

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità
U.O. Servizi di Supporto al sistema educativo e scolastico
Ufficio Programmazione Alimentare

ROMA CAPITALE
DIPARTIMENTO
SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI
16 LUG 2015
PROT. QM 25232
DA CITARE NELLA RISPOSTA

Posta certificata

Alle Imprese di Ristorazione in appalto:

CIR Food
CNS
Dussmann Service
La Cascina Global Service
Serenissima Ristorazione
Vivenda

Alle Imprese di Ristorazione in autogestione:

Cimas
Innova
Pedevilla
Elior
Sodexo Italia
Serenissima Ristorazione
Dussmann Service
Cir Food
Coop. Solidarietà e Lavoro
RTI: CNS - La Cascina Global Service
RTI: Coop. Solidarietà e Lavoro - La Cascina
Global Service
RTI: Coop. Solidarietà e Lavoro - Vivenda
RTI: La Cascina Global Service - Coop.
Solidarietà e Lavoro
RTI: Vivenda - Coop. Solidarietà e Lavoro

Ai Dirigenti U.O.S.E.C.S. dei
Municipi da I a XV

Alle Dietiste dei
Municipi da I a XV

e, p.c.

Al Laboratorio di Analisi Chimiche
e Microbiologiche I.C.Q. s.r.l.

All'Impresa CONAL
Divisione di IISG s.r.l.

Oggetto: Appalto di ristorazione scolastica - "diete speciali".

Come noto, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici effettua una costante attività di monitoraggio presso le scuole del territorio romano, attraverso proprio personale tecnico e Società incaricate del controllo del servizio in argomento.

Nel corso dei sopralluoghi sono state riscontrate alcune non conformità rispetto a quanto previsto dall'art. 25 del Capitolato Speciale di Appalto, in merito alla gestione delle "diete speciali".

Roma Capitale
Via Capitan Bavastro, 94 00154 Roma
Telefono +39 06 6710 - 70197 - 70198 - 70218 - 70223 - Fax +39 06 671070074
PEC: protocollo.serviziscolastici@pec.comune.roma.it
www.comune.roma.it/dipscuola

Si rappresenta, a tal proposito, che l'elaborazione delle diete speciali richiede una particolare attenzione, in quanto destinate ad utenti che possono andare incontro a gravi reazioni è/o carenze alimentari, presentando specifiche necessità nutrizionali per intolleranze, allergie e patologie croniche. Adeguare il pasto significa, quindi, garantire l'osservanza scrupolosa delle indicazioni mediche ed offrire preparazioni sostitutive il più possibile simili al menu ordinario, con uguale grado di variabilità, alternanza, equilibrio e valore nutrizionale, secondo le fasce di età.

Il capitolato speciale d'appalto, all'art. 25 - Diete speciali -, prescrive che l'O.E.A. provveda alla fornitura dei prodotti necessari e alla preparazione, senza ulteriori oneri aggiuntivi, di:

- Diete speciali per motivi di salute;
- Diete speciali a carattere etico-religioso;
- Diete speciali leggere.

Al fine di ottimizzare l'organizzazione del servizio di erogazione delle "diete speciali" con modalità uniformi su tutto il territorio, si riassumono le procedure da adottare:

- Presentazione da parte del genitore dell'utente, al Municipio territorialmente competente, della documentazione medica o della richiesta, in caso di dieta per motivi etico-religiosi, secondo le indicazioni contenute nei modelli I e L allegati al c.s.a.;
- Verifica da parte delle dietiste municipali della completezza e conformità del certificato medico e successiva trasmissione/consegna formale, secondo le modalità concordate fra le parti, sia della documentazione medica, sia delle richieste determinate da motivi etico-religiosi.

Al fine della salvaguardia della salute ed anche delle scelte alimentari etico-religiose degli utenti, la trasmissione di cui sopra, alle imprese, deve avvenire nel più breve tempo possibile;

- Predisposizione della dieta personalizzata, da parte dell'Impresa, entro 5 (cinque) giorni, della ricezione dei documenti, seguendo la rotazione delle nove settimane, sia del menu in vigore, sia dello spuntino di metà mattina. Anche per il cestino freddo deve essere elaborata la dieta personalizzata.

Resta inteso che, nei giorni antecedenti la redazione della dieta, la Dietista dell'O.E.A. deve aver cura di dare precise indicazioni al personale di cucina fornendo, al medesimo, il supporto necessario alla preparazione dei pasti;

- L'O.E.A. deve trasmettere una copia di ogni dieta speciale elaborata al Municipio territorialmente competente, il quale si riserva il diritto, tramite le proprie Dietiste, di richiedere eventuali modifiche e/o integrazioni alla dieta stessa;
- Divieto di usare indicazioni generiche che possano generare confusione nella scelta degli alimenti da parte del personale dedicato alla preparazione dei pasti (tale procedura si intende anche per lo spuntino ed il cestino freddo).

Non possono essere riportate, quindi, categorie merceologiche o commerciali generiche come, latticini, legumi, carne, ma deve essere indicata la tipologia dell'alimento da somministrare.

Se, ad esempio, una dieta consente la somministrazione di più varietà di carne (maiale, coniglio, agnello, etc.), nel predisporre lo schema dietetico, per ogni giorno in cui è previsto tale alimento, deve esserne indicata l'esatta tipologia;

- Riconducibilità della dieta speciale al singolo destinatario senza possibilità di errore, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Lo schema dietetico, elaborato per ogni utente, deve essere corredato di copia della documentazione medica o della richiesta di variazione per motivi etico-religiosi; deve, altresì, riportare: data di elaborazione, timbro e firma della dietista dell'O.E.A. che l'ha redatto;
- Presenza presso ogni centro di refezione del riepilogo, sempre aggiornato, degli utenti con dieta speciale, con l'indicazione della classe, sezione, tipo di allergia/intolleranza o patologia e/o scelta etico-religiosa;
- Annotazione sul "Foglio di prenotazione pasti giornaliero" del numero e tipologia delle diete speciali riferite agli utenti presenti, con l'indicazione della classe e sezione, controfirmato dall'insegnante e/o dal Dirigente Scolastico o suo delegato.

Si ricorda che l'assenza delle diete speciali personalizzate, la mancata o incompleta riconducibilità al destinatario, nonché l'errata elaborazione delle stesse, verranno considerate gravi non conformità, con la conseguente applicazione delle penalità previste dall'art.76 del Capitolato Speciale d'Appalto.

All'inizio dell'anno scolastico dovranno essere presenti sull'impianto, tutte le diete speciali elaborate per gli utenti già iscritti; le nuove diete e le modifiche/integrazioni di quelle già esistenti, dovranno essere predisposte, come sopra specificato, **entro 5 (cinque) giorni**, dal momento dell'acquisizione del certificato medico o della richiesta per motivi etico-religiosi, da parte dell'Impresa.

Il cambio menu, da estivo ad invernale e viceversa, non può giustificare l'assenza delle diete speciali personalizzate presso il centro cottura.

Nella consapevolezza che la gestione delle diete speciali sia un compito di elevata responsabilità che richiede professionalità e cura da parte di tutti i soggetti interessati, le Imprese devono rispettare le indicazioni dettate dal CSA, nonché dalla presente nota, in modo tale da porre al centro dell'attenzione l'utente e la salvaguardia della sua salute.

Si invitano i Municipi ad informare le istituzioni scolastiche in autogestione, del contenuto della presente nota.

Distinti saluti.

Il Direttore di Direzione
Massimo D'Amanzo

