

### **MICRONIDO AZIENDALE DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI, VIA DELLA MERCEDE, 96, DESTINATO A N. 12 BAMBINI DI ETÀ COMPRESA TRA TRE E TRENTASEI MESI: FORNITURA PASTI.**

Il numero di pasti, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, è di 2.904 (12 bimbi x 22 gg. mese x 11 mesi anno) 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 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 ditta 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:

- Fornitura pasti
- La gestione della prenotazione dei pasti, in collaborazione con il personale scolastico.
- La gestione amministrativa/contabile dei ticket/forfait mensile a seconda della modalità di pagamento definita in sede di gara.

La Aggiudicataria dovrà erogare i pasti secondo garanzie di qualità certificate (ISO 9001) ed 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. n. 128/1999 "Regolamento 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.

E' assolutamente 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 allegate.

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.

#### MENU'

I menù sono articolati in quattro settimane sia per il menù primaverile, che per il menù invernale. 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 cl. 25, nel menù invernale, cl. 50 nel menù primaverile.
- 2 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 e dovranno rispettare comunque le caratteristiche di cui alle tabelle allegate.

La fornitura di acqua minerale dovrà avvenire in bottiglie.

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 I categoria;
- avere l'indicazione di tracciabilità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti;
- varietà dei menù con riferimento particolare alle diete speciali;
- freschezza e gustosità dei prodotti;
- i generi alimentari dovranno pervenire sporzionati in contenitori idonei al mantenimento della linea caldo freddo dalle cucine della mensa ai locali del Micronido, così come previsto dall'art. 3 del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.

Il servizio di refezione dovrà essere improntato alla massima qualità, con particolare riferimento a:

- garanzia della provenienza dei cibi: sono pertanto esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM).

Inoltre:

- per i generi alimenti biologici, si dovranno utilizzare prodotti delle migliori qualità con indicati gli estremi di certificazione come da Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i.;
- dovrà trattarsi di generi freschi e/o surgelati approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia. I prodotti convenzionali dovranno essere forniti con generi di marca delle migliori qualità;
- per prodotti ortofrutticoli, si dovranno utilizzare prodotti di I categoria, 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.

La 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 dovrà fornire la tipologia di latte necessario e nelle stesse quantità così come indicato 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 extra-vergine 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 MODALITA' DI PAGAMENTO

- a) A fronte della prestazione del Servizio, i genitori corrisponderanno al gestore una quota mensile. Il pagamento della quota dovrà essere effettuato al concessionario entro il cinque di ciascun mese di riferimento. In caso di mancato pagamento entro detto termine, il gestore solleciterà l'adempimento mediante raccomandata A.R.

Il corrispettivo viene fissato fino ad un massimo di euro 160/mese/bambino. Il prezzo effettivo dovuto al concessionario per ogni bambino, rispetto all'importo massimo di euro 160, sarà determinato in sede di gara, essendo lo stesso soggetto a ribasso valutabile ai fini dell'aggiudicazione quale criterio preferenziale.

- b) A fronte della prestazione del servizio i genitori effettueranno il pagamento tramite acquisto anticipato di apposito carnet indivisibile mensile di ticket, non rimborsabile, presso l'Aggiudicataria del servizio.

I ticket si devono considerare comprensivi di ogni onere ed accessorio, compresa in particolare la fornitura delle merende.

In entrambe le ipotesi l'importo del pagamento diretto al gestore della mensa verrà scorporato dalla retta prevista dal vigente bando in relazione a ciascun bimbo per la frequenza del Micronido.

### FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE

La ditta 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 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, l'ufficio competente, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando il concessionario 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.).

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

Considerata la particolare natura della prestazioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dal concessionario, 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 capitolato, si riserva di applicare penali variabili da 500 a 2.500 euro, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dirigenziale dell'inadempienza, notificata con raccomandata A/R, alla quale il gestore 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.

Sin d'ora vengono considerati 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.
- la 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;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;
- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e 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;
- quando risultino gravi irregolarità.

A fronte di tali eventi l'Amministrazione diffiderà il concessionario per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad 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 ditta 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.

**V. PAGINE SUCCESSIVE BOZZE TABELLE PASTI**

## TABELLA PASTI Micronido

Pasto Principale

## GRAMMATURE

<b>PRIMI PIATTI</b>	grammi
Pasta o riso asciutti	50
Pasta o riso in brodo	30
Gnocchi di patate	160
<b>CONDIMENTI PER PRIMI</b>	
Parmigiano Reggiano	8
<b>SECONDI PIATTI</b>	
Carne di vitella, maiale, pollo, tacchino	80
Pollo busto	160
Pesce	100
Uova	1 = gr. 60
Prosciutto crudo o cotto	50
<b>Formaggi:</b>	
Mozzarella o altri formaggi	50
Ricotta vaccina	80
Parmigiano Reggiano	30
<b>CONTORNI</b>	
Verdura cruda in foglia	100
Verdura cruda	100
Verdura cotta	150
<b>CONDIMENTI</b>	
Olio extra vergine di oliva	15
<b>PANE</b>	
Pane comune	60
<b>FRUTTA FRESCA</b>	
di stagione	100 /200

Merende**Come allestire le merende:**

- L'acqua dovrà essere sempre a disposizione dei bimbi per l'importanza di una adeguata idratazione.
- La proposta di frutta dovrà essere variata nella tipologia e specifica per la stagione.
- Con le torte, i biscotti e le fette biscottate abbinare sempre succhi o infusi senza caffeina che potranno essere serviti a temperatura ambiente o refrigerati.

**Tutte le settimane prevedere:**

- 2 proposte a base di frutta come nella colonna corrispondente
- 2 proposte a base di latte e latticini come nella colonna corrispondente

Alimenti	Grammatura	Infusi e tisane	Pane con ...	Latte e latticini	Frutta	Torte ...
Acqua Tea e infusi	libera	- the deteinato - the deteinato alla menta  - infuso di rosa canina  -infuso di karkadé	- marmellata  - miele  - cioccolato fondente  - spremuta	- yogurt alla frutta - latte - ricotta - budino alla vaniglia - burro - budino di riso - budino al cioccolato	- fresca di stagione  - frullato di frutta fresca  - frappé di frutta fresca	<b>1.</b> margherita <b>2.</b> di ricotta <b>3.</b> allo yogurt <b>4.</b> limone <b>5.</b> alle pere <b>6.</b> Crostata di frutta fresca
Pane	g. 30					
Biscotti secchi	g. 15					
Ricotta fresca	g. 80					
Latte - intero - fresco - pastorizzato	g.120					
Yogurt	g. 125					
Miele	g.10					
Cioccolato fondente	g.10					
Fette biscottate	g.20					
Zucchero	g. 5					
Cacao magro	g. 10					
Olio extra vergine di oliva	g.5					
Burro	g.10					
Salsa di pomodoro	g. 20					
Origano	q. b.					
Cereali	2 cucchiaini					
Frullato di frutta fresca	g. 150					
Torte	g. 40					