

## ALLEGATO SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA FORNITURA DI PASTI

Procedura aperta, mediante il sistema telematico acquisti regionale della Toscana (START), per l'appalto del "Servizio di fornitura pasti per le esigenze del Progetto Gulliver II - Accoglienza e servizi ad alta specializzazione per MSNA (Codice progetto PROG 14) del beneficiario capofila CO&SO Consorzio per la Cooperazione e la Solidarietà – consorziata esecutrice Il Girasole SCS Onlus, finanziato a valere sul Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione 2021-2027 del Ministero dell' Interno O.S. 1 - Asilo – Misura di attuazione MA1.b -Ambito di applicazione 1.e – Intervento Potenziamento dei servizi a favore dei MSNA" rivolto ai minori stranieri non accompagnati ospitati nelle strutture di Firenze, Via delle Panche, 1 e Via Sacco e Vanzetti, 65, per la durata 01.10.2023 – 31.12.2025.

CIG A00AC90801

CUP B19I22001350007

L'aggiudicatario provvede a svolgere le seguenti attività:

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

e) 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 due pasti e cioè pranzo, e cena, secondo il numero delle presenze nel centro.

Nella definizione dei menù occorre tener conto, oltre che di quanto stabilito e previsto nelle tabelle dietetiche per i MSNA dall'ASL di Firenze, anche 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, ipoproteiche, ipo-glicidiche o prive di alimenti allergizzanti) o adatti all'età dei minori.

La Cooperativa Sociale il Girasole può richiedere variazioni al menù nel corso dell'appalto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti del centro o a seguito di forme di consultazione.

### **PRANZO E CENA**

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

seconda del  
condimento o gr.80  
pasta e 100 gr. di  
legumi o riso)

1 secondo piatto (  
carne rossa 150gr. o  
carne bianca 200 gr. o  
250 gr. se con osso,  
pesce 200 gr. o 2  
uova, o 100 gr. di  
formaggio e 300gr.  
di verdura)

Frutta di stagione  
150 gr. oppure un  
frutto(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 presenze nei locali. E' impedito il consumo dei pasti negli alloggi.