

ALLEGATO A

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Oggetto del servizio è la fornitura e la distribuzione con personale proprio dei pasti per gli ospiti. Il servizio dovrà essere svolto per n. 7 (sette) giorni alla settimana comprensivi di prima colazione, pranzo e cena.

COMPOSIZIONE DEI PASTI

Per ogni pasto dovrà essere assicurata a tutti i commensali una disponibilità minima di:

- n. 1 primo piatto di pietanze di tipo diverso;
 - n. 1 secondo piatto di pietanze di tipo diverso o affettati o formaggi;
 - n. 1 contorno;
 - n. 1 tipo di frutta o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione.
- bevande: latte, caffè, tè, acqua.

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

I generi alimentari dovranno 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'immissione al consumo o la distribuzione di nuovi generi alimentari diversi da quelli in uso potrà essere ammessa solo previa autorizzazione di questa Prefettura.

Questa Prefettura si riserva il diritto, in qualunque momento, di far sottoporre i generi alimentari usati e distribuiti dal Soggetto gestore e nessun obbligo sorgerà in capo alla Prefettura nei confronti dei fornitori di derrate.

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il Gestore dovrà fornire nei locali adibiti ad uso mensa i pasti ai soggetti ospiti.

Il Gestore si impegna, inoltre, a fornire i pasti due volte al giorno (pranzo e cena) e la prima colazione tutte le mattine, quotidianamente e sette giorni su sette.

I pasti ed altri servizi saranno forniti e distribuiti in via esclusiva ed a totale cura del personale della struttura.

NOTA – la scelta degli alimenti dovrà essere tale da consentire menù non in contrasto con i principi e le abitudini alimentari degli ospiti, con particolare riguardo ai dettami di tipo religioso e culturale.