

Prot. n. NP/2019/ *41402* del 26/07/2019

Al Direttore della S.C.
Sistemi Informativi Sanitari
ATS Sardegna
Sassari

Oggetto: Individuazione di un software per la gestione dei dietetici adottati nelle ristorazioni collettive sottoposti alla valutazione/validazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione per il S.I.A.N. dell'ASSL Lanusei con sede in via Trento, 37 - 08045 Lanusei.

Dalla ricerca e successiva analisi dei software per la gestione dei dietetici adottati nelle ristorazioni collettive sottoposti alla valutazione/validazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presenti sul mercato è emerso che il più adatto alle esigenze del nostro Servizio è il PROGRAMMA CONVIVIA prodotto dalla PROGEO srl che è caratterizzato dalle seguenti caratteristiche:

- Permette la creazione di piani alimentari di ristorazione collettiva;
- Permette il controllo dei valori nutrizionali dei menu di ristorazione collettiva;
- Permette di inserire tutti i parametri della struttura per la quale si vogliono realizzare i piani alimentari o controllare i menu: generici o specifici per età, patologie, allergie, intolleranze, fisiologie speciali e stili alimentari, tramite la creazione di più gruppi.
- È caratterizzato dalla flessibilità massima e semplicità di utilizzo.
- Permette l'inserimento degli alimenti all'interno dei pasti e per il calcolo degli apporti realmente assegnati nel piano alimentare e supporta il nutrizionista, anche tramite grafici esplicativi, nella compilazione del piano alimentare e visualizzare in tempo reale, anche per ogni pasto, le informazioni riferite alle kcal, ai glucidi, ai protidi o ai lipidi assegnati.
- Permette di valutare le personalizzazioni della dieta in base alle esigenze dell'utente come ad esempio:
 - Specificare per quale periodo verrà creata la dieta;
 - Ridefinire quanti giorni della settimana vogliamo calcolare e visualizzare;
 - Indicare il numero di settimane per cui sarà calcolata la dieta fino ad un massimo di 16 settimane;
 - Prevedere la visualizzazione delle quantità degli alimenti in grammi oppure in unità di misura alternative e di uso comune (es: bicchiere, unità, porzione, cucchiaino, etc);
 - di copiare velocemente la dieta creata per un gruppo in un altro, anche in presenza di stati fisiopatologici differenti;
 - di inserire fino ad un massimo di 5 sostituzioni per ogni alimento assegnato;

- l'indicazione quale sarà il campo di equivalenza sul quale calcolare le quantità delle sostituzioni assegnate. (Es. equivalenza calorica, protidica, glucidica, etc.);
- Permette di personalizzare il calcolo degli apporti da assegnare in dieta in base all'attività svolta, di calcolare il dispendio energetico di ogni tipo di attività in funzione della durata della stessa.
- Permette di effettuare un'attenta analisi e verifica della varietà alimentare tramite una visualizzazione di grafici che mostrano la frequenza e i quantitativi assegnati per ogni alimento sia per singolo pasto che per l'intera dieta.
- Permette di inserire in ogni singola giornata un insieme di alimenti semplici o ricette personalizzate ai quali è possibile assegnare eventuali alternative. In questo modo il programma calcolerà i valori nutrizionali di tutte le combinazioni possibili con gli alimenti e le alternative inserite.
- Permette di visualizzare i focus giornalieri e i focus settimanali. Nei focus giornalieri sono elencate tutte le combinazioni alimentari ed è possibile scegliere i nutrienti e la fonte di riferimento con cui confrontare i risultati.

Si evidenzia che il preventivo aggiornato rilasciato dalla Progeo s.r.l. è già stato trasmesso con precedente comunicazione.

Cordiali saluti.

Il Responsabile del SIAN
Dott. Andrea Loddo

