



CITTÀ DI ERICE

Settore II – Ufficio Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

per la fornitura del Servizio Mensa per la Sezione comunale “Primavera” sita in via Cosenza e per n. otto sezioni di Scuole Materne Statali (3 sezioni presso il I° Circolo Didattico “G. Pascoli” di Erice, 4 sezioni presso l’Istituto Comprensivo “G. Pagoto” di Erice ed 1 sezione presso l’Istituto Comprensivo “G. Mazzini” di Erice).

TITOLO I **INDICAZIONI GENERALI**

Art. 1 **Oggetto dell’Appalto**

L’Appalto ha per oggetto la fornitura di pasti pronti confezionati in monoporzione per il servizio di refezione scolastica (preparazione, veicolazione e distribuzione) da effettuarsi mediante consegna e trasporto presso la Sezione Primavera Comunale e i plessi di scuole dell’Infanzia di n. 8 sezioni di Scuole Materne Statali del Comune di Erice per circa n. 160 pasti giornalieri da fornire negli anni 2017, 2018 e 2019 (a partire dalla data effettiva di consegna del servizio) e comunque fino a totale utilizzo dell’impegno finanziario assunto per n. 67.200 pasti. I pasti dovranno essere consegnati nei refettori scolastici a cura del personale dell’impresa aggiudicataria (di seguito indicata con la sigla I.A.). Qualora, per qualsiasi motivazione, entro la fine del suddetto periodo non dovesse essere fornito per intero il numero dei pasti preventivati verrà disposta la prosecuzione per gli anni successivi fino ad esaurimento del totale dei pasti preventivati pari a 67.200. L’importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull’importo pro pasto a base d’asta moltiplicato per i pasti da erogare per tutta la durata del contratto.

Art. 2 **Criteri di aggiudicazione**

L’affidamento dell’appalto avverrà a seguito dell’espletamento di una gara mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs.vo 50/2016 e ss.mm.ii. ed aggiudicazione con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV) di cui all’art. 95, comma 3, del D.Lgs.vo 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L’appalto sarà aggiudicato dalla commissione giudicatrice alla ditta che presenterà l’offerta che, nella sua globalità, verrà ritenuta più vantaggiosa e che, secondo gli elementi di valutazione di seguito specificati, avrà ottenuto sulle offerte il punteggio più alto. La commissione avrà a disposizione 100 punti massimi distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico economica secondo i seguenti criteri:

- | | |
|--|-------------------|
| A) PREZZO (offerta ECONOMICA) | punti massimi 40; |
| B) PROGETTO DI GESTIONE e QUALITÀ DEL SERVIZIO (offerta TECNICA) | punti massimi 60. |

I criteri di valutazione per la determinazione dei punteggi da attribuire ai fini dell'aggiudicazione sono specificati nel bando di gara.

Art. 3

Numero di pasti e svolgimento del servizio

Il numero medio di pasti da fornire quotidianamente per gli alunni e per il personale della Scuola dell'Infanzia (n. 2 massimo per ogni sezione) sarà di circa 160. Il numero di pasti potrà subire variazioni del 30 % in più o in meno rispetto a quanto indicato, senza che la I.A. possa avanzare pretese di risarcimento. Di regola l'erogazione di pasti avverrà per cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, salvo diverse indicazioni della stazione appaltante. Sono esclusi dal servizio i giorni di sospensione didattica per vacanze stabilite dalle autorità scolastiche.

Art. 4

Modalità di esecuzione

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto nei locali di proprietà dell'impresa aggiudicataria. Ciascun piatto dovrà essere confezionato singolarmente in vaschette monoporzione termosigillate. Nel caso dei secondi piatti è necessario l'utilizzo di vaschette che consentano la netta separazione fisica tra secondo e contorno. I pasti forniti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù autorizzato dall'ASP ed allegato alla presente. L'I.A. dovrà provvedere, giornalmente e in quantità adeguata al numero di utenti, alla fornitura di tovaglie monouso, tovaglioli, posate e bicchieri monouso in plastica ad uso alimentare, costruiti in materiale atossico e conforme alla vigenti disposizioni di legge in materia. I tovaglioli dovranno essere in pura cellulosa bianca due veli a elevata resistenza, il tris di posate dovrà essere confezionato e sigillato singolarmente. L'I.A. dovrà provvedere altresì alla fornitura di 500 ml di acqua minerale naturale per ogni utente. L'I.A. è tenuta ad adeguare i prodotti da fornire e/o il materiale ed i mezzi impiegati per il trasporto dei pasti ad eventuali disposizioni di legge e/o prescrizioni delle competenti autorità di controllo, che dovessero intervenire nel corso dello svolgimento della fornitura. L'I.A. dovrà garantire che il deposito di alimenti, la manipolazione, la preparazione, la lavorazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei cibi siano effettuati in modo igienico come previsto dal Reg. CE 852/2004, avvalendosi dei principi del sistema HACCP e documentando le procedure di controllo attuate.

Art. 5

Luogo di esecuzione

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti dalla data di consegna della fornitura, nella sede dei refettori scolastici della Sezione Primavera Comunale (**via Cosenza** – Erice Casa Santa) e delle otto sezioni di Scuole Materne Statali (3 sezioni presso il I° Circolo Didattico “G. Pascoli”- Plesso A. Gulotta in **via Caserta** ad Erice Casa Santa, 4 sezioni presso l'Istituto Comprensivo “G. Pagoto” di Erice - plessi Giovanni Paolo II, **via della Cooperazione** c.da Pegno, e plesso Walt Disney, **via Raffaello Sanzio**, 1 sezione presso l'Istituto Comprensivo “G. Mazzini” di Erice plesso di **via Accardi**) nell'ora concordata con il responsabile del servizio e nei giorni feriali. Non saranno pertanto forniti nelle giorni di domenica, festivi e negli altri giorni nei quali il calendario scolastico prevede la chiusura delle Sezioni Scolastiche interessate e che saranno preventivamente comunicati alla ditta aggiudicataria del servizio. Le spese per il trasporto e la consegna dei pasti caldi sono poste a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 6

Assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'I.A. è responsabile della qualità merceologica e della salubrità dei pasti forniti, del loro metodo di preparazione, confezionamento, trasporto fino ai plessi scolastici. E' responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'I.A.. E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti. Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio. A tal fine l'I.A. dovrà stipulare idonea polizza di assicurazione per R.C.T. e anche per eventuali danni causati dal personale dell'I.A., presso una primaria Compagnia di Assicurazione con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto. Copia della polizza dovrà essere consegnata entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 7

Contratto di appalto

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipulazione del contratto. A carico della ditta aggiudicataria saranno poste tutte le spese inerenti alla stesura del contratto e la sua registrazione. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere una variazione sia in aumento che in diminuzione del numero giornaliero e complessivo dei pasti. L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di interrompere la fornitura del servizio, nei casi in cui dovesse venir meno l'esigenza dello stesso, senza che nulla abbia a pretendere la ditta aggiudicataria. Le fatture per il servizio effettuato dovranno essere rilasciate mensilmente corredate dalle relative bolle di consegna firmate per ricezione, successivamente con apposita disposizione dirigenziale si provvederà al pagamento delle fatture vistate e liquidate dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Art. 8

Scioperi ed interruzioni del servizio

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'I.A., salvo cause di forza maggiore. Il diritto di sciopero dovrà essere esercitato nel rispetto delle leggi vigenti in materia (L. 12/06/1990 n° 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali"). In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo

non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. e del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 9

Verifiche di conformità e controlli qualitativi del servizio

L'esecuzione dell'appalto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto. I tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratori. I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno, facendo ricorso anche a fotografie. Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà interferire in nessun modo. L'ispezione non deve comportare interferenza nello svolgimento della produzione. La fornitura può essere sospesa a giudizio del Comune qualora l'esito del controllo dei prelievi accerti la non igienicità dei locali, dei cibi o la non commestibilità del prodotto. Il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, sia per quanto riguarda il cibo fornito che la pulizia dei locali, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti; La Ditta non potrà indurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune. La Ditta sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi del Comune. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova, il Comune applicherà le penalità del successivo articolo. La Ditta dovrà conservare una campionatura del pasto giornaliero per almeno 48 ore in apposito contenitore in cella frigorifera.

Art. 10

Cauzione provvisoria e definitiva

I concorrenti alla gara dovranno costituire apposita garanzia provvisoria a corredo dell'offerta del 2% dell'importo dell'appalto nella misura e nei modi previsti dall'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016. Inoltre, è chiesto l'immediato impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'aggiudicatario dovrà produrre garanzia definitiva nella misura e nelle forme stabilite dall'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 11

Divieto di cessione del contratto e subappalto

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto. È vietato, altresì, il subappalto. È fatto assoluto divieto di cedere in tutto o in parte il contratto relativo alla presente fornitura. Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà nulla e di nessun effetto per il Comune, salvo allo stesso la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla rifusione non solo di ogni eventuale danno, ma con la conseguente perdita della cauzione, previo il semplice accertamento del fatto.

Art. 12

Inadempimenti e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dal Comune, in relazione alla loro gravità, una penale rapportata all'importo delle prestazioni non eseguite, nella misura stabilita nel presente capitolato. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte. In ognuna delle ipotesi sopra previste, il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Art. 13

Spese, imposte e tasse

Qualsiasi spesa inerente al presente contratto, o consequenziale a questo, nessuna eccettuata, o esclusa, sarà a carico dell'I.A. L'I.A. assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e le tasse relative all'appalto di cui trattasi, solo IVA esclusa, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

TITOLO II

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 14

Trasporto e consegna dei pasti

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti solo da personale espressamente autorizzato dal Comune. L'ordine dei pasti da fornire quotidianamente, suddiviso per bambini e operatori, verrà comunicato entro le 10:00. Il servizio dovrà essere effettuato sempre qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti. La consegna dei pasti dovrà avvenire nei modi stabiliti preventivamente e concordati con il Dirigente Scolastico e comunicati alla ditta prima dell'inizio del servizio. Non sono consentiti ritardi superiori a dieci minuti rispetto all'orario stabilito. I pasti caldi, confezionati in vaschette monoporzioni di plastica sigillate e idonee al contatto con gli alimenti, devono essere consegnati nella sala refettorio del plesso scolastico in contenitori termici alla temperatura così come previsto dalle leggi vigenti in materia ed in condizioni organolettiche ottimali. Il pane deve essere consegnato confezionato in monoporzione etichettato a norma di legge e trasportato in ceste pulite. La frutta deve essere consegnata già lavata e quando possibile confezionata e trasportata in contenitori puliti ad uso alimentare, muniti di coperchio. Il rispetto delle temperature e delle grammature dei pasti potrà essere verificato alla consegna dal personale del comune a ciò incaricato (controllo su almeno 10 campioni). Per la consegna dei pasti l'I.A. emette bolla di consegna in duplice copia, recante il numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. orario di carico e di partenza del mezzo. Il personale addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta la bolla restituendone copia all'I.A..

Art. 15

Oneri dell'I.A.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'I.A. si impegna a provvedere:

1. Alla somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglie in carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri in plastica, ad uso alimentare, tris di posate in plastica ad uso alimentare completo di tovagliolo ecc.

nonché alla fornitura di 500 ml di acqua minerale naturale per ogni pasto. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche e relativi menù allegati al presente capitolato, approvati dall'ASP di competenza. Il servizio di distribuzione dovrà avvenire direttamente dai contenitori termici.

2. Al trattamento economico sia ordinario che straordinario del personale necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge.
3. A curare l'osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti.
4. Alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio.
5. A tutte le imposte e tasse generali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge vigenti in materia.
6. All'assicurazione per danni a cose e persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile dell'I.A. verso terzi.
7. A tenere i registri fiscali a norma di Legge.
8. All'acquisto e al trasporto delle derrate alimentari (materie prime, ecc.).
9. Alle visite sanitarie, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato in ossequio a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.
10. Ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle Leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione.

TITOLO III **PERSONALE**

Art. 16 **Personale**

L'I.A. dovrà impiegare per la gestione del servizio, personale dipendente e regolarmente autorizzato, nonché numericamente adeguato alla fornitura del servizio. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento e al trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed essere in possesso di adeguata professionalità. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'attestato di formazione per alimentaristi secondo il Decreto dell'Assessorato alla Sanità del 19/02/07, modificato con Decreto dell'Assessorato alla Sanità del 31/05/07 e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, il *Responsabile* dell'esecuzione del servizio e le *figure tecniche* impiegate per l'esecuzione dello stesso. E' fatto obbligo all'I.A. di segnalare al Comune quei fatti e circostanze che, rilevati dal personale addetto all'espletamento del proprio compito, possono influire negativamente sul regolare svolgimento del servizio.

Art. 17 **Formazione e addestramento**

Per fornire il servizio secondo gli standard qualitativi richiesti dal Comune, l'I.A. deve garantire e documentare lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento al proprio personale, allo scopo di informarlo delle modalità previste nel contratto, nonché sui temi riguardanti l'alimentazione, i servizi di ristorazione e l'igiene degli alimenti, di allegare gli attestati di frequenza al Corso per Alimentaristi in sede di offerta.

Art. 18
Rispetto delle normative vigenti

Per quanto concerne le leggi igienico-sanitarie e le leggi relative alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, si fa riferimento alle normative Regionali, Nazionale ed Europee. L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., che è tenuta al versamento dei prescritti contributi assistenziali e previdenziali a norma di legge.

Art. 19
Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

TITOLO IV
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 20
Caratteristiche delle derrate alimentari

Le bevande e le derrate alimentari fornite e trasformate, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi nonché alle Tabelle Merceologiche allegati al presente capitolato. L'I.A. deve inviare al Comune, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate, le schede tecniche degli alimenti utilizzati, con l'eventuale nome commerciale dei prodotti utilizzati, i nominativi dell'azienda fornitrice e loro idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità degli alimenti alle vigenti leggi in materia. E' vietata la somministrazione di pasti preparati con ingredienti che contengono O.G.M., di cibi prodotti con alimenti precotti o cotti il giorno precedente.

Art. 21
Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana e prive del Bollo CE per gli alimenti di origine animale.

TITOLO V
IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 22
Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Tutte le operazioni di stoccaggio, manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri.

Art. 23
Conservazione delle derrate

Per la conservazione delle derrate, l'I.A. deve predisporre quanto segue:

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero.
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.
- I prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.
- I contenitori in banda stagnata, quando il contenuto non viene immediatamente consumato, vanno allontanati, il contenuto deve essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox, o altro materiale non soggetto ad ossidazione all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le 24 ore.
- I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, data di apertura e consumato entro le 24 ore.
- Le carni bianche, le carni rosse, le uova, i prodotti ortofrutticoli, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.
- I prodotti cotti abbattuti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a 4°C in apposito frigorifero, adibito esclusivamente alla conservazione di cibi cotti.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme a quanto previsto dalle norme in materia.
- I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
- La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere asciutto, ben ventilato e ben illuminato.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nei successivi art. 24 e 25 del presente Capitolato.

TITOLO VI
MANIPOLAZIONE COTTURA

Art. 24
Operazioni preliminari la cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 4° C .
Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.

- E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- E' vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e +4° C, ad eccezione dei prodotti che possono essere cotti ancora congelati o surgelati secondo le indicazioni riportate in etichetta.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- Come addensante dei cibi è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle.
- Le minestre di verdura e di legumi per gli alunni della Scuola dell'Infanzia dovranno essere frullate.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

Art. 25

Preparazioni antecedente la distribuzione

Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo seguite da conservazione a + 4°C;
- pelatura di patate e carote, seguite da una conservazione a + 4°C in contenitori chiusi con acqua pulita ed acidulata;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme, seguite da conservazione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrostiti, brasati e bolliti da servire entro 12 ore dalla preparazione, seguiti dopo la cottura da abbattimento rapido di T° e raggiungimento di +4° C al cuore entro 30 minuti, e conservazione a +4° C in contenitori coperti.

La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno precedente in quanto si ritiene agevolmente effettuabile nello stesso giorno della distribuzione, garantendo maggiormente la salvaguardia dei caratteri organolettici.

Art. 26

Pentolame per la cottura

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 27 **Condimenti**

- per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o equivalente;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo, avente le caratteristiche prescritte dal Reg. CE n. 1989/2003 e s.m.i.;
- il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

TITOLO VII **MENU' E TABELLE DIETETICHE**

Art. 28 **Composizione del pasto**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, preparato e distribuito in monoporzione, deve essere conforme a quello risultante dal menù autorizzato dall'A.S.P. e allegato al presente capitolato.

Dovrà essere presente ogni giorno almeno il **0,5%** di pasti in più per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il Comune. Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni, l'I.A. deve predisporre la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale). L'I.A. verrà avvertita mediante richiesta scritta del Comune.

In occasione di ricorrenze particolari o Festività (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.) il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. menù particolari comprensivi di dolce, senza che ciò costituisca ulteriori oneri per il Comune.

Art. 29 **Variazione del menù**

Non sono ammesse variazioni al menù. In via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Comunale, L'I.A. può effettuare una variazione di menù senza necessaria autorizzazione solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 30 **Peso degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutte le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutte le grammature si intendono *a crudo*, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le grammature dei pasti da distribuire dovranno rispettare quanto previsto dalle tabelle dietetiche, tenuto conto delle variazioni in peso a seguito della cottura.

L'I.A. è tenuta a fornire a richiesta del Comune relazione relativa alle variazioni di peso, a seguito della cottura, degli alimenti base utilizzati nel menù.

Art. 31 Diete Speciali

L' I.A. è tenuta a preparare *diete speciali* ed a rispettarne scrupolosamente le procedure di preparazione, in presenza di situazioni patologiche comprovate, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista dell'I.A., che, in casi particolari potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non devono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Le diete speciali dovranno essere fornite separatamente al rimanente menù. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dagli ingredienti che compongono la pietanza, del nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, previa autorizzazione ai sensi di legge n.675/96 e s.m.i., da chi esercita la podestà genitoriale sul minore, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantener la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi fino al momento del consumo, contrassegnati dalla dicitura "Diete speciali". Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore.

Art. 32 Diete in bianco

Quotidianamente l'I.A. deve predisporre, se necessario, *diete in bianco*, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Le diete in bianco dovranno essere distribuite separatamente dal resto del menù. Se ritenuto opportuno, dovranno essere fornite in contenitori di plastica termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "*bianco*". Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, devono essere costituite da:

- un *primo piatto* di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo;
- un *secondo piatto* di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto);
- un *contorno* di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- *pane e frutta*.

Eventuali altri prodotti dovranno essere concordati dalle parti.

Art. 33 Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata

L'I.A. si impegna a fornire pasti, nelle cui preparazioni si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e/o a lotta integrata secondo quanto progettato e presentato in fase di gara.

TITOLO VIII - VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 34 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, e la conservazione dovranno essere conformi al Reg. CE n. 852/2004 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalle vigenti disposizioni di legge. In particolare:

- Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.
- I pasti confezionati devono essere trasportati all'interno di contenitori termici e isolanti, alimentati mediante corrente elettrica e dotati di sistema di verifica della temperatura interna, costruiti con materiale liscio, lavabile e disinfettabile (preferibilmente acciaio all'interno), con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.
- Il pane deve essere confezionato in monoporzione ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta deve essere lavata e ove possibile confezionata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 35 Etichettatura dei contenitori

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome della ditta, la data di confezionamento, il numero di porzioni contenute, il nome del plesso/centro di refezione cui il contenitore è destinato. Inoltre i pasti, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dalle specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche e dal menù del giorno.

Art. 36 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- conformi a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004;
- sanificati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

TITOLO IX PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 37 Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione Pasti, compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, devono essere eseguiti secondo la normativa vigente.

TITOLO X

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 38

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato. L'I.A. dovrà consegnare giornalmente presso ogni plesso scolastico una porzione in più per ciascun pasto prodotto (primo piatto-secondo-contorno-pane) che costituirà il pasto prova. Il pasto prova verrà etichettato e conservato a cura dell'A.C. a temperatura di + 4°C per 72 ore; non necessitano di campionatura la frutta e i prodotti consegnati nelle loro confezioni originali munite di etichettatura. Nessun onere aggiuntivo sarà richiesto all'A.C. per il pasto prova.

Art. 39

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo possono essere:

- Incaricati dell'Ufficio Servizi di Igiene Pubblica dell'A.S.P.;
- Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Erice;
- Eventuali figure tecniche specializzate incaricate dal Comune;
- Commissione Mensa, con compiti stabiliti al successivo articolo;
- Associazioni dei consumatori individuate dal Comune;

L'I.A. provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario conforme alle normative igienico-sanitarie (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o al refettorio. A tal proposito l'I.A. deve tenere a disposizione presso il refettorio il vestiario necessario. Agli organismi preposti al controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. Tuttavia, quando il controllo ne prevede la manipolazione (prove organolettiche, prelievo per verifica dei pesi, ecc.) gli incaricati preposti devono essere muniti della documentazione richiesta dall'A.S.P. locale di competenza.

Art. 40

Commissione Mensa

La Commissione Mensa scolastica è un organo di vigilanza, consultivo e propositivo, che svolge un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa, collaborando nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio.

Alla Commissione mensa vengono attribuite le seguenti funzioni:

- collegamento tra l'utenza, l'Istituto Scolastico e l'Amministrazione Comunale alla quale compete l'organizzazione dell'erogazione del servizio di mensa scolastica;
- monitoraggio e la valutazione riguardo al buon andamento e alla qualità del servizio e alla rispondenza dello stesso al capitolato d'appalto, anche con visita nei locali adibiti a

- refettorio per controllare la corretta preparazione e distribuzione dei pasti, la qualità delle materie prime e la qualità e quantità dei pasti;
- consultive e propositive al fine di ottimizzare il servizio nei limiti che le vengono attribuiti dal presente Regolamento e compatibilmente con il contratto di appalto e con le tabelle dietologiche previste dall'ASP;

La Commissione mensa è composta da:

- Il dirigente del settore dell'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Erice;
- Un rappresentante della ditta che fornisce il servizio;
- Un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico in cui il servizio è attivo;
- Un rappresentante dei docenti per ogni plesso scolastico in cui il servizio è attivo;
- Un rappresentante del personale ATA per ogni plesso scolastico in cui il servizio è attivo;

Partecipa alle riunioni della commissione anche l'Assessore alla Pubblica Istruzione. E' facoltà dell'amministrazione comunale individuare un soggetto esterno specialista dell'alimentazione (Medico Nutrizionista, Biologo Nutrizionista, Dietista) che partecipa quale componente aggiunto della commissione.

Alle riunioni della Commissione Mensa potrà essere richiesta la partecipazione di un rappresentante dell'ASP quando si trattano specifici argomenti per i quali si rende opportuna la sua presenza.

Le modalità di funzionamento della commissione mensa sono stabilite dal regolamento comunale del servizio di refezione scolastica approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 115 del 22.12.2015.

Art. 41 **Tipologia dei controlli**

I controlli si articolano in:

1) Ispettivi: riguardano il controllo su:

- lo stato, le condizioni igieniche di: impianti, attrezzature, mezzi di trasporto, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, loro lavaggio ed impiego di sanificanti;
- i procedimenti di: processi tecnologici, modalità di cottura, manutenzione, disinfestazione, disinfezione e pulizia;
- rispondenza di materie prime, ingredienti, semilavorati utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari, secondo schede tecniche fornite;
- etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;

- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);

2) **Sensoriali**, riguardano:

- Assaggio dei prodotti alimentari ai fini della verifica degli standard dei prodotti;
- **Accertamenti analitici di laboratorio** (effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti), eseguiti su derrate alimentari in genere (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, materiali di confezionamento, ecc.) ai fini della ricerca e verifica degli standard qualitativi attestanti la salubrità dei prodotti alimentari (parametri microbiologici, chimici, fisici e merceologici) e del rispetto dei limiti di legge (Reg. CE n. 1441/2007, Reg. CE n. 149/2008, ecc.)

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.P. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Se gli esiti delle indagini analitiche risultassero fuori dai limiti consentiti, oltre alle penali previste nel presente capitolato verranno addebitate all'I.A. i costi del laboratorio. Gli organismi competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalle normative vigenti sui controlli ufficiali intesi a verificare le conformità in materia di igiene degli alimenti. I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici. Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Art. 42

Blocco dei prodotti alimentari

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al “blocco dei prodotti alimentari”. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta “in attesa di accertamento”. Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Art. 43

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l' I.A. deve prelevare almeno 1 aliquota da 150 grammi di ciascun pasto indicato nel menù, riporli in sacchetti sterili, indicare data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di $\leq 4^{\circ}$ C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata anche l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- *primo piatto*: campioni del prodotto completamente elaborato;
- *risotti, minestre, pizze*: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- *secondi piatti*: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)
- *contorni*: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- *pane*: campioni sul prodotto tal quale;
- *macedonia*: prodotto completamente elaborato;
- *acqua, frutta e dessert preconfezionati (gelato, budini, yogurt, ecc.)*: non necessitano di campionamento, ma è necessario tenere a disposizione un campione per lo stesso periodo di tempo ed identificare il lotto del prodotto somministrato per un'eventuale rintracciabilità.

Art. 44 **Controllo della qualità**

Ogni qual volta lo ritenga necessario, il Comune può richiedere all'I.A. di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito. Inoltre, l'I.A. deve inviare trimestralmente in Comune gli esiti delle indagini analitiche eseguite mensilmente presso i propri laboratori, ai fini della verifica della salubrità dei prodotti alimentari forniti (prodotti finiti) alle scuole e della corretta procedura di sanificazione delle superfici di lavoro.

TITOLO XI - PENALI

Art. 45 **Inadempienze e penali**

Qualora l'I.A. non rispetti in parte o in toto le disposizioni previste nel presente capitolato verranno applicate le seguenti penali:

- variazione non autorizzata del menù (variazione del menù settimanale o di un piatto): € 500,00;
- mancata consegna del numero dei pasti regolarmente prenotati: € 10,00 per ogni pasto mancante;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: € 500,00;
- numero del tovagliato e della posateria inferiore al numero degli utenti: € 500,00;
- mancato rispetto delle grammature previste nelle tabelle dietetiche, verificate su 10 campioni dello stesso piatto: € 500,00;
- variazione della qualità merceologica degli alimenti: € 1.000,00;
- presenza di contaminanti fisici, chimici o biologici oltre i limiti di legge, ovvero presenza di insetti o animali nei pasti: € 1.000,00;
- mancato rispetto delle modalità di consegna dei cibi o consegna di pasti aventi caratteristiche organolettiche inaccettabili (odori sgradevoli, alimenti con grado eccessivo o insufficiente di cottura, cibi bruciati, cibi troppo salati e comunque giudicati non commestibili): € 500,00;
- altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'A.C., alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla contestazione. Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sopra precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione. Nell'applicazione delle penali l'A.C. si potrà rivalere sulla cauzione versata dall'I.A., che dovrà in tal caso essere reintegrata entro venti giorni dalla richiesta del Comune.

In attesa della risoluzione di qualsiasi controversia l'I.A. non potrà sospendere, modificare o ritardare la fornitura dei pasti.

TITOLO XII
PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 46
Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutte le attrezzature e/o i beni forniti ed i servizi, comprese le derrate, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun altro onere, a qualsiasi titolo, sarà corrisposto all'I.A. per l'appalto di che trattasi.

Art. 47
Pagamenti

La ditta appaltatrice è tenuta ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri più facili ed immediati. A tal fine, la fattura che dovrà essere presentata all'inizio di ogni mese in relazione alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, dovrà esporre il prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto. Le fatture dovranno essere intestate ed inviate a: Comune di Erice, Ufficio Pubblica Istruzione, CODICE UNIVOCO UFFICIO: **W43TC2**. I pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica della corretta esecuzione della fornitura.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà agire, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

TITOLO XIII
CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 48
Risoluzione del contratto

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte nel corso dell'anno scolastico, una o più irregolarità contemplate nel presente capitolato il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto. La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza, nella preparazione delle porzioni di cibo, di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di una struttura pubblica o privata) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure in caso di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla preparazione dei cibi, il tutto previo conforme parere dell'A.S.P. di competenza. Oltre che per quanto previsto al punto precedente si darà luogo alla risoluzione del contratto anche quando l'appaltatore o il suo personale comunque utilizzato per la gestione della mensa, non abbia i requisiti, anche personali o igienico-sanitari o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio della gestione stessa. Inoltre il Comune promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi :

- Abbandono dell'appalto;
- Più di cinque contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge (anche in materia di sicurezza e prevenzione) o alle norme del presente capitolato;

- In caso di fallimento, frode o apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo secondo quanto previsto nel Reg. CE n. 852/2004;
- Subappalto anche parziale o totale del servizio;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.
- In tutti i casi previsti l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

TITOLO XIV **CONTROVERSIE**

Art. 49 **Controversie**

Le controversie che sorgeranno nel corso dell'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del Tribunale Ordinario. Al giudizio arbitrale si applicheranno le disposizioni del Codice di Procedura Civile, salvo quanto disposto dalle norme di cui al codice dei contratti pubblici D. Lgs. n. 50/2016.

TITOLO XV **NORME FINALI**

Art. 50 **Richiamo alla legge ed altre norme.**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'I.A. avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e comunque attinenti i servizi in oggetto dell'appalto. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altro provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale. Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008 s.m.i.. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato valgono come riferimento:

- Tutte la normativa sia generale sia speciale regolante la materia;
- Regolamento comunale Servizio Refezione Scolastica (approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 115 del 22.12.2015)