

Cooperativa FOR LIFE Società Cooperativa Sociale
SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLA FORNITURA DI PASTI
PROCEDURA COMPETITIVA DI SELEZIONE – SERVIZIO CATERING PER MSNA
Via La Tufara n. 4, San Giovanni Rotondo (FG) – KAABO – FAMI 2021-2027

CUP: J21F25000610007

CPV: 55520000-1

1. ATTIVITÀ A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

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 propri locali di produzione (centro cottura), nel rispetto del Piano HACCP aziendale;
- fornitura di posateria, bicchieri, piatti e tovaglioli in materiale biodegradabile e compostabile ai sensi della normativa vigente (D.Lgs. 116/2020);
- confezionamento dei pasti in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, con etichettatura conforme al Reg. UE 1169/2011 (denominazione dell'azienda, alimento, ingredienti, allergeni, lotto, date di produzione e scadenza);
- trasporto dei pasti confezionati con mezzi e contenitori adibiti esclusivamente a tale uso, idonei a garantire il mantenimento delle temperature di legge; l'aggiudicatario provvede all'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto e alla loro periodica sanificazione;
- consegna giornaliera negli orari concordati con il Coordinatore KAABO, sette giorni su sette inclusi i festivi;
- riassetto e pulizia delle aree di distribuzione al termine di ogni servizio giornaliero; lavaggio stoviglie e utensileria; fornitura di materiali di consumo;
- richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, licenze e permessi previsti dalla normativa vigente per le attività di preparazione e distribuzione dei pasti;
- aggiornamento del Piano HACCP in caso di variazioni del processo produttivo;
- esposizione quotidiana del menù con indicazione degli allergeni, in lingua italiana e in almeno una lingua comprensibile agli ospiti presenti.

2. COMPOSIZIONE DEI PASTI GIORNALIERI

La fornitura è svolta per sette giorni alla settimana e comprende quattro singoli pasti: colazione, pranzo, n. 2 merende e cena, secondo il numero effettivo delle presenze nel centro, comunicato giornalmente dal Coordinatore KAABO.

PASTO

COMPOSIZIONE

COLAZIONE	1 bevanda calda (200 cc a scelta tra latte, caffè, tè); 4 fette biscottate con 1 panetto di burro e 2 confezioni di marmellata o miele, in alternativa biscotti confezionati monoporzione da 80 gr.
MERENDA (x2)	1 frutto di stagione (150 gr.) oppure succo di frutta/yogurt monoporzione; biscotti o merendina confezionata monoporzione.
PRANZO e CENA	1° PRIMO PIATTO (a scelta tra): pasta o riso gr. 100/150 a seconda del condimento; oppure gr. 80 di pasta con 100 gr. di legumi o riso. 2° SECONDO PIATTO (a scelta tra): carne rossa 150 gr.; carne bianca 200 gr. (250 gr. se con osso); pesce 200 gr.; 2 uova; 100 gr. di formaggio. CONTORNO: 300 gr. di verdura (cruda o cotta, di stagione). COMPLETAMENTO: frutta di stagione 150 gr. (oppure un frutto intero); 2 panini da 60 gr. 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 genuinità, stato di conservazione e igiene. Devono essere resi disponibili condimenti e aromi, anche in confezioni monoporzione.

3. CRITERI DI COMPOSIZIONE DEI MENÙ

Nella definizione dei menu l'aggiudicatario deve tener conto di:

- le tabelle dietetiche per i MSNA dell'ASL di Foggia, comunicate dalla Cooperativa FOR LIFE prima dell'avvio del servizio;
- un'adeguata variabilità della composizione dei piatti, con rotazione settimanale e stagionale dei menù;
- 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 (con particolare riferimento alle diete halal);
- le esigenze nutrizionali specifiche per MSNA, in relazione all'età e alle condizioni di salute degli ospiti.

L'aggiudicatario acquisisce giornalmente, tramite il Coordinatore KAABO, le seguenti informazioni aggiornate:

- le principali etnie cui appartengono gli stranieri accolti;
- le esigenze di diete speciali dettate da prescrizioni mediche o da scelte religiose/culturali.

La Cooperativa FOR LIFE si riserva di richiedere variazioni al menù nel corso del contratto, sulla base di esigenze di gruppi omogenei di ospiti o a seguito di forme di consultazione con gli stessi.

4. DIETE SPECIALI

Devono essere forniti pasti specifici per le seguenti categorie, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo unitario concordato e con preparazioni separate per evitare contaminazioni crociate:

Tipologia dieta	Caratteristiche
Halal certificata	Assenza di carne suina e derivati; assenza di alcol; carni macellate secondo il rito islamico con certificazione halal rilasciata da organismo riconosciuto; preparazioni e utensili separati per evitare contaminazioni crociate.
Vegetariana	Assenza di carne e pesce; presenza di proteine vegetali, uova e latticini in sostituzione.
Vegana	Assenza di tutti i prodotti di origine animale inclusi latticini e uova; adeguata integrazione proteica con legumi, tofu, cereali.
Senza (celiachia) glutine	Tutti gli ingredienti certificati senza glutine; preparazione in ambienti separati o sanificati; nessuna contaminazione crociata. Documentazione del fornitore disponibile su richiesta.
Iposodica	Riduzione del contenuto di sodio; assenza di sale aggiunto in cottura; evitare alimenti conservati ad alto contenuto di sale.
Ipoproteica	Riduzione delle proteine animali; sostituzione con proteine vegetali; grammature ridotte su indicazione medica.
Allergie / intolleranze specifiche	Gestione caso per caso sulla base di prescrizione medica o segnalazione del Coordinatore KAABO; obbligo di indicazione degli allergeni ex Reg. UE 1169/2011 su ogni etichetta.

L'aggiudicatario è tenuto a segnalare tempestivamente al Coordinatore KAABO qualsiasi impossibilità a gestire una tipologia di dieta speciale, per consentire l'adozione di soluzioni alternative.

5. TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

L'aggiudicatario garantisce il rispetto delle seguenti temperature durante tutto il ciclo di produzione, conservazione e trasporto, ai sensi del Reg. CE 852/2004:

Tipologia alimento	Temperatura minima	Temperatura massima
Pasti caldi	$\geq 65^{\circ}\text{C}$	—
Pasti freddi / insalate	—	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
Prodotti surgelati (trasporto)	—	$\leq -18^{\circ}\text{C}$
Frutta e verdura	—	$\leq 7^{\circ}\text{C}$

Le temperature devono essere monitorate e registrate sistematicamente. Le registrazioni sono messe a disposizione della Cooperativa FOR LIFE e degli organismi di controllo su richiesta.

6. REQUISITI DI QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

- I prodotti alimentari devono essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene, etichettatura e tracciabilità (Reg. CE 178/2002).
- È preferibile l'utilizzo di prodotti a filiera corta, a km 0 o provenienti da produzione biologica certificata; l'eventuale utilizzo di tali prodotti costituisce elemento di valutazione dell'offerta tecnica.
- È vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati (OGM) non autorizzati.
- La frutta e la verdura devono essere di stagione e di prima scelta.
- Le carni devono essere tracciate e accompagnate da documentazione di origine. Le carni destinate alle diete halal devono essere certificate da organismo riconosciuto.
- Il pesce deve essere fresco o surgelato di prima qualità, con indicazione della zona di cattura.

7. CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Ogni vaschetta monoporzione deve riportare obbligatoriamente, ai sensi del Reg. UE 1169/2011, le seguenti informazioni:

- denominazione dell'azienda produttrice;
- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti con evidenziazione degli allergeni;
- numero di lotto;
- data e ora di produzione;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione;
- temperatura di conservazione raccomandata;
- tipologia di dieta (es. "halal", "senza glutine", "vegetariano") ove pertinente.

Il materiale di confezionamento deve essere idoneo al contatto alimentare (Reg. CE 1935/2004), biodegradabile e compostabile.

8. INFORMAZIONI GIORNALIERE E RENDICONTAZIONE

A fini di rendicontazione FAMI, l'aggiudicatario è tenuto a:

- comunicare ogni giorno entro le ore 10:00 il numero di pasti erogati per tipologia nella giornata precedente (da inserire nella scheda giornaliera capacità struttura FAMI);
- tenere un registro giornaliero delle consegne, con indicazione di data, numero e tipologia di pasti consegnati, orario di consegna e firma del ricevente;
- trasmettere mensilmente al Coordinatore KAABO una relazione riepilogativa delle attività svolte, con allegati registro delle consegne, bolle di consegna e documentazione delle diete speciali gestite;
- conservare la documentazione di cui sopra per almeno 5 anni dalla data di ricezione del saldo della Convenzione FAMI e renderla disponibile su richiesta degli organismi di controllo.

9. DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti è effettuata dal personale della Cooperativa FOR LIFE nei locali adibiti ad uso mensa presso la struttura di Via La Tufara n. 4, San Giovanni Rotondo (FG), ad orari prestabiliti e concordati con il Coordinatore KAABO. È impedito il consumo dei pasti negli alloggi.

L'aggiudicatario garantisce la consegna entro gli orari concordati, con una tolleranza massima di 30 minuti, come indicato all'art. 9 del Capitolato Speciale. In caso di ritardo o mancata consegna si applicano le penali ivi previste.

10. NORME DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 852/2004 e 853/2004 – Pacchetto Igiene;
- Reg. UE 1169/2011 – Informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Reg. CE 178/2002 – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare;
- Reg. CE 1935/2004 – Materiali a contatto con alimenti;
- D.Lgs. 193/2007 – Attuazione della direttiva 2004/41/CE sull'igiene dei prodotti alimentari;
- D.P.R. 327/1980 – Regolamento di esecuzione della L. 283/1962 in materia di disciplina igienica degli alimenti;
- D.Lgs. 116/2020 – Recepimento direttiva UE su plastica monouso;
- L. 166/2016 – Legge Gadda sulla donazione e distribuzione di prodotti alimentari;
- D.Lgs. 81/2008 – Sicurezza sul lavoro;
- Convenzione di Sovvenzione FAMI 2021-2027 e relativi allegati.

Foggia, 1° luglio 2026

Il Legale Rappresentante – Cooperativa FOR LIFE

Matticoli Michela