

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA FORNITURA DI PASTI**

L'aggiudicatario provvede a svolgere le seguenti attività:

- a) acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b) preparazione dei pasti presso i locali propri;
- c) fornitura di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere in plastica monouso e set di posate in plastica;
- e) trasporto dei pasti confezionati in idonee vaschette monoporzionamento a sigillatura ermetica.

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; ed altresì 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.

La fornitura 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.

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.

Dovranno altresì essere forniti i pasti specifici indicati dalle prescrizioni mediche (diete iposodiche, ipo-proteiche, ipo-glicidiche o prive di alimenti allergizzanti) o adatti all'età dei minori.

LA Sanitaria Delfino Società cooperativa sociale può richiedere variazioni al menu nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro o a seguito di forme di consultazione.

### **COLAZIONE**

1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè)

4 fette biscottate, 1 panetto di burro, 2 confezioni di marmellata o miele, in alternativa biscotti confezionati monoporzionamento da 80 gr. marmellata

### **PRANZO E CENA**

1 primo piatto (pasta o riso gr. 100/150 a seconda del

1 secondo piatto (carne rossa 150 gr. o carne bianca 200 gr. o

Frutta di stagione 150 gr. oppure un frutto

condimento o gr. 250 gr. se con 80 pasta e 100 osso, pesce 200 gr. di legumi o gr. o 2 uova, o riso) 100 gr. di formaggio e 300 gr. di verdura)	(mela, pera, arancia, ecc. 2 panini (60 g. cadauno) 1 lt. di acqua minerale pro capite
--	--

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

I generi alimentari devono essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

L'aggiudicatario, 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 distribuzione dei pasti è effettuata dal personale dell'ente gestore nei locali adibiti ad uso mensa, ove presenti, ad orari prestabiliti, eventualmente articolando il servizio secondo turni in presenza nei locali. E' impedito il consumo dei pasti negli alloggi.

Descrizione	Punteggio	Totale Punteggio
Organizzazione e gestione del servizio	1.1 approvvigionamento e confezionamento delle derrate max 5 p 1.2 modalità di preparazione e confezionamento ,max 5 p 1.3 modalità di distribuzione pasti max 3 p 1.4 piano di trasporto max 3 p 1.5 Lavaggio e anificazione max 2 p 1.6 Piano di autocontrollo max 2 p	Max 20 punti
Misure ed interventi volti a garantire la qualità dei servizi:	1.1 qualità di personale impiegato max 8 punti - punti 1 per ogni unità in piu oltre il minmo di 4 unità max 5 punti 1.2 programma di formazione del personale max 3 punti	max 30 punti

	<p>1.3 utilizzo di prodotti biologici BIO/DOP/IGP max max 6 punti</p> <p>1.4 utilizzo di prodotti locali: max 6 punti</p> <p>1.5 miglioramento del servizio servizi aggiuntivi a quelli previsti nel capitolato max 10 punti</p>	
Vicinanza dei locali di preparazione	<p>Distanza dal Comune di Agrigento</p> <p>Da Km 0 a Km 10 = punti 10</p> <p>Da Km 11 Km 20= punti 5</p> <p>Da Km 21 a Km 30= punti 3</p> <p>Da Km 31 a Km 40= punti 2</p> <p>Da km 41 a km 50= punti 1</p>	Max 10 punti
Anni esperienza specifica nell'erogazione del servizio oggetto dell'appalto in CPA per MSNA	<p>1-6 mesi = 2 punti</p> <p>12-24 mesi= 4 punti</p> <p>4 anni= 6 punti</p> <p>5 anni = 8 punti</p> <p>Oltre i 5 anni = 10 punti</p>	Max 10 punti