Servizio somministrazione pasti

1. Pasti da somministrare presso la sede dell’esercizio commerciale
2. Pasti da asporto presso i luoghi indicati dalle FF.OO. ove sono espletate le attività di O.P.

LOTTO 1

Ogni singolo pasto da fornire presso la sede dell’esercizio commerciale, dovrà rispettare la vigente normativa sanitaria ed avere le seguenti specifiche:

Primo piatto caldo: almeno due scelte di cui uno bianco;

Secondo piatto caldo: almeno due scelte;

Contorno: di stagione con almeno due scelte;

Pane: fresco;

Frutta di stagione: due scelte;

Bevanda: 1/2 litro di acqua, gassata o naturale.

*LOTTO 2*

Per il servizio di asporto, ogni pasto da somministrare, preconfezionato secondo la vigente normativa sanitaria, dovrà avere le seguenti specifiche:

Primo piatto caldo: almeno due scelte di cui uno bianco;

Secondo piatto caldo: almeno due scelte;

Contorno: di stagione con almeno due scelte;

Pane: fresco;

Frutta di stagione: due scelte;

Scelta di una bevanda: 1/2 litro di acqua, gassata o naturale.

La composizione quantitativa minima delle pietanze da somministrare è riportata nell’allegato C“ indice delle grammature media degli ingredienti componenti le pietanze principali”.

La tipologia della prestazione richiesta rientra nell’ambito dei servizi di cui all’allegato II.14 art. 32 del d.lgs.36/2023.