

SPECIFICHE TECNICHE INTEGRATIVE DELLO SCHEMA DI CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E/O FORNITURA DEI PASTI – LOTTO 2

L'aggiudicatario del lotto 2 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, nel rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla normativa nazionale ed europea di riferimento. 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 e 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;

ALLEGATO 4-QUATER

- la presenza di minori in età neonatale o in età di svezzamento o in tenera età.

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, tè);
- 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.

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

In caso di trasferimento di stranieri presso altri centri sono forniti cestini da viaggio i cui materiali devono essere compostabili e biodegradabili.

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

Inoltre, il servizio di preparazione, distribuzione, conservazione e controllo dei pasti dovrà essere assicurato in conformità ai criteri ambientali minimi (CAM) previsti dall'Allegato 1 al vigente Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica n. 65 del 10 marzo 2020. In particolare, compatibilmente con la richiamata esigenza di adeguata variabilità dei pasti, con l'ulteriore rilevata esigenza di rispettare le abitudini alimentari degli stranieri e ferma restando la possibilità di fornire pasti monoporzione per ragioni di uniformità delle modalità di erogazione della medesima fornitura presso un'unica struttura con capienza superiore a 300 posti, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei CAM previsti dal citato Allegato 1 – Paragrafo E – *“Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture*

ALLEGATO 4-QUATER

ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive”, lett. a) – “clausole contrattuali” – nn. da 1) a 8).¹

¹ Resta ferma l'applicazione di diversi CAM alla luce delle modifiche/integrazioni che, in fase di predisposizione della documentazione di gara da parte della Stazione appaltante, potranno essere eventualmente apportate con successivi decreti del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica.