della dieta libera) o modifica del menu speciale.

In caso di trasferimento dell'utente ad altra scuola, il genitore dovrà darne comunicazione scritta al Municipio (Ufficio Dietiste), ed in tal caso non sarà necessario presentare nuova documentazione medica, in quanto già in possesso dell'Amministrazione Capitolina. Sarà cura del Municipio informare tempestivamente l'O.E.A. che gestisce il servizio di ristorazione scolastica del trasferimento dell'utente ad altra scuola.

Trasmissione delle richieste e dei certificati medici

Il Municipio provvederà a far pervenire all'O.E.A. di ristorazione, entro 48 ore dalla presentazione, le richieste di dieta speciale ed i certificati medici; è fatto divieto assoluto al personale di cucina dell'O.E.A. di accettare certificazioni mediche presentate dai genitori presso i centri refezionali.

Tempistica di elaborazione della dieta

Entro cinque giorni lavorativi dal momento della ricezione del certificato medico, l'O.E.A. elaborerà la dieta personalizzata e ne trasmetterà copia alle dietiste municipali. Nel mese di settembre, quando l'affluenza delle richieste è maggiore, i giorni lavorativi per elaborare la dieta speciale diventano sette.

Resta inteso che nei giorni antecedenti l'elaborazione della dieta speciale, la dietista dell'O.E.A. di ristorazione dovrà fornire precise indicazioni alla cuoca per la preparazione di un pasto idoneo nel rispetto delle necessità nutrizionali dell'utente.

Nello schema dietetico di cui sopra, non devono essere riportate indicazioni generiche sulla categoria merceologica (per es. carne, formaggio, legumi ecc.), ma dovrà essere specificata la tipologia dell'alimento da somministrare che dovrà, in sede di preparazione del pasto, essere rispettata; solo per il pesce surgelato è consentita la possibilità di una doppia indicazione (es. merluzzo o limanda).

Verifica dieta elaborata

Le diete speciali per motivi di salute e/o etico/religiose elaborate dal personale dietista dell'O.E.A. di ristorazione, devono essere trasmesse al Municipio territorialmente competente, nei tempi previsti al precedente capoverso, il quale si riserva il diritto, tramite le dietiste municipali, di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

Conservazione della documentazione presso i centri refezionali

Presso ogni centro refezionale deve essere presente un riepilogo degli utenti con dieta speciale, con l'indicazione della classe, la sezione, il tipo di allergia/intolleranza o patologia e/o scelta etico/religiosa, visionabile dal personale incaricato del controllo del servizio di ristorazione.

I certificati medici devono essere conservati presso il centro refezionale su supporto informatico o in forma cartacea, nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy, a disposizione degli Organismi preposti ai controlli.