

ALLEGATO 1.1

FORNITURA DI PASTI PER IL MICRONIDO AZIENDALE DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI, DESTINATO A n. 12 BAMBINI DI ETÀ COMPRESA TRA I 3 E I 36 MESI

Il numero di pasti, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, è di 2.904 (12 bimbi x 22 giorni al mese x 11 mesi) all'anno (dal 1° settembre al 31 luglio); il servizio viene interrotto nel mese di agosto. I cibi dovranno essere cucinati presso la cucina interna alla mensa da un cuoco dedicato e distribuiti all'interno del medesimo edificio che ospita il Micronido.

Riduzioni o aumenti nel numero delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione o in caso di modifiche dell'organizzazione del Micronido (per modifica di orari e/o giornate di apertura, ecc.) o per cause di forza maggiore.

La società Aggiudicataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui il quantitativo qui sopra riportato venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

IL SERVIZIO COMPRENDE:

- la fornitura pasti;
- la gestione della prenotazione dei pasti, in collaborazione con il personale scolastico;
- la gestione amministrativa/contabile dei *ticket/forfait* mensile.

L'Agiudicataria dovrà erogare i pasti secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) e in conformità al sistema di analisi di controllo HACCP avvalendosi di fornitori in grado di possedere le idonee garanzie, nel rispetto delle norme vigenti in materia. Le procedure di acquisto degli alimenti dovranno garantire il rispetto del d.P.R. 7 aprile 1999, n. 128, recante "Norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", che prevedono l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e che danno priorità all'utilizzo di prodotti ottenuti con metodi biologici.

È vietato l'utilizzo di generi alimentari precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nei menù e nelle "Tabelle dietetiche", sono quelli previsti dalla ristorazione scolastica del Comune di Roma per gli utenti dei nidi d'infanzia.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata ai prodotti per l'alimentazione dei lattanti.

MENÙ

L'aggiudicataria dovrà assicurare due tipologie di menù, una primaverile e una invernale ciascuna articolata in quattro settimane.

La struttura del menù è la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta o yogurt o budino o dolce;
- acqua minerale da cl. 25 nel menù invernale, mentre da cl. 50 nel menù primaverile;
- due merende.

I menù dovranno essere elaborati da un Dietista specializzato nell'alimentazione della prima infanzia. Copia dei menù dovranno essere consegnati all'Amministrazione.

I menù da adottarsi, nonché le relative “Tabelle dietetiche”, sono quelli previsti dalla ristorazione scolastica del Comune di Roma per gli utenti dei nidi d’infanzia.

La fornitura di acqua minerale dovrà avvenire in bottiglie di vetro/di materiale riciclato.

Il menù proposto giornalmente e le relative tabelle dietetiche devono rispettare, comunque, le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti nel rispetto dei L.A.R.N. (Livelli di Assicurazione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana) e delle “linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana” emanati dall’I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la ricerca degli alimenti e della nutrizione del Mi.P.A.A.F.);
- utilizzare alimenti di prima qualità;
- avere l’indicazione di tracciabilità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti;
- garantire la varietà dei menù con riferimento particolare alle diete speciali;
- garantire la freschezza e la gustosità dei prodotti;
- assicurare che i generi alimentari pervengano sporzionati in contenitori idonei al mantenimento della linea caldo/freddo dalle cucine della mensa ai locali del Micronido, così come previsto dall’articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante “Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.”.

Il servizio di refezione dovrà essere improntato alla massima qualità, con particolare riferimento alla garanzia della provenienza dei cibi; sono pertanto esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM). Inoltre:

- per i generi alimenti biologici, si dovranno utilizzare prodotti che indichino gli estremi di certificazione, come da Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i.;
- dovrà trattarsi di generi freschi e/o surgelati approvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie rispondenti alla massima garanzia. I prodotti confezionati dovranno essere di primari marchi delle migliori qualità;
- per prodotti ortofrutticoli, si dovranno utilizzare prodotti di prima qualità, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari; dovranno essere, inoltre, freschi, puliti, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, non prefioriti né germogliati, privi di umidità esteriore anormale, turgidi ed omogenei.

L’Aggiudicataria si impegna a redigere e rispettare un manuale di buona prassi igienica redatto a norma di legge e sottoposto a verifica da parte della Presidenza del Consiglio dei ministri e a fornire il Piano di autocontrollo HACCP.

Nel ribadire che particolare attenzione dovrà essere prestata all’alimentazione dei lattanti, la cui fascia d’età è segnata da cambiamenti profondi del regime alimentare (dall’allattamento materno allo svezzamento per poi passare ad un’alimentazione simile ai medi con l’approssimarsi del compimento del primo anno) si indicano le seguenti linee guida per l’alimentazione dei lattanti che la Aggiudicataria dovrà osservare:

- nel caso di allattamento al seno, la famiglia può portare al nido fino a 2 biberon di latte materno, da somministrare nella giornata stessa di consegna. Il biberon deve essere riconoscibile tramite etichetta indicante nome e cognome del bambino, data del prelievo, data della somministrazione. Il biberon deve essere consegnato al personale di cucina in apposita borsa termica e verrà conservato a temperatura refrigerata fino al momento della somministrazione;
- nel caso di allattamento artificiale l’Aggiudicataria dovrà fornire la tipologia di latte necessario nelle quantità indicate dal pediatra del bambino;
- dovrà essere prevista una rotazione del menù in modo che gli utenti abbiano un pasto diverso e bilanciato, anche in rapporto alla stagione.

Per la preparazione dei pasti si raccomanda l’uso del forno sia per gratinare che per cuocere, con esclusione della frittura. Il brodo vegetale usato per la cottura dei risotti o pasta deve essere fatto con

verdura fresca o surgelata. Non si possono usare dadi per brodo o prodotti per insaporire contenenti glutammato monosodico. Nel confezionamento delle pietanze deve essere utilizzato solo olio extravergine di oliva da aggiungere a crudo a cottura ultimata.

La Aggiudicataria è, infine, tenuta allo smaltimento differenziato dei rifiuti, secondo la normativa vigente del Comune di Roma.

CONSEGNA DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 11:15 e dovrà comprendere la merenda pomeridiana, mentre la merenda mattutina dovrà essere consegnata entro le ore 9:00.

I pasti dovranno essere trasportati in contenitori termici idonei, in grado di conservare la temperatura.

CORRISPETTIVO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

A fronte della prestazione del servizio, i genitori corrisponderanno all'Aggiudicataria una quota mensile. Il pagamento della quota dovrà essere effettuato all'Aggiudicataria entro il cinque di ciascun mese di riferimento. In caso di mancato pagamento entro detto termine, l'Aggiudicataria solleciterà l'adempimento mediante raccomandata A.R. o PEC.

Il corrispettivo è attualmente fissato ad euro 180,00 al mese a bambino. Il prezzo del pasto per i bambini del micronido non è soggetto al ribasso ed è definito dall'Amministrazione.

L'importo del pagamento verrà effettuato direttamente al gestore della mensa.

FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE

La società Aggiudicataria dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti:

- un cuoco dedicato in possesso dello specifico titolo professionale con comprovata esperienza formativa e professionale in materia;
- almeno un esperto, con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;

Tali figure dovranno cooperare con il Responsabile del Micronido (il quale coordina e controlla le attività generali di organizzazione funzionamento dello stesso - v. art. 12 del Regolamento del Micronido PCM attualmente in vigore) affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le educatrici nonché la Responsabile suddetta, al fine di risolvere, ove possibile in via breve ogni problematica che dovesse insorgere nella gestione quotidiana.

CONTROLLI, TUTELA DELL'UTENZA E ONERI INFORMATIVI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite il Responsabile del Micronido, ovvero tramite esperti esterni incaricati dall'Amministrazione, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione (incluse le cucine) e di stoccaggio dei pasti e/o degli alimenti.

Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro strumento utilizzato ai fini del presente servizio.

L'Aggiudicataria si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) servizi competenti dell'A.S.L. RM/A competente per territorio;
- b) responsabile del Micronido;
- c) esperti esterni incaricati dall'Amministrazione.

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna nei locali del Micronido;

2. nelle cucine, nelle dispense circa l' idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.);
4. tramite sopralluoghi presso le cucine utilizzate dall' Aggiudicataria.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale educativo o da genitori, il responsabile del Micronido, con PEC, procederà alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l' Aggiudicataria a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e controdeduzioni ovvero a sanare l' inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

Considerata la particolarità del servizio e l' esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, l' Aggiudicataria si farà parte attiva e in tal senso e si obbliga:

- ad esporre all' ingresso del Micronido il menù del giorno e quello settimanale;
- a consentire l' assaggio dei pasti da parte del Responsabile del Micronido, senza formalità particolari;
- a presenziare, nelle persone dei responsabili, alle riunioni dei genitori e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.

L' Aggiudicataria inoltre assume tutte le responsabilità per danni, arrecati all' Amministrazione o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente alla concessionaria e alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.).

L'aggiudicataria esonera l' Amministrazione da qualsiasi responsabilità per eventi dannosi che potrebbero occorrere agli utenti in relazione all' espletamento del servizio.

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l' Amministrazione si riserva la facoltà di affidare a terzi l' effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall' Aggiudicataria, con addebito a quest' ultimo dell' intero costo sopportato e degli eventuali danni.

CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE, PENALITÀ

L' Amministrazione, a tutela delle norme contenute nel presente allegato al Capitolato tecnico, si riserva di applicare penali variabili da € 500 a € 2.500 a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali possono essere raddoppiate.

L' applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell' inadempienza, notificata a mezzo PEC, alla quale l' Aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Per l' applicazione delle penali ci si rivarrà *in primis* su eventuali crediti dell' impresa e poi sulla cauzione definitiva.

Vengono considerate gravi inadempienze:

- inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nelle cucine e nei magazzini di stoccaggio esterni (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ASL o NAS;
- fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica dei prodotti;
- utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;

- l'esito positivo delle analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria, qualora non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge.

A fronte di tali eventi, l'Amministrazione diffiderà l'Aggiudicataria per iscritto mediante PEC, con invito a eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la società aggiudicataria non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso.