

ALLEGATO 2

Menù e tabelle dietetiche per la Ristorazione dell'AUSL Toscana Centro- Ambito Fiorentino

L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

I pasti per i degenti ospedalieri, utenti residenziali (RSA/SSS) e mensa dipendenti dovranno essere allestiti sulla base di menù da presentare nella documentazione tecnica allegata all'offerta e in seguito da sottoporre all'approvazione della stazione appaltante attraverso il Servizio di Dietetica Professionale Aziendale e avere le seguenti caratteristiche:

- articolati almeno su 4 settimane e con rotazione stagionale,
- con preferenza per piatti della tradizione regionale;
- con piatti del giorno facilmente identificabili, evitando nomi di fantasia, e alternative fisse sempre disponibili;
- con indicazioni della frequenza settimanale della rotazione del secondo piatto come da raccomandazioni contenute nelle Linee Guida per una sana alimentazione italiana, INRAN ed 2018

VITTO COMUNE

Il vitto comune ordinario consente a tutti i degenti a dieta libera, che non presentano particolari problematiche dietetico-nutrizionali, di scegliere tra le alternative proposte ogni giorno e di costruire autonomamente la giornata alimentare. Sulla traccia del vitto comune, verranno impostati i menu dietetici con le opportune correzioni e quelli per situazioni nutrizionali particolari o legate a trattamenti diagnostici e/o terapeutici.

L'Appaltatore, parallelamente alle preparazioni ed ai pasti definiti nel Dietetico, dovrà garantire, in aderenza alle Linee di Indirizzo Regionali per la Ristorazione Assistenziale (DGRT 35 del 2012) variazioni al menù per particolari motivazioni etico religiose (per es. Musulmani, vegetariani, vegani...). A tal proposito devono essere previsti menù speciali per le festività (S. Natale, S. Stefano, 31 Dicembre, Capodanno, S. Pasqua e Pasquetta, 25 Aprile, 1 maggio, Ferragosto,...)

L'Appaltatore dovrà garantire la preparazione e la somministrazione di finger food nei casi in cui la tipologia di paziente lo richieda.

L'Appaltatore, nella preparazione delle diete per disfagia, dovrà garantire porzioni aggiuntive di alimenti che aiutino il paziente nell'assunzione del pasto tipo maionese, besciamella o altro concordato con Il servizio dietetico aziendale.

Per i casi particolari, in avvio di contratto, saranno concordate le modalità di gestione e di "correzione" del vitto comune in accordo con il personale dietista.

Tabella dietetica relativa al vitto comune ospedaliero/RSA/SSS

Colazione		grammi
Tè (g.4) o caffè d'orzo (orzo polvere g 3)		una tazza
UHT parzialmente scremato		250
Zucchero		10
Burro	n. 1 confezione alberghiera	10
marmellata (frutta viva)	n. 1 confezione alberghiera	25
fette biscottate normali	n. 2 confezioni bifetta	32
Pranzo		
pasta di semola		80
grana grattugiato	n. 1 bustina monodose	5
secondo piatto(*)		0
media verdure (**)		200
olio d'oliva extra vergine	n. 2 bustine monodose	20
pane toscano fette		70
media frutta (***)		150
Merenda		
thè o caffè d'orzo		una tazza
zucchero		10
fette biscottate normali		16
Cena		
pasta di semola		40
grana grattugiato	n. 1 bustina monodose	5
secondo piatto(*)		0
media verdure (**)		200
olio d'oliva extra vergine	n. 2 bustine monodose	20
pane toscano		70
media frutta (***)	peso al crudo e al netto degli scarti	150/160

- **ACQUA:**

la ditta dovrà provvedere ad effettuare la distribuzione di acqua microfiltrata mediante distributori collocati nei reparti/strutture e utilizzando caraffe pluriuso con coperchio consegnate ai degenti quotidianamente in sostituzione di acqua confezionata in bottiglia.

La ditta dovrà a tal fine presentare e condividere con l'Ente uno specifico progetto di distribuzione che garantisca da ogni punto di vista il rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria e della qualità dell'acqua (M 25/2012) predisponendo un Manuale d'uso completo di ogni documentazione e autorizzazione richiesta dalla norma. Tutte le procedure e documenti di

controllo e manutenzione del sistema di trattamento dell'acqua dovranno inoltre essere Certificati ISO.

La ditta dovrà fornire caraffe e bicchieri per la distribuzione dell'acqua realizzati in materiali ecosostenibili, riciclabili e biodegradabili (mater-Bi e il PLA)

Solo in casi eccezionali e per ragioni sanitarie la ditta dovrà garantire il fabbisogno idrico dei pazienti/utenti attraverso la fornitura di 1.500 ml di acqua con n. 3 bottigliette monouso in Pet da 500 ml.

PASTO D'EMERGENZA

L'Appaltatore dovrà prevedere la preparazione di pasti di emergenza, comprese le diete speciali, per situazioni in cui non sia possibile utilizzare la cucina per cause di forza maggiore. Tali pasti, pur forniti in preparazioni più semplici rispetto ai menù, dovranno garantire qualità, apporto nutrizionale e caratteristiche merceologiche richieste per il vitto dei degenti, degli ospiti e dei dipendenti.

Alternative sempre disponibili

Per la colazione

thè o caffè d'orzo con g 10 di zucchero +

biscotti g. 50/60 pari a n. 2 confezioni monoporzione o quantità in grammi equivalente di biscotti per infanzia negli schemi previsti dietetico.

Per la merenda

thè o caffè d'orzo con g 10 di zucchero +

- frutta fresca g 150/160 **oppure in alternativa una delle seguenti opzioni**
- biscotti in confezione monoporzione da g 25/30
- yogurt al naturale o alla frutta g 125
- Budino vari gusti g 125
- Succo di frutta vari gusti ml 200
- Purea di mela g 100
- Prodotto dolciario da forno (plum cake, crostatina, briosche...)
- Gelato confezionato g.70

PRIMI PIATTI

Pranzo e Cena

Tutti i giorni pasta o riso conditi in alternativa tutti i giorni pasta o riso in bianco, minestrina in brodosi carne o vegetale, passato di verdura, semolino in brodo vegetale

Porzione di pasta o riso intera è g. 80

Porzione ridotta g. 60

Porzione mezza g 40

SECONDI PIATTI

Pranzo e Cena

La rotazione del secondo piatto durante la settimana dovrà seguire le seguenti frequenze raccomandate:

2 volte carne rossa

4 volte carne bianca

2 volte pesce

1 volta uova intere n 2

1 volta affettato

2 volte formaggio fresco (mozzarella, stracchino, ricotta..)

1 volta formaggio stagionato (bel paese, groviera, pecorino, grana padano)

1 volta piatto unico tipo pizza, sfornato, legumi

CONTORNI

** Per il calcolo della media delle verdure sono stati considerate le seguenti tipologie di prodotto

- g. 150/200 verdura fresca (pomodori, zucchine, finocchi, carote)
- g. 70 insalata
- g. 200/250 verdura cotta o surgelata (cavolfiore, carote, broccoli, finocchi, spinaci, bietole, carciofi, fagiolini...)

Il contorno può essere rappresentato da:

- patate fresche g. 150, lesse g. 130, arrosto g 160
- puré di patate g. 200
- legumi secchi g. 50
- piselli surgelati g 100

FRUTTA o DESSERT

*** Per il calcolo della media della frutta fresca sono state considerate le seguenti tipologie di prodotto:

frutta fresca di stagione g. 150/160

frutta cotta g. 150/160

purea di frutta confezionata g. 100

In alternativa alla frutta può essere servito

1 banana g. 150 al netto degli scarti

1 yogurt al naturale o alla frutta

1 yogurt da bere

1 budino vari gusti

1 succo di frutta senza zuccheri aggiunti

1 purea di frutta confezionata monodose

il secondo piatto(*) è calcolato sulla seguente media settimanale

alimento	frequenza settimanale	grammi a porzione
fagioli bolliti	1 volta la settimana	200
uova (intero)	1 volta la settimana	100 (n°2)
media affettati	1 volta la settimana	70
media carne	6 volte la settimana	120 al crudo e al netto degli scarti
media pesce	2 volte la settimana	160 al crudo e al netto degli scarti
media formaggi freschi	2 volte la settimana	100
media formaggi stagionati	1 volta la settimana	80

Composizione bromatologia della giornata alimentare

protidi g	protidi%	lipidi g	lipidi%	
90,41	16,56%	78,42	28,88%	
carboidrati g	carboidrati%	calorie	fibra g	potassio mg
321,54	55%	2218,26	26,91	2199,38
sodio mg	fosforo mg	calcio mg		
557,17	1159,54	874,00		
ferro mg				
10,62				

Menù e Tabella dietetica mensa dipendenti

1. Ai sensi dell' art. 34, commi 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016, al servizio di ristorazione aziendale per i dipendenti si applica la specifica tecnica contenute nei CAM approvati con DM 10 marzo 2020, pubblicato nella Gazz. Uff. 4 aprile 2020, n. 90., allegato 1 lettera D Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme, paragrafo a)

Menù

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016 e inoltre: - prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno; - prevedono un pasto esclusivamente "vegetariano" per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.). Il menù

è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

2. L'appaltatore dovrà erogare presso le strutture definite "mensa Aziendale" i pasti ai dipendenti e ai soggetti terzi previsti nel Regolamento Aziendale di Accesso a Mensa.

3. L'obiettivo della mensa aziendale è quello di favorire e promuovere scelte nutrizionali salutari nei dipendenti. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà aderire a specifici progetti regionali per la promozione della salute quali ad esempio "PRANZO SANO FUORI CASA".

Anche per i dipendenti sono previste, quando certificate, diete standard da preparare in vassoi confezionati e somministrati a cura dell'Appaltatore, presso le sedi delle mense aziendali

4. I menù saranno concordati stagionalmente con il Servizio Dietetico e ogni variazione dovrà essere comunicata per tempo dalla ditta appaltatrice al Servizio Dietetico dell'Azienda.

Il pasto della mensa dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- coprire un apporto calorico di 1000 -1100 Kcal
- articolarsi su almeno su 4 settimane e con rotazione stagionale,
- con preferenza per piatti della tradizione regionale;
- comprendere primo piatto, secondo piatto, contorno pane frutta o dessert, bevande e condimenti.
- prevedere piatti del giorno più elaborati e piatti alternativi di semplice confezionamento
- prevedere piatti del giorno e almeno 2/3 alternative cucinate/ fresche al piatto del giorno sempre disponibili per ciascuna pietanza
- prevedere INSALATONE con più tipologie di verdure, alimenti proteici di origine vegetale e/o animale e altri ingredienti da comporre al momento dal personale della Ditta Appaltatrice
- dovranno essere previsti anche piatti unici a base vegetale per soddisfare le esigenze di un'utenza attenta ad un'eccessiva introduzione calorica e con preferenza vegetariana/vegana
- dovrà garantire vitti speciali su prenotazione per comprovate allergie/intolleranze (lattosio,celiachia) e diete per insufficienza renale (prodotti apoteici e iposodici)

- quotidianamente dovrà essere garantita la possibilità di preparazioni idonee a garantire un pasto vegetariano da non connotarsi sempre nel semplice e solo taglio di formaggio.

5. Devono essere forniti inoltre: vassoi debitamente sanificati, tovaglietta di carta monouso per vassoio, tovaglioli di carta, bicchieri in materiale ecosostenibile e riciclabile e a scelta del dipendente posate monouso in materiale compostabile imbustate o posate in acciaio.

Le stoviglie devono essere di ceramica, salvo particolari esigenze da segnalare preventivamente al referente della Direzione sanitaria o al Servizio di Dietetica aziendale.

6. Nel caso in cui il dipendente, per sua scelta, decida di non assumere tutte le portate, l'Appaltatore dovrà assicurare in sostituzione, la somministrazione, di alimenti corrispondenti allo stesso valore nutrizionale/economico.

7. Nei giorni in prossimità delle Festività dovranno essere distribuite con il pasto porzioni di dolci tipici (ad es. panettone, pandoro, colomba o schiacciata pasquale), senza alcun costo aggiuntivo.

In caso di espressa necessità dell'Amministrazione contraente, l'Appaltatore deve impegnarsi a garantire la preparazione di "pasti al sacco" o "cestini", assimilabili nella composizione al pasto della mensa e comprensivi anche di una bottiglia d'acqua da 500 ml da consumarsi in posti diversi dagli ordinari luoghi di consumo.

8. Per i dipendenti del 118, nei giorni feriali di chiusura della mensa aziendale e festivi, l'Appaltatore dovrà fornire il pasto nelle modalità "cestino" o similare concordate con il servizio di dietetica aziendale, inoltre dovrà installare a proprie spese frigoriferi di capienza adeguata, forni microonde o similare per la rigenerazione delle pietanze e tutti gli utensili necessari al consumo del pasto in materiale compostabile.

Tali pasti dovranno rispettare le caratteristiche quali-quantitative previste, somministrabili anche sottoforma di piatto freddo, panini, ecc, da concordare con l'Amministrazione contraente, ad avvio contratto.

Tabella dietetica relativa al pasto mensa dipendenti Calorie 1000-1100 Kcal

Pasta g 100 peso a crudo

grana g. 10

secondo piatto (vedi pasto degenti)

contorno (vedi pasto degenti)

olio extravergine di oliva g. 20

frutta fresca o dessert

pane g. 70

Composizione del vassoio:

Primo piatto asciutto o in brodo o minestra di verdura con aggiunta di parmigiano (almeno 2 alternative oltre il piatto del giorno)

Secondo piatto del giorno con almeno 2 alternative oltre al piatto del giorno da condire a parte con olio extravergine di oliva, aceto, aceto balsamico, spezie

Contorno del giorno e alternative cotte, crude o purea (almeno 2 alternative oltre il piatto del giorno)

Frutta fresca di stagione o in alternativa dessert (yogurt, budino, dolce, o coppetta di gelato nella stagione estiva)

Pane a fette bianco o in alternativa integrale o panino

Acqua naturale o gassata

Composizione colazioni/merende Centri Dialisi

Gli utenti hanno diritto ad ogni turno di trattamento dialitico cui si sottopongono a scegliere tra gli alimenti indicati di seguito e nelle porzioni indicate pro-capite:

Alimenti pro-capite per pazienti in trattamento dialitico

Thè, caffè, caffè d'orzo	cc. 50	
Acqua oligominerale naturale	cc. 500*	
Latte parz. scremato	cc. 100	
Yogurt magro	g. 125	pari ad un vasetto
Yogurt al naturale	g. 125	pari ad un vasetto
Yogurt alla frutta**	g. 125	pari ad un vasetto
Yogurt da bere (vari gusti)	g. 125	
Fette biscottate	g. 60	pari a 3 confezioni bifetta
Pane toscano	g. 70	pari a 1 confezione monoporzione
Biscotti secchi	g. 60	pari a due confezioni monoporzione
Crackers non salati	g. 25	pari ad una confezione
Burro	g. 20	pari a due confezioni 10g l'una

Marmellata	g. 50	pari a 2 confezioni (25 l'una)
Olio extravergine di oliva	g. 2	pari ad 1 bustina monodose
Zucchero	g. 15	pari a n. 3 bustine monodose
Plum-cake	g. 40	n° 1 confezione
Crostatina (vari gusti)	g. 40	n° 1 confezione
Brioche senza ripieno	g. 40	
Mousse mela		n° 1 confezione

Su indicazione medica e previo accordo con il servizio dietetico, possono essere richiesti generi alimentari diversi da quelli indicati

*** La quantità di acqua tiene conto della quantità necessaria a persona e dell'approvvigionamento idrico settimanale.**

*** gusti vari effettuando però una rotazione nell'acquisto delle diverse tipologie di frutta**

Generi di confort

In aggiunta a quanto previsto dalla giornata alimentare, i reparti, le strutture RSA, RSD e SSS possono richiedere, se necessario al migliore svolgimento dell'assistenza dietetico-nutrizionale al paziente/utente, alcuni prodotti alimentari e non (es. tovagliette, tovaglioli...) denominati generi di confort, previa autorizzazione del servizio di dietetica aziendale che ne valuta l'appropriatezza.

I generi di confort possono essere richiesti in alternativa o aggiunta a quanto previsto dalla giornata alimentare per comprovate esigenze cliniche e sanitarie.

Generi alimentari di confort extra per reparti/RSA/SSS maggiormente utilizzati

- Caffè d'orzo/tè, camomilla in filtri
- Marmellata monodose g.25
- Miele monoporzione g. 20
- Fette biscottate confezione bi-fette
- Biscotti in confezioni monodose g. 30
- Crackers non salati g 25/30
- Succo di frutta ml 200
- Purea di mela gusti vari
- Budini monoporzione vaniglia, cioccolato e crème caramel
- Limoni freschi o succo di limone
- zucchero (g. 20 pro capite al giorno)

- Sale iodato
- Yogurt frutta vasetto g.125
- Yogurt naturale non zuccherato vasetto g 125
- Yogurt da bere o Probiotico
- Latte UHT parzialmente scremato o intero (1 litro o mezzo litro)
- Gelato confezionato g.70

RISTORO POST DONAZIONE

L'Appaltatore dovrà fornire presso i centri trasfusionali aziendali, nel rispetto del Decreto 3/3/2005 art. 4,¹ "...un congruo ristoro, comprendente anche l'assunzione di una adeguata quantità di liquidi...", quali:

- acqua da 0,5 l;
- succo di frutta confezionato da 200 ml.

Inoltre deve dotare di quanto serve (bicchieri, tovaglioli) per la per la loro somministrazione.

¹ Art. 4. *Ristoro post donazione*: "1. Il donatore, dopo la donazione, deve avere adeguato riposo sul lettino da prelievo e quindi ricevere un congruo ristoro, comprendente anche l'assunzione di una adeguata quantità di liquidi; al predetto debbono inoltre essere fornite informazioni sul comportamento da tenere nel periodo postdonazione."