

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

ALLEGATO TECNICO N. 3

Specifiche tecniche relative ai menù ed alle diete speciali

I menù forniti dalla IA saranno preventivamente concordati con l'AC in base a quanto previsto nell'allegato tecnico 2.

Nella fornitura dei pasti dovrà essere garantita nell'arco dell'anno scolastico una adeguata rotazione relativamente alle derrate alimentari di cui all'allegato 2.

L'IA dovrà provvedere alla stesura dei menù concordati, delle tabelle grammature e delle ricette e a far approvare la documentazione dal Servizio di Igiene e Nutrizione dell'ASL di competenza territoriale in tempo utile per l'inizio del servizio.

I menù potranno subire revisioni o modifiche annuali così come specificato all'art. 42 del CSA.

I menù dovranno essere così distinti:

- menù autunno/inverno scuola dell'infanzia con cucina in loco
- menù primavera/estate scuola dell'infanzia con cucina in loco
- menù autunno/inverno scuola primaria/post scuola pasti veicolati
- menù primavera/estate scuola primaria / post scuola pasti veicolati

Dovranno inoltre essere previsti menù differenziati (senza suino e senza carne) per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria.

Nel caso di utenti celiaci le pietanze devono essere le stesse previste per le altre utenze, ma prive di glutine. Il loro confezionamento dovrà avvenire utilizzando i seguenti prodotti:

- · Naturalmente privi di glutine
- · A Spiga Sbarrata
- · Inseriti nel prontuario AIC degli Alimenti
- · Con dizione "non contiene fonti di glutine",

Menù dieta in bianco

In caso di segnalazioni di indisposizione leggera da parte di utenti per un massimo di tre giorni sarà fornita una dieta in bianco con le seguenti caratteristiche:

- · pasta o riso all'olio extravergine;
- · fettina di carne o filetto di pesce lessati o al vapore o ai ferri;
- · verdure lessate (fagiolini o erbette);
- · mela.

Menù diete speciali

I menù relativi alle diete speciali sono predisposte secondo quanto previsto dall'art. 43 del CSA.

Gestione diete speciali

L'IA dovrà predisporre e mantenere attiva una procedura per la gestione delle diete speciali presso il proprio centro di cottura e presso il centro cottura della scuola dell'infanzia.

Il Personale dell'IA dovrà essere formato preventivamente ad inizio appalto e annualmente con corsi di aggiornamento.

Le stesse indicazioni dovranno essere osservate presso il centro cottura dell'IA per i pasti veicolati.