



COMUNE DI LUSERNA SAN GIOVANNI

Città metropolitana di Torino

***CAPITOLATO DI CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO,
DEL COMUNE DI LUSERNA SAN GIOVANNI
PER GLI ANNI SCOLASTICI
2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020.***

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE –

1. Il Comune di Luserna San Giovanni (di seguito Concedente) intende affidare in concessione ad operatore economico (di seguito Concessionario), ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 163/2006, il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado, del Comune di Luserna San Giovanni.
2. La Concessione del servizio di refezione scolastica prevede a carico del Concessionario, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - a) fornitura del servizio completo di refezione scolastica con la produzione, la cottura, la confezione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, come oltre specificato, destinati ai servizi di refezione scolastica svolti con le modalità stabilite nei successivi articoli e riguardanti il Comune di Luserna San Giovanni (TO), per gli alunni e gli insegnanti delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado. I locali adibiti a refezione scolastica e al centro di cottura nei plessi scolastici, saranno messi da parte del Concedente a disposizione del Concessionario;
 - b) l'apparecchiamento dei tavoli, scodellamento, distribuzione dei pasti all'utenza ed il servizio relativo all'acqua potabile, nelle scuole dove richiesto;
 - c) l'allestimento, sparcchiamento e riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione;
 - d) l'allestimento, all'occorrenza, delle aree temporaneamente adibite a refettorio;
 - e) il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate;
 - f) la fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato;
 - g) le operazioni di pulizia, disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica;
 - h) la deposizione differenziata dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni;
 - i) il Servizio del Buon Samaritano, di cui all'art. 23 del presente Capitolato di Concessione.
3. Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovesse presentare, sia in ambito nutrizionale che igienico-sanitario.
4. Il Concessionario garantirà la gestione amministrativa del servizio e, pertanto, delle iscrizioni, della prenotazione pasti e della riscossione rette ristorazione oltre al recupero crediti specificando quanto segue:
 - a) raccolta delle iscrizioni: Il Concessionario procederà, annualmente, in collaborazione con le scuole interessate ed in accordo con il Concedente, all'iscrizione e registrazione degli utenti al servizio. Gli utenti che richiederanno una riduzione o un'esenzione rispetto alla fascia massima saranno invitati a rivolgersi al Concedente ed a consegnare allo stesso la necessaria documentazione, affinché il Concedente proceda ad individuare la fascia tariffaria di appartenenza da comunicare al Concessionario. Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. L'ammontare delle riduzioni e delle esenzioni eventualmente concesse sarà a diretto carico del Concedente.
 - b) raccolta delle prenotazioni e presenze pasti: Il Concessionario procederà quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con i competenti uffici del Concedente e l'Istituzione scolastica, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. Il Concessionario provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro cottura.
 - c) riscossione delle tariffe

- d) recupero delle morosità e degli insoluti.
5. Il Concedente, senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere, può – anche nel corso del primo anno di Concessione – apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menu, nonché procedere all'accorpamento e/o alla variazione di sede del centro di cottura e dei refettori, in conseguenza dell'aumento o della diminuzione del numero dei pasti prodotti per possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del piano degli orari scolastici in un plesso, quale ad esempio le lezioni nel solo orario mattutino senza rientri pomeridiani, o per cause di forza maggiore.
 6. Rimane competenza del Concedente la determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica, comprese le riduzioni e le esenzioni. Con il contratto di concessione del servizio, il Concedente trasferisce al Concessionario le prerogative della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.
 7. Il servizio dovrà essere reso in Luserna San Giovanni nel centro di cottura e nei plessi scolastici interessati che sono attualmente ubicati:
 - a) Scuola dell'infanzia Fraz. S.Giovanni -Strada Vecchia S.Giovanni n. 8 – LUSERNA S.GIOVANNI
 - b) Scuola dell'infanzia Loc.Pralafera - Via Pralafera n. 8 - LUSERNA SAN GIOVANNI
 - c) Scuola dell'infanzia Capoluogo - Via Tegas n. 2 - LUSERNA SAN GIOVANNI
 - d) Scuola Primaria Fraz. S.Giovanni - Strada Vecchia S.Giovanni n.8 – LUSERNA SAN GIOVANNI
 - e) Scuola Primaria Fraz. Luserna – Via Fonte Blanco n. 22 – LUSERNA SAN GIOVANNI
 - f) Scuola primaria Capoluogo – Via Gianavello n. 23 – LUSERNA SAN GIOVANNI
 - g) Scuola Secondaria di 1° grado – Via Marconi n. 1 – LUSERNA SAN GIOVANNI.

ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE –

1. Il servizio di refezione scolastica ha durata quadriennale e si riferisce agli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 per le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado, per il periodo dal 01/09/2016 al 30/06/2020 con possibilità di rinnovo, a completa ed esclusiva discrezione del Concedente, per un successivo unico quinquennio dal 01/07/2020 al 30/06/2025.
2. Il valore complessivo stimato dei servizi successivi è computato ai fini del valore globale della concessione.
3. L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.
4. Nel caso in cui non fosse temporaneamente agibile il centro di cottura di cui all'art. 17, ovvero in casi di emergenza che ne impediscano la normale fruizione, il Concessionario dovrà considerare nell'offerta economica la fornitura di pasti trasportati da altro Centro Cottura, limitatamente al periodo necessario per la messa in funzione del centro cottura e comunque per un periodo non superiore a 2 mesi dalla sottoscrizione del Contratto o dal fatto che ha dato origine all'inagibilità.

ART. 3 – CORRISPETTIVO ANNUO DELLA CONCESSIONE DI SERVIZIO –

1. Il Concessionario è tenuto al pagamento di un corrispettivo annuo di concessione pari ad Euro 6.000,00 soggetto a rialzo.

ART. 4 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA –

1. Il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado per gli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 comprensivo del

trasporto e della preparazione tavoli, distribuzione e scodellamento, pulizia locali, gestione iscrizioni, prenotazione pasti e riscossione rette ristorazione, sarà affidato in base a quanto disposto dall'art. 30 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i. ed in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i..

2. Il Concedente, acquisite le manifestazioni di interesse degli operatori economici che, in possesso dei requisiti indicati nell'Avviso Pubblico ed al presente Capitolato di Concessione, agli artt. 5 e 6, intendano partecipare alla gara informale, secondo le disposizioni dell'art. 30 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., individua operatori economici qualificati da invitare alla gara informale per l'affidamento della concessione del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado, del Comune di Luserna San Giovanni, per gli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020.

ART. 5 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA –

1. Sono ammesse a formulare offerta le imprese costituite in forma individuale o societaria, singole o raggruppate, operanti nel settore della ristorazione scolastica, di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., in possesso dei seguenti requisiti:
 - a) iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di ristorazione scolastica, o iscrizione ad analogo registro professionale di stato europeo per tipologia di attività analoga;
 - b) di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e di quelli di cui alla Legge n. 68/1999 così come modificata dalla Legge n. 247 del 24/12/2007 (diritto al lavoro dei disabili);
 - c) possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 riferita ai servizi di ristorazione scolastica;
 - d) gestione, negli ultimi tre anni scolastici conclusi (2012/2013, 2013/2014, 2014/2015), in modo continuativo e con buon esito, un servizio analogo di ristorazione scolastica con somministrazione per anno scolastico di almeno n. 60.000 pasti e con un fatturato specifico, sempre per anno scolastico, di almeno Euro 270.000,00.

ART. 6 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA –

1. Sono ammesse a partecipare alla gara le Imprese in possesso dei seguenti requisiti:
 - A. CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA:** Il concorrente dovrà dimostrare la capacità economica e finanziaria attraverso i sotto elencati documenti: **a1. Dichiarazioni bancarie** (almeno due) di cui all'art. 41, comma 1), lettera a), del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..
 - B. CAPACITÀ TECNICA: La dimostrazione delle capacità tecniche deve essere fornita mediante:**
 - b1. dichiarazione concernente l'elenco dei principali servizi analoghi** (esclusivamente ristorazione scolastica) a quello oggetto della concessione, prestati negli ultimi tre anni scolastici conclusi (2012/2013, 2013/2014, 2014/2015), in modo continuativo e con buon esito, con somministrazione per anno scolastico di almeno n. 60.000 pasti e con un fatturato specifico, sempre per anno scolastico, di almeno Euro 270.000,00. **b2. certificato di qualità UNI EN ISO 9001:2008**, in corso di validità rilasciato da una organizzazione specializzata accreditata SINCERT o analogo ente operante in Italia o in altro paese dell'unione Europea, per un servizio di ristorazione scolastica.
2. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare idonei controlli su quanto dichiarato nei punti suindicati ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, art. 71.

ART. 7 – SOPRALLUOGO –

1. È obbligatorio effettuare il sopralluogo nel centro cottura e nei plessi scolastici di cui all'art. 13 del presente Capitolato di Concessione.

ART. 8 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE –

1. La concessione sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nel seguente modo:

A. Corrispettivo annuo della concessione (di cui all'art. 3 della presente bozza di capitolato di concessione): punti 20

All'offerta col corrispettivo annuo più alto (O max) verranno attribuiti 20 punti (Pmax), mentre alle restanti offerte (Ox) saranno attribuiti punteggi (Px) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Px = 20 \times \frac{Ox}{O \max}$$

B. qualità: punti 80 – punteggio minimo, a pena di esclusione, punti 41

Per la valutazione tecnico qualitativa ogni concorrente dovrà produrre, pena esclusione, a firma del legale rappresentante, un progetto tecnico, redatto in forma sintetica, contenuto entro un massimo di 15 facciate formato A 4 (copertina e indice esclusi) scritte in carattere font ARIAL non inferiore a dimensione 12.

Nella relazione tecnica non possono essere introdotti, e non saranno, comunque, oggetto di valutazione, eventuali allegati o qualsiasi altra forma di documentazione tecnica prodotta dal concorrente.

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO
<p>1. Migliorie del servizio relative all'ottimizzazione dei locali della distribuzione dei pasti nei refettori scolastici della scuola secondaria di primo grado e della scuola primaria del capoluogo.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in relazione all'accuratezza e completezza delle proposte, corredate da eventuali rappresentazioni grafiche utili a rendere espliciti gli aspetti maggiormente significativi, nonché alla presenza di soluzioni, concretamente realizzabili, che rappresentino un'effettiva gradevolezza dell'ambiente, nonché un evidente miglioramento del servizio.</p>	<p>Da 0 a 22 punti</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>8 punti = plesso Scuola Primaria Capoluogo</p> <p>14 punti = plesso Scuola Secondaria di primo grado</p> <p>22 punti = plesso Scuola Primaria Capoluogo e Scuola Secondaria di primo grado.</p>
<p>2. La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presso i relativi plessi Scolastici per la distribuzione - piano di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>Da 0 a 10 punti</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>2 punti = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pluriennale come cuoco</p> <p>5 punti = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno decennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche</p> <p>5 punti = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione</p>

3. Integrazione e sostituzione stoviglie, bicchieri e posateria	Da 0 a 6 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 2 punti = parziale integrazione 4 punti = sostituzione 50% 6 punti = sostituzione totale
4. Utilizzo mezzi per trasporto dei pasti confezionati	Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 3 punti = utilizzo di automezzi categoria Euro 6 5 punti = utilizzo di automezzi a metano e/o elettrici
5. Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche	Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = offerta di 1 prodotto Biologico 3 punti = offerta di 3 prodotti Biologici 5 punti = offerta di 5 prodotti Biologici
6. Utilizzo di prodotti DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta)	Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 2 punto = offerta di 1 prodotto DOP/IGP 3 punti = offerta di 2 prodotti DOP/IGP 5 punti = offerta di 3 prodotti DOP/IGP
7. Progetto di valorizzazione dei prodotti locali (prodotti forniti dal territorio entro 15 km dal centro cottura) Il punteggio sarà assegnato in base al programma di continuità e frequenza delle forniture, alle metodologie di approvvigionamento ed alla certificazione dei prodotti. Dovrà essere fornito l'elenco dei fornitori, di marchi di qualità e, per quanto riguarda le carni, dovranno essere prodotti i certificati delle ditte fornitrici.	Da 0 a 20 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 5 punti = offerta di 1 prodotto locale 10 punti = offerta di 2 prodotti locali 15 punti = offerta di 3 prodotti locali 20 punti = offerta di 4 prodotti locali
8. Utilizzo di detergenti a protezione ambientale ECOLABEL	Da 0 a 3 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = non utilizzo detergenti a protezione ambientale ECOLABEL 3 punti = utilizzo detergenti a protezione ambientale ECOLABEL
9. Progetto di educazione alimentare che dovrà riguardare un percorso ludico/educativo avente come obiettivo la valorizzazione dei prodotti tipici locali facenti parte del territorio comunale e dei territori vicini ed un progetto volto ad educare i ragazzi sul tema della raccolta differenziata	Da 0 a 4 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = progetto di educazione alimentare 3 punti = progetto di educazione alimentare + progetto sul tema della raccolta differenziata

2. Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice che affiderà il servizio al concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.
3. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

4. Il Concedente si riserva di aggiudicare la concessione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

ART. 9 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA –

1. Si rimanda a quanto stabilito nell’invito alla gara.

ART. 10 – ELENCO PREZZI UNITARI E AMMONTARE DELLA CONCESSIONE –

1. I prezzi unitari a base di gara vengono stabiliti così come segue:
 - a) **Pasti Scuole dell’infanzia: € 4,50 (I.V.A. 4% compresa)**
 - b) **Pasti Scuole Primarie: € 4,60 (I.V.A. 4% compresa)**
 - c) **Pasti Scuole Secondarie di Primo Grado: € 4,70 (I.V.A. 4% compresa)**
 - d) **Pasti Insegnanti e personale ATA: € 4,25 (I.V.A. 4% compresa).**
2. L’ammontare presunto della Concessione viene quantificato ai soli fini di previsione della base di gara come di seguito indicato, precisando che la ripartizione sotto riportata per le varie tipologie di prestazione in cui si articola il contratto è puramente indicativa e non impegnativa per il Concedente.
3. Le indicazioni del fabbisogno sono basate sulla popolazione scolastica attuale e sono quindi suscettibili di variazioni in ragione dell’andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati.
4. Pertanto il Concessionario è tenuto a produrre i pasti necessari, annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione, e ad espletare il servizio nelle eventuali nuove sedi in cui, nel corso del periodo di validità del presente Contratto, dovessero essere trasferite le scuole o altri Centri di Distribuzione Pasti ovvero presso eventuali nuove sedi scolastiche, comunque nell’ambito del Comune di Luserna San Giovanni (anche a favore di alunni di ordini di scuola diversi ove il Comune abbia approvato anche per essi l’istituzione del servizio di ristorazione scolastica). La produzione e distribuzione dei pasti deve rispettare quanto previsto dalla normativa, nonché dalle linee guida regionali e dell’Autorità Sanitaria competente vigenti nel tempo. La quantità stimata dei pasti sulla base delle somministrazioni medie dell’ultimo anno scolastico è la seguente:
 - a) n. 11.100 pasti per Scuola dell’Infanzia
 - b) n. 29.300 pasti per Scuola Primaria
 - c) n. 9.300 pasti per Scuola Secondaria di Primo Grado (lun – merc – giov)
 - d) n. 4.900 pasti per Insegnanti e personale ATA.

Ammontare complessivo presunto annuo della Concessione: € 249.600,00 I.V.A. 4% compresa ed € 240.000,00 al netto d’I.V.A.

Ammontare complessivo presunto del Contratto: € 960.000,00 (€ 2.160.000,00 complessivo compreso l’eventuale rinnovo) oltre I.V.A.

ART. 11 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO –

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato che costituiscono parte integrante del contratto.
2. **Tali standard sono da considerarsi minimi e non derogabili.**

ART. 12 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA –

1. I concorrenti, per essere ammessi alla gara, dovranno presentare il documento comprovante la costituzione di una cauzione provvisoria, a favore del Concedente pari a € 9.600,00 (2%

dell'importo complessivo presunto della Concessione al netto degli oneri fiscali, già ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001), da presentarsi tramite assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Luserna San Giovanni, oppure tramite polizza fideiussoria bancaria od assicurativa. In questo caso la polizza dovrà avere validità minima di 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta.

2. Tale cauzione verrà restituita alle ditte non aggiudicatarie, mentre quella del Concessionario verrà trattenuta fino al momento del perfezionamento contrattuale.
3. In sostituzione del deposito cauzionale provvisorio il Concessionario deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 113 del D.Lgs. n. 163/2006, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Concedente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte del Concessionario, ivi compreso il maggior prezzo che il Concedente dovesse pagare qualora dovesse provvedere all'assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento del Concessionario stesso.
4. Resta salvo per il Concedente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
5. Il Concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Concedente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
6. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.
7. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento da parte del responsabile Area ISTRUZIONE, da adottarsi entro tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

ART. 13 – MODALITÀ, LUOGHI ED ORARI DI CONSEGNA –

1. La fornitura e la consegna dei pasti dovranno essere effettuate nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.
2. I pasti dovranno essere consegnati nei luoghi indicati al corrente art. 13, nei seguenti orari:

a) SCUOLA DELL'INFANZIA PRALAFERA	ore	11:50
b) SCUOLA DELL'INFANZIA FR. SAN GIOVANNI	ore	11:20
c) SCUOLA PRIMARIA FR. SAN GIOVANNI	ore	12:15
d) SCUOLA PRIMARIA FR. LUSERNA	ore	12:00
e) SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (lun. – merc. – giov.)	ore	13:05
3. Il Concessionario dovrà provvedere alla consegna in loco rilasciando a ciascuna scuola apposito d.d.t. (documento di trasporto), una copia del quale dovrà essere firmata dalla persona addetta al servizio mensa. Tali d.d.t. dovranno essere conservati dal Concessionario per dimostrare, in caso di contestazione, il numero dei pasti fatturati.
4. Il Concessionario dovrà attenersi alle eventuali modifiche degli orari di consegna in relazione alle variazioni degli orari scolastici.

ART. 14 – TRASPORTO PASTI E CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI –

1. Il Concessionario si impegna a far eseguire con i propri mezzi e proprio personale il trasporto dei pasti alle diverse scuole indicate dal Concedente. Per tale trasporto dovrà usare mezzi idonei aventi le caratteristiche igieniche stabilite dalla normativa vigente.
2. I pasti oggetto del trasporto dovranno essere recapitati in contenitori in acciaio inox termici multi-porzioni, costruiti con materiali conformi all'attuale normativa, già suddivisi per scuola, che consentano il mantenimento della temperatura, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, non inferiore a 60 - 65°C, mentre per gli alimenti deperibili freddi tra 0° e 4°C.
3. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
4. Il Concessionario dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente tempo per tempo (attualmente D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.).
5. I contenitori non dovranno essere aperti prima della distribuzione.
6. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.
7. Il Concessionario si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature sopraindicate per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quello della somministrazione.

ART. 15 – SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE –

1. Il Concessionario, in base ai calendari scolastici, dovrà provvedere alla distribuzione, con proprio personale, nei plessi scolastici qui di seguito elencati:

a) SCUOLA DELL'INFANZIA PRALAFERA	distribuzione in una sala	ore 12:00
b) SCUOLA DELL'INFANZIA FR. SAN GIOVANNI	distribuzione in una sala	ore 11:35
c) SCUOLA DELL'INFANZIA CAPOLUOGO	distribuzione in una sala	ore 11:45
d) SCUOLA PRIMARIA FR. SAN GIOVANNI	distribuzione in una sala	ore 12:30
e) SCUOLA PRIMARIA FR. LUSERNA	distribuzione in una sala	ore 12:30
f) SCUOLA PRIMARIA CAPOLUOGO	distribuzione in una sala	ore 12:30
g) SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (lun-merc-giov)		
	distribuzione in due sale	ore 13:20
2. Il Concessionario dovrà provvedere alle seguenti incombenze:
 - a) ricevimento e custodia dei contenitori dei pasti dal momento della consegna al momento della distribuzione;
 - b) verifica che le temperature dei contenitori corrispondano a quanto prescritto al precedente art. 14 ossia abbiano una temperatura di 60° / 65°C per i cibi cotti da consumarsi caldi e tra 0° / 4°C per i cibi da consumarsi freddi;
 - c) mantenimento delle temperature sopra indicate, fornendo a tutti i refettori carrelli scaldavivande, sino alle operazioni di consumo del pasto quali: condimento verdure, pasta, riso ...;
 - d) preparazione e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti, previa predisposizione delle stoviglie – piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio - e quanto necessario sui tavoli mensa;
 - e) detersione e disinfezione di tutte le stoviglie, superfici, attrezzature, recipienti per rifiuti, lavelli, ecc., alla pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettorio qualora si renda necessario (tutto con frequenza giornaliera);
 - f) consegna della frutta, ove richiesto, entro le ore 09.30 per il Break di metà mattinata.

ART.16 – PERSONALE –

1. Il Concessionario dovrà designare una persona avente la qualifica di responsabile del servizio mense, con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, che sovrintenda alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto e sia garante del pasto stesso, nonché diretto interlocutore della Commissione di Garanzia di cui al successivo art. 42.
2. Il Concessionario è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto ed a questo proposito:
 - a) dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in concessione con personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo e per il quale il Concessionario solleva il Concedente da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurativi e libretti sanitari e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi
 - b) nei confronti dei dipendenti e dei soci-lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere assicurate le condizioni normative e retributive risultanti dal C.C.N.L. di categoria vigenti tempo per tempo
 - c) all'inizio della Concessione dovrà comunicare al Concedente i nominativi, le relative qualifiche e l'orario di lavoro di tutto il personale impiegato ed è tenuto ad aggiornare mensilmente il suddetto elenco
 - d) si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, il Concedente segnalerà la situazione alla competente autorità preposta alla vigilanza in materia
 - e) è tenuto ad informare il proprio personale o i soci collaboratori che il Concedente Amministrazione Comunale di Luserna San Giovanni è totalmente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente con il Concessionario stesso e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti del Concedente medesimo
 - f) si impegna a tenere sollevato il Concedente da qualsiasi richiesta derivante da cause di lavoro promosse dai dipendenti, anche in relazione al disposto dell'art. 1676 del codice civile (diritti degli ausiliari dell'appaltatore verso il committente)
 - g) riconosce l'estraneità del Concedente a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra il Concessionario medesimo ed il proprio personale dipendente
 - h) informare il personale circa gli adempimenti e gli obblighi contenuti nel presente Capitolato e nella Concessione
 - i) richiamare il personale alla rigorosa osservanza del segreto professionale circa i dati e le informazioni relative agli utenti
 - j) far indossare al personale una divisa decorosa nonché dotarlo di tutto il materiale, (camici, cuffie, guanti, ecc. ...) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza (il personale non dovrà essere presente in servizio nel caso di sintomi che possano originare malattie a possibile trasmissione alimentare)

- k) far esporre ben visibile il cartellino di riconoscimento corredato di foto, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del Datore di lavoro, a norma di legge
 - l) garantire che tutto il personale sia in grado di comprendere le esigenze e le aspettative degli utenti; in tal senso è essenziale che, al momento dell'assunzione, il personale abbia una conoscenza della lingua italiana, compresa e parlata, adeguata alle difficoltà di comunicazione e comprensione dell'utenza
 - m) garantire che il personale mantenga un comportamento riguardoso e corretto nei confronti di chiunque ed un rapporto collaborativo e costruttivo con il Concedente e con gli utenti
 - n) tenere il personale a partecipare alle eventuali riunioni organizzative o di indirizzo promosse dal Concedente per un massimo di 5 ore annue per ogni dipendente, i cui oneri saranno totalmente a carico del Concessionario
 - o) prevedere adeguate modalità per le sostituzioni degli operatori in caso di ferie, malattie, aspettative, congedi, assenze in genere
 - p) sostituire gli operatori, su formale richiesta del Concedente, per gravi e comprovati motivi
 - q) tener conto che i servizi in concessione rientrano tra i servizi pubblici essenziali e, pertanto, sono coperti da tutela privilegiata (Legge n. 146/1990 e s.m.i.)
 - r) garantire a tutto il personale i necessari riposi giornalieri e settimanali
 - s) pena la risoluzione della Concessione, è obbligato ad utilizzare in via prioritaria i lavoratori precedentemente adibiti al servizio in concessione, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del Concessionario stesso e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio, a parità di termini, modalità e prestazioni contrattuali ed in ragione delle unità lavorative effettivamente impiegate.
3. Il numero delle persone addette al servizio mensa presso i centri di cui al precedente art. 15 dovrà essere nella misura minima di un addetto ogni cinquanta utenti (o frazione di cinquanta superiore a venti), il numero delle persone addette alla cucina per garantire l'ottimizzazione della preparazione pasti deve essere nella misura di un addetto ogni centoventi (o frazione di centoventi superiore a sessanta).

ART. 17 – CENTRO DI COTTURA –

1. Il Concedente mette a disposizione del Concessionario, in prestito d'uso per tutta la durata del Contratto, il centro cottura esistente presso la struttura della Scuola Primaria del Capoluogo di Via ex Deportati ed Internati n. 5, per la preparazione dei pasti; il Concessionario deve ritenersi impegnato a rispondere alle medesime condizioni contrattuali, qualora il centro cottura sia trasferito in altra struttura Comunale.
2. Il Concessionario è tenuto ad allestire la cucina, nella sua totalità, con attrezzature nuove, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, come da Pianta (planimetria) depositata e a disposizione presso l'Area ISTRUZIONE del Comune di Luserna San Giovanni, tenendo conto che il Concedente metterà a disposizione le seguenti attrezzature: a) n.1 cappa aspirante
b) n.1 boiler scalda acqua.
3. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature o la loro sostituzione sono a carico del Concessionario.
4. La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti sono a carico del Concedente. Ove non fosse possibile attrezzare il centro cottura in tempo per l'inizio del servizio il Concessionario è autorizzato a fornire pasti veicolati per un massimo di mesi uno.

5. Il centro cottura dovrà essere costantemente pulito e disinfettato, in particolare il Concessionario si dovrà impegnare a far disinfettare e disinfestare, almeno due volte all'anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso a ditte specializzate.
6. Al termine delle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, tutte le attrezzature dovranno essere sottoposte a sanificazione.
7. Il Concessionario dovrà provvedere al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto dei cibi, che dovranno ritornare al centro cottura in tempo utile per essere sottoposti, a cura del Concessionario stesso, a sanificazione, pronti per il giorno dopo.

ART. 18 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI –

1. Il Concessionario si impegna a:
 - a) preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità, dando la preferenza a quelli provenienti da coltivazioni biologiche, con l'esclusione assoluta di alimenti precotti;
 - b) consegnare la frutta pulita e pronta al consumo;
 - c) non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
 - d) effettuare lo scongelamento delle derrate in cella frigorifera tra 0° a + 4°c;
 - e) non utilizzare prodotti in scatola, eccezione fatta per la conserva di pomodoro, e il pomodoro pelato;
 - f) non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - g) non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
 - h) non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo;
 - i) le uniche operazioni consentite il giorno precedente sono: la messa in ammollo di legumi e lo scongelamento in frigorifero degli alimenti surgelati;
 - j) non effettuare precottura;
 - k) evitare la sovra-cottura;
 - l) non friggere gli alimenti ma privilegiare la cottura al forno, al vapore e le stufature;
 - m) evitare la promiscuità fra le derrate (es. verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
 - n) non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
 - o) non fumare nelle zone di preparazione cottura;
 - p) lavarsi le mani ogniqualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli, e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualunque motivo;
 - q) utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami del D.P.R. 109 del 27.01.1992 e s.m.i. in materia di etichettatura;
 - r) attenersi, per la preparazione dei pasti, alle indicazioni qui di seguito meglio specificate.
 - s) dotarsi di attrezzature idonee per la preparazione di particolari alimenti quali: purea, polenta, ecc.

ART. 19 – CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME –

1. Gli approvvigionamenti devono essere effettuati in giornata d'uso per gli alimenti freschi e deperibili (es. carni) ed in tempi il più possibile vicini al loro consumo per gli altri alimenti.
2. Non dovranno essere utilizzati cibi transgenici.
3. Si dovranno comunque acquistare prodotti di origine locale, quando disponibili, provenienti da aziende che ne garantiscano la qualità.

In particolare:

A. CARNI

1. ROSSE: rappresentate nel menu da carni macinate per varie preparazioni (ragù, polpette, svizzesine), arrosti e spezzatini; devono provenire unicamente da bovini adulti, categoria vitelloni, di età indicativa di 15 – 20 mesi, sia maschi che femmine, di varie razze (da dare la preferenza alla razza piemontese ed ai suoi incroci) e di provenienza locale (VAL PELLICE).

Le carni devono giungere in cucina opportunamente protette dagli agenti esterni e nel rispetto della catena del freddo.

Le carni destinate alla macinazione devono provenire da tagli di carne e non da rifilature e devono essere tritate al momento del loro utilizzo.

Le carni destinate alla preparazione dell'arrosto devono essere di pezzatura non inferiore al chilogrammo e devono corrispondere al taglio anatomico detto "noce" o provenire dalla spalla del bovino.

Le carni destinate alla preparazione dello spezzatino devono provenire dal taglio della spalla, da escludersi i tagli provenienti dal collo dell'animale; la carne in pezzi deve essere ottenuta in cucina a partire da tagli di pezzatura non inferiore al chilogrammo al momento della loro cottura.

2. BIANCHE: gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata. L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.

3. PROSCIUTTO COTTO: il prosciutto, ottenuto dalla sola coscia di suino, deve giungere in cucina intero, regolarmente confezionato ed etichettato; la preparazione in fette o dadini per la preparazione del tortino al prosciutto e dei piselli con prosciutto, deve avvenire al momento dell'utilizzo. Il prodotto deve essere "naturale" cioè senza aggiunta di polifosfati, glutine, caseinati e lattati; la percentuale di grasso deve essere minima.

B. PESCE SURGELATO

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato a D.Lgs. 531/92.

Rappresentati nel menu da platessa (sogliola), nasello, devono essere forniti già in tranci ed unicamente in confezioni congelate o surgelate. Lo scongelamento del prodotto per la successiva cottura deve avvenire unicamente a temperatura di refrigerazione in apposito comparto frigorifero. Non deve essere assolutamente sottoposto a ricongelazione.

C. UOVA

Devono essere utilizzate solo uova biologiche pastorizzate di provenienza Italiana.

D. FORMAGGI

Devono essere preferiti i formaggi freschi (stracchino); periodicamente possono essere somministrati anche formaggi a pasta filante (mozzarella biologica).

I formaggi devono esclusivamente provenire da caseifici riconosciuti o registrati.

Il formaggio grattugiato deve essere ottenuto da Parmigiano Reggiano D.o.p. e deve essere grattugiato solo al momento del suo utilizzo.

Prima dell'aggiunta vanno differenziati i piatti destinati ad eventuali bambini allergici al formaggio.

E. PASTA

Deve essere biologica certificata di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto. Deve tenere bene la cottura ed essere di vari formati, in modo da alternarli nella preparazione dei diversi piatti.

La pasta deve essere indenne da parassiti, larve, muffe ed altri agenti infestanti.

F. RISO – BULGUR – COUS-COUS

Biologici per tutti i primi piatti e le insalate.

G. GNOCCHI DI SEMOLA

Non confezionati, preparati in cucina con la semola di grano biologico.

H. POLENTA

Biologica, non precotta.

I. VERDURE

Le verdure devono provenire da coltivazioni biologiche locali, come pure le patate, devono essere di stagione; selezionate integre nelle loro qualità nutritive e rispondenti alle caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere giunte a maturazione naturale e completa, prive di corpi estranei e di segni di alterazioni e fermentazioni.

Si accettano preparazioni surgelate solo biologiche per spinaci, fagiolini, carciofi e piselli. Sono comunque escluse le verdure inscatolate, ad eccezione dei pomodori per la preparazione dei sughi invernali, che devono essere biologici.

Per insalata mista si intende un misto di almeno tre verdure diverse, che variano a seconda della stagione (es. finocchi + carote + insalata verde, pomodori).

L'insalata verde deve variare a seconda della stagione (es. nel periodo invernale valeriana – lattuga - orchidea rossa, nel periodo primavera-estate romana).

Le verdure da consumarsi crude devono essere preparate nella stessa giornata del loro consumo, onde evitare la dispersione del loro potere nutritivo e affettate nel modo più sottile possibile.

Per la preparazione delle verdure gratinate si devono utilizzare verdure di stagione e fresche anche associate fra loro (es. patate + carote, cavolfiori e broccoli ecc...), variando la composizione il più possibile.

J. LEGUMI

Devono essere di provenienza italiana.

K. POMODORI PELATI

Devono essere biologici, maturi, sani, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie della pianta e presentare l'aspetto e le caratteristiche di odore, colore e sapore del pomodoro maturo.

I contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati e punti di ruggine o di corrosione interna.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

1. denominazione e tipo di prodotto,
2. peso netto e sgocciolato,
3. nome del produttore e del confezionatore,

4. luogo e data di produzione.
- L. FRUTTA
- La frutta deve essere di stagione, sempre fresca e di ottima qualità giunta a maturazione naturale e completa, selezionata, esente da alterazioni visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, proveniente da coltivazioni biologiche, ove possibile locali, in modo da poter essere consumata con la buccia.
- I tipi di frutta, da variare il più possibile nell'arco dell'anno scolastico, rispettando la disponibilità stagionale, dovranno essere i seguenti:
mele, pere, banane, albicocche, susine, pesche, kiwi, arance, clementine, prugne, fragole, uva, cachi, meloni, angurie.
- M. CONDIMENTI
- Si deve utilizzare unicamente olio di oliva extra vergine, biologico, di ottima qualità, con un'acidità non superiore all'1% in peso espressa in acido oleico e rispondente alle vigenti norme di legge.
- Detto olio deve essere utilizzato anche per la cottura e la preparazione delle teglie per il forno.
- Il sale utilizzato deve essere quello marino integrale.
- Per il condimento dell'insalata devono essere utilizzati limoni di coltivazione biologica.
- N. BRODO VEGETALE
- Deve essere preparato in giornata con verdure fresche.
- O. PANE
- Deve essere biologico a lievitazione naturale, prodotto solamente con farina di grano 00, lievito di birra, acqua e sale, senza grassi animali e vegetali, di grossa pezzatura, affettato poco prima del consumo del pasto, di produzione locale VAL PELLICE.
- Deve essere di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo e successivamente rigenerato.
- Deve avere:
1. crosta dorata e croccante
 2. mollica morbida ma non collosa
 3. alla rottura con le mani o al taglio deve apparire croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma resta aderente alla mollica
 4. gusto ed aroma privi di anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, farina cruda o simili.
- È escluso l'uso del pane condito, mentre si vuole affiancare al normale pane bianco anche la presenza di modiche quantità di pane prodotto con farina integrale - con caratteristiche analoghe a quelle del pane bianco -, da variare a seconda delle richieste degli allievi.
- P. PIZZA
- Preparata con pasta biologica a lievitazione naturale con formaggio e pomodori dalle caratteristiche precedentemente descritte.
- Q. BEVANDE
- Acqua naturale in caraffe proveniente dall'acquedotto Comunale.
- R. PANGRATTATO
- Di solo pane pesto biologico senza aggiunta di grassi, fresco, privo di larve o altri segni di alterazione.
- S. CROSTINI
- Di pane biologico senza grassi.

T. LATTE

Il latte per le preparazioni di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato, con tasso dello 1,8% di grasso.

U. ZUCCHERO

Lo zucchero, da utilizzare nelle preparazioni di cucina, deve essere di buona qualità e non deve presentarsi cristallizzato.

V. CONFETTURA

La confettura di frutta (ciliegia, albicocca, pesca, ecc.) deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, rispondente alle norme di legge ed avere un contenuto di frutta non inferiore al 50%.

W. CROSTATA

Deve essere confezionata da panificio locale, con farina di grano tenero e confetture di frutta.

4. È consentita una variazione al menu nei seguenti casi:
 - a) guasti agli impianti necessari alla preparazione del piatto previsto
 - b) interruzione temporanea della produzione per provate cause varie (scioperi, black-out...)
 - c) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
 - d) costante non gradimento di alcuni piatti.
5. Il menu è unico per tutti (all. A e B) e non potrà essere modificato da parte del Concessionario senza previa intesa ed autorizzazione del Concedente, in concerto con l’Autorità Sanitaria competente, tranne per coloro che presenteranno una certificazione medica che comprovi l’esigenza di una dieta speciale per patologia.
6. Giornalmente dovranno comunque essere previsti un numero di pasti in bianco per malesseri giornalieri o indisposizione da parte dei bambini. Il pasto in bianco, indicativamente, potrebbe essere composto da: pasta in bianco (olio ed eventualmente parmigiano), pollo lesso o ricotta e verdura (non patate) bollita, e un numero di pasti vegetariani su richiesta, di cui agli all. C e D.
7. Le richieste del pasto in bianco dovranno essere comunicate entro le ore 10 del mattino, salvo malesseri occasionali.

ART. 20 – CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI –

1. Il Concessionario si impegna a che tutti gli alimenti usati per la composizione dei pasti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione, la distribuzione e si impegna altresì ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle competenti Autorità.
2. L’accertamento delle caratteristiche dei prodotti alimentari usati per la confezione dei pasti di cui al presente Capitolato, potrà essere eseguito, oltre che da parte dell’Autorità Sanitaria competente, anche dai componenti della Commissione di Garanzia di cui al seguente art. 42.

ART. 21 – MENU ALTERNATIVI –

1. Ai sensi della Delibera Regionale (D.G.R. 40-29846 del 10/04/2000) – che ha posto l’attenzione sulle diete speciali da prevedere nelle scuole per i ragazzi che presentano particolari intolleranze e allergie alimentari – nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere forniti, previa richiesta degli interessati, anche pasti destinati a soggetti celiaci (principio ribadito dall’art. 4 della L. 123 del 2005), diabetici, affetti da altre malattie metaboliche, allergici ed intolleranti.

2. Pertanto devono essere previsti menu alternativi su specifica prescrizione medica presentata dagli interessati.
3. Il Concessionario dovrà quindi disporre menu alternativi che rispettino le particolari necessità presentate da ciascun singolo, i valori nutrizionali previsti per la corrispondente fascia di età e dovrà garantire che le preparazioni – nel caso di diabete, allergie, intolleranze o di celiachia – avvengano in modo tale da garantire la completa sicurezza dei piatti alternativi preparati.
4. Il Concessionario dovrà altresì predisporre una procedura di autocontrollo che dettagli le modalità operative e le relative misure di autocontrollo che verranno adottate per far sì che i piatti vengano preparati e somministrati in totale sicurezza.

ART. 22 – RICETTARIO CON GRAMMATURE –

1. Il ricettario completo viene riportato nell'all. E.

ART. 23 – PROGETTO “BUON SAMARITANO” –

1. Al fine di devolvere gli alimenti giornalieri non somministrati a soggetti svantaggiati presenti sul territorio, richiamata la Legge n. 155/2003 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”, il Concessionario è tenuto a garantire il “Servizio del Buon Samaritano”.

ART. 24 – MATERIALE DI PULIZIA E PRODOTTI DETERGENTI SANIFICANTI –

1. Il Concessionario deve provvedere alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia, dei prodotti detergenti e sanificanti necessari per lo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia.
2. Devono essere forniti anche i prodotti necessari alla pulizia delle persone (sapone liquido, asciugamani monouso e carta igienica) presso i servizi igienici utilizzati dal personale addetto.
3. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere eco-compatibili e conformi alle disposizioni normative in materia, che qui si intendono tutte richiamate, per quanto attiene alla loro composizione, etichettatura e confezionamento.
4. Tutte le sostanze detergenti devono essere conservate in appositi contenitori originali o comunque con chiara indicazione del contenuto e dell'utilizzo al quale il prodotto è destinato.
5. Tutte le attrezzature e i prodotti devono essere riposti in appositi locali o armadi chiusi.

ART. 25 – ELENCO FORNITORI –

1. Il Concessionario deve inviare, ad inizio servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento in tale elenco deve essere inoltrato tempestivamente al Concedente.
2. Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti / servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte del Concessionario è richiesta la verifica preventiva da parte del Concedente. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi cinque giorni dal ricevimento della stessa, il Concedente non ha espresso parere contrario.
3. Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico – sanitario, è richiesto al Concessionario:
 - a) di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in edizione controllata
 - b) di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello del Concessionario stesso e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
 - c) che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato del Concessionario. Il Concessionario, pertanto, inserisce

a sistema delle verifiche periodiche avvalendosi di ente esterno certificato e/o qualificato diverso da quello usualmente utilizzato per le normali attività di analisi.

4. Gli organismi di controllo del Concedente potranno verificare i prodotti dei fornitori qualificati e, ove ricorrano il caso e le motivazioni, provvedere alla sostituzione dei prodotti o dei fornitori.

ART. 26 – AUTOCONTROLLO –

1. Il Concessionario è tenuto a rispettare le norme vigenti in tema di igiene generale e di autocontrollo di cui alla L. n. 283/1962 e al Regolamento CE n. 852/2004, presentando il piano di autocontrollo con particolare riferimento a:
 - a) Procedura di qualificazione dei fornitori
 - b) Elenco materie prime utilizzate
 - c) Procedura conservazione materie prime
 - d) Piano di pulizia e disinfestazione
 - e) Procedura di controllo temperature
 - f) Procedura di formazione del personale
 - g) Procedura di igiene del personale
 - h) Procedure per preparazione e somministrazione di Diete speciali
2. Il Concessionario dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.
3. Il Concessionario dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menu programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.
4. Il Concessionario dovrà effettuare almeno due controlli analitici (durante i mesi di novembre e di marzo) sull'igiene della lavorazione, tramite apposita convenzione con laboratori privati autorizzati dal Ministero della Sanità, evidenziando i "punti critici di controllo" (secondo il sistema di autocontrollo HACCP).
5. Gli esiti delle suddette analisi dovranno essere inviati al Concedente entro il mese successivo al loro prelievo.

ART. 27 – OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO –

1. Il Concessionario si obbliga a ritenere sollevato il Concedente da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualunque entità e natura, dolosi e colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il Concedente medesimo ed il personale da lui dipendente, in dipendenza della esecuzione del contratto di cui al presente Capitolato. Il Concessionario sarà sempre responsabile, verso il Concedente e verso terzi, per fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano, anche in via contingente ed estemporanea.
2. Il Concessionario, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone e/o cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento. Il Concessionario si impegna ad attenersi a quanto riportato nel D.Lgs. n. 81/2008, inerente alle norme che riguardano il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.
3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché vengano comunicate tempestivamente alla controparte.
4. Per poter contribuire ad individuare la causa di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari il Concessionario dovrà ogni giorno prelevare 150 grammi rappresentativi di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, identificare chiaramente ogni sacchetto e conservarlo per le 72 ore successive a temperatura adeguatamente refrigerata.

ART. 28 – RICHIAMO NORMATIVA –

1. Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche, il Concessionario è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, per cui si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti vigenti in materia di preparazione e distribuzione di sostanze alimentari, tra cui in particolare la Legge n. 283/1962, il D.P.R. n. 327/1980, i Regolamenti comunitari n. 852/2004 e n. 853/2004.

ART. 29 – DIVIETO DI SUBAPPALTO –

1. Il Concessionario non potrà subappaltare o sub-concedere in tutto o in parte, anche temporaneamente, l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato se non previa autorizzazione scritta del Concedente.

ART. 30 – ONERI A CARICO DEL CONCEDEnte –

1. Sono a carico del Concedente la messa a disposizione dei locali adibiti a centro cottura e a refettori e i corrispettivi relativi a quanto elencato al successivo art. 39, comma 1, lettera b).

ART. 31 – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO –

1. Sono a carico del Concessionario:
 - a) tutte le spese connesse alla fornitura, alla confezione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti agli utenti nei casi previsti dagli artt. 13, 14 e 15, quelle attinenti al ripristino dei locali utilizzati comprese le operazioni di pulizia e disinfezione dei medesimi ed i relativi detergenti e disinfettanti necessari,
 - b) la sostituzione delle attrezzature con la relativa manutenzione che si rendano necessarie ed indispensabili al buon funzionamento del Servizio,
 - c) la gestione delle iscrizioni, la raccolta delle prenotazioni e delle presenze pasti, d) la riscossione delle tariffe,
 - e) il recupero delle morosità e degli insoluti,
 - f) le spese per la stipula del contratto, nessuna esclusa, oltre a quanto previsto dai precedenti articoli del presente Capitolato,
 - g) la spesa per la stipula di una polizza assicurativa a copertura dei rischi derivanti dal contratto stipulato,
 - h) il corrispettivo annuo della concessione di servizi, pari ad € 6.000,00 soggetti a rialzo,
 - i) le spese relative a riscaldamento, energia elettrica, acqua, gas relativi al centro cottura da rimborsare forfettariamente al Concedente nell'importo di € 10.000,00 per anno scolastico in un'unica soluzione entro il 31/01,
 - j) le spese relative al telefono relativi al centro cottura, direttamente,
 - k) l'approvvigionamento di tovaglie,
 - l) la manutenzione ordinaria del centro cottura e refettori.

ART. 32 – RESPONSABILITÀ CIVILE – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO –

1. Il Concessionario si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e al Concedente stesso durante l'esecuzione del servizio.
2. Il Concessionario provvederà a stipulare ed a mantenere operative, per l'intera durata della concessione, le seguenti polizze assicurative stipulate con primarie compagnie di assicurazione riconosciute dall'ISVAP e con agenti titolati a sottoscrivere contratti degli importi di seguito

indicati (quanto segue da intendersi come caratteristiche minime): POLIZZE RCT/RCO/INCENDIO che prevedano quanto segue:

- a) copertura da rischi di intossicazione alimentare/avvelenamenti a utenti del servizio
- b) copertura assicurativa per danni derivanti dall'espletamento dei servizi del presente capitolato
- c) inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto del Concessionario
- d) idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi
- e) comprensione nella definizione di "terzi" ai fini della assicurazione stessa degli utenti del servizio in concessione e di qualunque soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno o nei pressi dei locali in cui il servizio stesso viene reso
- f) evidenziazione dell'estensione ai danni derivanti al Concedente o a terzi da incendio di cose del Concessionario o dallo stesso detenute o derivanti dalla propria attività (rischio locativo o equivalente) con massimale di € 1.000.000,00
- g) massimali non inferiori a € 5.000.000,00 per sinistro, con il limite minimo di € 1.000.000,00 per persona ed € 200.000,00 per cose danneggiate
- h) copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (biologico, civile, morale, etc) derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio lavoratore o in altro modo connesso con il Concessionario, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno dei locali in cui il servizio viene reso, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno dei locali in cui il servizio viene reso
- i) nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dal Concedente e, comunque, tutto quanto definito dal mercato del lavoro.

3. Le polizze dovranno:

- a) essere fatte preventivamente visionare in bozza al Concedente
- b) esplicitamente e formalmente riguardare in esclusiva la gestione del servizio oggetto della concessione
- c) contenere l'espressa rinuncia da parte del Concessionario alla rivalsa nei confronti del Concedente
- d) includere la clausola di vincolo a favore del Concedente.

4. In ogni caso il Concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare i limiti delle coperture predette.

5. Ogni documento relativo alle polizze di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia al Concedente.

6. Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge n. 283/1962, D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26/05/1997, n. 155).

ART. 33 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA –

1. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al Concessionario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e s.m.i. (“Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”).
2. Entro trenta giorni dall’inizio delle attività, il Concessionario dovrà fornire copia del Documento di Valutazione dei Rischi, redatto ai sensi degli art. 28 e 29 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 34 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.) –

1. Nella concessione non ci sono rischi da interferenze: gli operatori del Concessionario lavoreranno all’interno delle scuole, ma il loro lavoro non è suscettibile di creare rischi particolari oltre a quelli previsti nella propria valutazione del rischio, come indicato al punto 3 dell’art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 *“Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri delle attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi”*.
2. Fa eccezione a questo principio generale la gestione delle emergenze, per cui gli operatori dovranno seguire quanto previsto dal piano di emergenza delle singole scuole.
3. Le attrezzature che il Concedente mette a disposizione rispondono ai requisiti di sicurezza.
4. Non essendoci rischi da interferenze non vengono quantificati costi per le misure per eliminare e controllare queste interferenze.

ART. 35 – NORME GENERALI PER L’IGIENE DEL LAVORO –

1. Il Concessionario ha l’obbligo di garantire, ai propri dipendenti impiegati nei servizi pretesi dal presente capitolato, quanto richiesto dal citato D.Lgs. 81/2008.

ART. 36 – IMPIEGO DI ENERGIA –

1. L’impiego di energia elettrica, gas, ecc. da parte del personale del Concessionario deve essere assicurato da lavoratori appositamente formati.
2. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa, è a carico del Concessionario.

ART. 37 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO –

1. Il Concessionario deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista, cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all’interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. n. 81/2008).

ART. 38 – PIANO DI EVACUAZIONE –

1. Il Concessionario deve predisporre, entro 30 giorni dall’aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Concedente, che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall’inizio delle attività.

ART. 39 – CORRISPETTIVO –

1. Per il servizio svolto al Concessionario spetta un compenso che è pari:

- a) al corrispettivo incassato direttamente dal medesimo attraverso la riscossione delle tariffe del pasto previste per gli utenti, secondo le modalità stabilite dal presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara;
 - b) all'importo delle fatture emesse nei confronti del Concedente per il pagamento:
 1. della differenza fra il prezzo del pasto e la tariffa agevolata (pagata dall'utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione, secondo la disciplina vigente
 2. del prezzo dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che il Concedente esonera dal pagamento del pasto
 3. del prezzo dei pasti consumati da docenti e da altri eventuali soggetti individuati e autorizzati dal Concedente.
2. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimangono nella esclusiva competenza del Concedente.

ART. 40 – PREZZO DEL PASTO - REVISIONE PREZZI –

1. Nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
2. Il prezzo del singolo pasto sarà soggetto, su istanza formale preventiva del Concessionario, a revisione con cadenza annuale, a partire dal secondo anno scolastico di affidamento, tenendo in considerazione l'indice ISTAT, ai sensi dell'art. 7, comma 4, lettera c), e comma 5 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e tenendo conto di quanto disposto dall'art. 115 del decreto stesso.

ART. 41 – PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO –

1. Il Concedente, per grave violazione alle norme prescritte dal presente Capitolato od alle normative vigenti in materia di gestione mense scolastiche, ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto, previa diffida da comunicarsi al Concessionario a mezzo di raccomandata, quando queste violazioni comportino situazione di particolare difficoltà per il Concedente.
2. In caso di risoluzione del contratto il Concedente si riserva il diritto di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni maggiori derivanti dalle suddette violazioni.
3. Nel caso che il Concessionario, per propria colpa, receda dal contratto, il Concedente introiterà il deposito cauzionale oltre i maggiori danni conseguenti alla risoluzione del contratto.
4. In caso di mancata prestazione del Servizio senza giustificata ragione, il Concessionario sarà tenuto a corrispondere al Concedente l'eventuale differenza del pasto con quello che il Concedente dovrà sostenere per sopperire alla mancata prestazione.
5. Il Concessionario in tal caso sarà gravato anche di una penalità di € 3.000,00 - per ogni giorno di ingiustificata interruzione.
6. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, sarà applicata dal Concedente una sanzione pecuniaria pari al 30/% del valore dei pasti non corrispondenti ai requisiti, su proposta della Commissione di Garanzia e/o del Responsabile del Servizio competente del Concedente.
7. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti comma 1 e 6, in caso di inadempienze agli obblighi assunti dal Concessionario, accertate dal Concedente e contestate per iscritto al Concessionario stesso (con possibilità per quest'ultimo di presentare, entro dieci giorni dalla contestazione,

controdeduzioni scritte) il Concedente potrà applicare una penalità da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.500,00 a seconda della gravità dell'addebito.

8. In caso di intossicazione di utenti causata da cibi avariati per qualsiasi causa, il Concedente procederà alla immediata disdetta del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, fatte salve azioni penali e civili.

ART. 42 – COMMISSIONE DI GARANZIA –

1. Una commissione di garanzia composta da: Concedente nelle persone dell'Assessore e del Responsabile del Servizio competenti, Dirigente Scolastico, un insegnante e un genitore (designati dall'Istituzione Scolastica), avrà il compito di verificare la rispondenza del servizio:
 - a) verificare il rispetto di: capitolato, tabelle dietetiche, tempi di trasporto e distribuzione pasti
 - b) verificare il comportamento igienico-sanitario di tutto il personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio
 - c) verificare la qualità dei pasti e il loro gradimento da parte dei bambini
 - d) farsi portavoce di segnalazioni raccolte tra gli utenti
 - e) proporre soluzioni migliorative laddove necessarie.

ART. 43 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO –

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario
 - b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività del Concessionario
 - c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente del Concessionario
 - d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie
 - e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
 - f) casi di intossicazione alimentare
 - g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
 - h) interruzione non motivata del servizio
 - i) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato.
2. Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo ed esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo.
3. Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione al Concessionario, secondo le vigenti disposizioni di legge.
4. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate.
5. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.
6. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili al Concessionario, il Concedente si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

ART. 44 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE –

1. Nel caso di qualsiasi controversia e/o contestazione, che non potessero venire definite tra le parti, unico Foro competente sarà quello di Torino.

ART. 45 – SPESE DI CONTRATTO, IMPOSTE E DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO –

1. Qualsiasi spesa inerente il contratto di Concessione o conseguente ad esso, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico del Concessionario.
2. Il Concessionario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative alla Concessione di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Concedente.
3. Per tutti gli effetti del contratto di Concessione il Concessionario elegge domicilio in Luserna San Giovanni presso il centro di cottura attualmente sito in Via Ex Deportati ed Internati, 5.

ART. 46 – RINVIO –

1. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti tempo per tempo in materia.
2. Il Concessionario sarà tenuto, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e delle leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente capitolato.
3. Sono fatte salve sopravvenute disposizioni normative, regolamentari, organizzative cogenti da parte di soggetti terzi circa le modalità di erogazione dei servizi oggetto della Concessione, totalmente o parzialmente incompatibili con quanto previsto dal presente capitolato, anche se comportanti l'impossibilità di proseguimento della Concessione.

ART. 47 -

1. Il Concessionario potrà utilizzare il centro cottura per servizi di ristorazione scolastica ad altri enti pubblici, entro i suoi limiti di potenzialità e senza pregiudizio per il servizio oggetto della presente concessione, previa autorizzazione del Concedente e dietro il riconoscimento al concedente stesso di un incremento del rimborso forfettario di cui al precedente art. 31, comma 1, lettera i), da concordarsi tra le Parti di volta in volta.
2. Il Concessionario si impegna a fornire al Comune di Lusernetta i pasti per il servizio di refezione scolastica alle condizioni dell'allegato F.

Allegati:

A – Menu Estivo

B – Menu Invernale

C – Menu Alternativo Estivo

D – Menu Alternativo Invernale

E – Ricettario con Grammatore

F – Fornitura pasti per il servizio di refezione scolastica al Comune di Lusernetta