

### SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DELLO SCHEMA DI CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E/O FORNITURA DEI PASTI

L'aggiudicatario provvede a svolgere le seguenti attività:

- a) acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b) preparazione dei pasti presso le cucine del centro (in caso di disponibilità di locali ad uso cucine all'interno del centro) ovvero presso i locali propri (in caso di preparazione dei pasti all'esterno del centro sprovvisto di locali ad uso cucine);
- c) rassetto della cucina, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e di quant'altro utilizzato per la preparazione dei pasti (in caso di disponibilità di locali ad uso cucine all'interno del centro). In tali attività è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disinfettanti, ecc.);
- d) fornitura di tovaglioli di carta, tazze o bicchieri e set di posate **monouso** biodegradabili e compostabili, nel rispetto della normativa europea di riferimento;
- e) trasporto dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza (in caso di preparazione degli stessi all'esterno del centro). Il trasporto dei pasti va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'aggiudicatario provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati. L'aggiudicatario provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi;
- f) richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalla normativa vigente per le attività di preparazione dei pasti.

Il servizio di preparazione e/o la fornitura dei pasti deve essere svolta per sette giorni alla settimana e comprende i tre pasti principali e cioè prima colazione, pranzo e cena, secondo il numero delle presenze nel centro comunicato dall'aggiudicatario del lotto 1.

Nella definizione dei menu occorre tener conto di un'adeguata variabilità della composizione di piatti e rispettare i principi e le abitudini alimentari degli stranieri in accoglienza: in particolare devono essere rispettati i vincoli costituiti dalle regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

A tal fine, l'aggiudicatario del lotto 2, oltre al numero dei pasti da assicurare per il giorno successivo, acquisisce giornalmente le seguenti informazioni:

- le principali etnie cui appartengono gli stranieri accolti;
- le esigenze di diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti dettate da prescrizioni mediche;
- la presenza di minori in età neonatale o in età di svezzamento o in tenera età.

## ALLEGATO 4-QUATER

Nel caso in cui uno straniero comunichi anticipatamente di non fruire di uno o più pasti giornalieri, l'ente gestore ne tiene conto ai fini della comunicazione giornaliera all'aggiudicatario del lotto 2 del numero dei pasti da preparare e/o fornire.

Su segnalazione dell'aggiudicatario del lotto 1, dovranno altresì essere forniti i pasti specifici indicati dalle prescrizioni mediche (diete iposodiche, ipoproteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti) o adatti all'età dei minori.

La Prefettura può richiedere variazioni al menu nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro.

La **prima colazione** è composta da:

- 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, té);
- fette biscottate (4 fette biscottate) + 1 panetto di burro + 2 confezioni monoporzione di marmellata o miele. In alternativa, biscotti confezionati monoporzione da 80 gr.

Ogni pasto (**pranzo e cena** con alternanza dei menù previsti) è composto da:

- un primo piatto (pasta, riso, *cous cous* gr. 100/150 a seconda del condimento o gr. 80 pasta e 100 gr. di legumi o riso. Ammessa anche la pizza);
- un secondo piatto (carne rossa 150 gr. carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
- contorno di verdura 300 gr.;
- frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc. o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione);
- 2 panini (60 gr. cad.);
- 1 lt. di acqua minerale pro capite.

Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione.

In caso di trasferimento di stranieri presso altri centri sono forniti cestini da viaggio.

I generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono avere le caratteristiche merceologiche ed i requisiti qualitativi ed igienico-sanitari conformi alla normativa nazionale e comunitaria.