



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN QUIRINO. AFFIDAMENTO QUADRIENNALE CON FACOLTÀ DI RINNOVO DEL SERVIZIO PER UN ULTERIORE TRIENNIO.

CAPITOLATO D'APPALTO



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

SOMMARIO

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art. 1 – Principi generali	4
Art. 2 – Norme regolatrici.	4
Art. 3 – Oggetto del servizio	5
Art. 4 – Durata dell'appalto	6
Art. 5 – Consegna e restituzione locali ed apparecchiature	6
PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	8
Art. 6 – Attività costituenti il servizio.	8
Art. 7 - Struttura del menù.	8
Art. 8 – Tabelle dietetiche	9
Art. 9 – Informazione agli utenti del servizio	9
Art. 10 - Modalità di esecuzione del servizio di refezione scolastica.	9
Art. 11 - Diete speciali	13
Art. 12 – Menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo	15
Art. 13 – Variazione del menù in casi di emergenza	15
Art. 14 - Caratteristiche delle derrate alimentari	16
Art. 15 - Accesso ai contributi da parte dell'amministrazione contraente.	18
Art. 16 - Reperibilità dei prodotti e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità.	20
Art. 17 - Ulteriori oneri a carico dell'Operatore Economico.	21
Art. 18 – Oneri a carico della Stazione Appaltante.	21
Art. 19 - Doveri di informazione	22
PARTE III – SICUREZZA ALIMENTARE	23
Art. 20 - Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti.	23
Art. 21 – Rintracciabilità di filiera	23
Art. 22 - Conservazione campioni	24
PARTE IV - QUALITA' DEL SERVIZIO E CONTROLLI	26
Art. 23 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso.	26
Art. 24 - Migliorie da parte della Ditta	26
Art. 25 – Certificazioni ISO	27



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE V - PERSONALE	28
Art. 26 – Disposizioni generali relative al personale.	28
Art. 27 - Norme comportamentali del personale.	28
Art. 28 – Organico.	29
Art. 29 - Nuovi inserimenti e sostituzioni	30
Art. 30 - Formazione ed aggiornamento del personale	30
Art. 31 – Igiene, vestiario e tesserino di riconoscimento.	31
Art. 32 - Divieto di sospendere le prestazioni.	31
Art. 33 - Sciopero del personale del fornitore	32
PARTE VI – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	33
Art. 34 - Disposizioni in materia di sicurezza – Valutazione del rischio.	33
Art. 35 - Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti	33
Art. 36 - Utilizzo di macchinari	34
Art. 37 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)	34
Art. 38 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	34
PARTE VII - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEI DATI	35
Art. 39 - Protezione dei dati personali e nomina a responsabile del trattamento	35
PARTE VIII - PENALI	36
Art. 40 – Inadempienze e penali.	36



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Principi generali

1. La ristorazione scolastica rappresenta un elemento strategico per la promozione della salute pubblica, l'educazione alimentare e la sostenibilità ambientale, come indicato nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" della Regione FVG edizione 2025.

In linea con tali indicazioni, la stazione appaltante segue, nella costruzione del presente capitolato, i seguenti principi:

- a) Promozione dei sistemi di approvvigionamento che privilegino prodotti locali, biologici e sostenibili, riducendo l'impatto ecologico delle filiere alimentari;
- b) Promozione della "dieta mediterranea", riconosciuta a livello nazionale ed internazionale per i suoi benefici sulla salute e per il suo basso impatto ecologico;
- c) Promozione di un modello alimentare culturalmente radicato nelle tradizioni e sempre di ottima qualità;
- d) Promozione di uno stile di vita sostenibile attraverso lo sviluppo della cultura dell'attività fisica, del contrasto alla sedentarietà e dell'adeguatezza delle ore di riposo;

2. Il capitolato si propone, altresì, gli obiettivi di:

- a) Assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- b) Rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato.

Art. 2 – Norme regolatrici

1. I rapporti tra la stazione appaltante e l'operatore economico della presente gara d'appalto sono regolati da:

- a) D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;
- b) D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- c) Norme vigenti in materia di sicurezza alimentare;
- d) Disposizioni di cui al presente capitolato e relativi allegati;
- e) Disposizioni di cui al bando di gara;
- f) Progetto tecnico presentato dall'operatore economico;



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

2. Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato fanno inoltre riferimento a:
 - a) “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” della Regione FVG edizione 2025 (Documento di Gara n. 6);
 - b) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” di cui al decreto del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, di seguito CAM (Documento di Gara n. 5);
 - c) L.R. 08 agosto 2000, n. 15 “Norme per l’introduzione dei prodotti biologici, a chilometro zero, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare.

Art. 3 – Oggetto del servizio

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per:
 - a) la scuola primaria “UGO FOSCOLO”, ubicata in via Mason n. 29;
 - b) la scuola secondaria di 1° grado “COLONIA CAROJA”, ubicata in via Cellina n. 1;
 - c) il doposcuola della scuola primaria: l'Amministrazione Comunale fornisce un servizio di doposcuola per la scuola primaria e secondaria di primo grado dal lunedì al venerdì presso il Centro Civico della Frazione di Sedrano. Gli utenti del servizio doposcuola assumono i pasti, somministrati dal personale dell'operatore economico, presso la mensa scolastica della scuola primaria.
2. Il servizio prevede la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati in “legame fresco - caldo” presso il centro di cottura dell'operatore economico, con le modalità stabilite nei successivi articoli. Forma, altresì, oggetto dell'appalto l'esecuzione degli interventi funzionali alla prestazione principale quali, ad esempio, fornitura di stoviglie, la manutenzione ordinaria delle apparecchiature o l'attività di disinfestazione e/o derattizzazione.
3. Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto a regola d'arte per tutta la durata del contratto secondo quanto previsto dal presente Capitolato, tenuto conto delle modalità proposte dall'operatore economico medesimo in sede di offerta migliorativa. L'operatore economico deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato secondo le normative vigenti. L'operatore economico deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

4. Per l'espletamento del servizio di cui al punto precedente l'operatore economico dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti, registrato presso la competente Azienda Sanitaria, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro di produzione pasti deve situarsi ad una distanza massima di 25 Km, tra il centro di cottura e la sede della scuola primaria, calcolati mediante l'utilizzo del sito www.viamichelin.it itinerario più rapido.

Art. 4 – Durata dell'appalto

1. L'appalto ha la durata di anni 4 (quattro) con decorrenza dal 1° settembre 2026 al 31 agosto 2030. Per il presente appalto è prevista l'opzione di **rinnovo** del servizio ai sensi dell'articolo 14 c. 4 e articolo 76 c. 6 del D. lgs. 36/2023 **per ulteriori 3 anni**. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale facoltà, sei mesi prima della scadenza del contratto provvederà a contattare l'operatore economico per l'ulteriore affidamento.
2. L'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate dalla stazione appaltante almeno 5 giorni prima dell'inizio ufficiale dell'anno scolastico. La stazione appaltante si riserva di modificare, in base a particolari esigenze, la data di inizio del servizio, senza che ciò dia diritto all'operatore economico di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.
3. Il servizio sarà fornito tutti i giorni del calendario scolastico nei quali è previsto il rientro. Poiché la natura stessa del servizio risulta soggetta a variazioni (ad esempio, ampliamento o riduzione delle giornate di rientro, modifica sedi, variazioni nella consistenza dei fruitori del servizio, etc.) non dipendenti dalla stazione appaltante, resta inteso che l'organizzazione del servizio stesso viene concordata prima dell'avvio di ogni anno scolastico di comune accordo tra la stazione appaltante e l'operatore economico.

Art. 5 – Consegna e restituzione locali ed apparecchiature

1. Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuno dei refettori a cui parteciperà l'operatore economico e la stazione appaltante durante il quale verrà redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, relativo allo stato dei locali e delle apparecchiature.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

2. Al termine del servizio l'operatore economico dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento.
3. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale la stazione appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e delle apparecchiature.
4. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE II – SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Art. 6 – Attività costituenti il servizio

1. I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura dell'operatore economico, quindi dovranno essere veicolati ai plessi delle scuole primaria e secondaria di primo grado, in multi razione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.
2. L'articolazione completa del servizio comprende:
 - approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
 - preparazione, cottura e confezionamento nel centro di cottura dell'operatore economico;
 - trasporto dei pasti dalla cucina alle sedi previste, secondo gli orari che verranno indicati all'inizio di ogni anno scolastico;
 - preparazione dei locali mensa;
 - somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole;
 - riordino e pulizia dei locali utilizzati;
 - lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati per il servizio;
 - raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti dai locali di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
 - ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare svolgimento del servizio.

Art. 7 - Struttura del menù

1. La struttura del menu è la seguente:
 - un primo;
 - un secondo;
 - un contorno;
 - pane;
 - frutta di stagione o dessert;
 - acqua di rete o microfiltrata, così come previsto alla lettera C punto 1 dei CAM. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

comunale, l'operatore economico è tenuto a fornire acqua minerale naturale in bottiglie da 50 cl in bio-pet senza ulteriori oneri per la stazione appaltante; è onere dell'operatore economico eseguire periodicamente (e ripetere all'occorrenza in caso di sospetti problemi) i prelievi d'acqua e le analisi per garantire la perfetta potabilità ed utilizzabilità della stessa, dando tempestiva notizia dell'esito dei risultati alla stazione appaltante.

2. Nelle scuole che ne fanno richiesta la frutta e/o il pane non utilizzato in mensa dovrà essere collocato in appositi contenitori per alimenti e consegnato alla scuola per favorirne il consumo da parte dei ragazzi durante la giornata.

Art. 8 – Tabelle dietetiche

1. L'operatore economico deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche di cui al Documento di Gara n. 7.
2. Le grammature devono rispettare le "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" della Regione FVG nell'ultima edizione disponibile.
3. La stazione appaltante si riserva di richiedere variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza; in tal caso l'operatore economico dovrà apportare le modifiche alle ricette oppure introdurre nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico.

Art. 9 – Informazione agli utenti del servizio

1. L'operatore economico è tenuto ad esporre all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole in apposita bacheca, e in maniera ben visibile, il menù settimanale in una versione con caratteristiche grafiche, leggibilità e dettaglio tali da poter essere utilizzato come strumento di immediata comunicazione con le famiglie anche in relazione alle specifiche derrate offerte (BIO, km 0, AQUA, ecc.).

Art. 10 - Modalità di esecuzione del servizio di refezione scolastica

A. Prenotazione dei pasti

1. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in base alle rilevazioni delle presenze degli alunni e del personale docente effettuate a cura del personale incaricato per ciascuna scuola, che provvede a comunicarlo al Centro di cottura entro le ore 9.30. Eccezionalmente



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 11.00, eventuali variazioni degli ordinativi, secondo le modalità indicate dall'operatore economico.

2. Per la prenotazione dei pasti l'operatore economico dovrà fornire al personale incaricato un TABLET con idoneo sistema operativo, nel quale è installata un'applicazione che consenta in modo semplice e rapido di selezionare il plesso e la classe per cui si fa la rilevazione con l'elenco degli alunni delle classi iscritti al servizio, in modo da permettere la selezione degli studenti presenti che usufruiscono del servizio mensa nella giornata. Dovrà essere fornito un TABLET per la scuola Primaria Ugo Foscolo ed uno per la scuola secondaria di primo grado Colonia Caroya.

B. Preparazione e cottura

1. La preparazione dei pasti deve essere effettuata nel centro di cottura indicato in sede di gara dall'operatore economico e deve corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nella tabella dietetica di A.S.F.O., di cui al Documento di Gara n. 7. La ditta dovrà, altresì, operare nel rispetto delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" della Regione FVG nell'ultima edizione disponibile, in particolare per quanto riguarda le indicazioni relative alla sicurezza alimentare.
2. I pasti preparati devono rispondere ai dettami delle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.
3. La ditta appaltatrice deve uniformarsi alla normativa igienico sanitaria vigente, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo).
4. Tutte le preparazioni dovranno essere approntate in giornata, come indicato nelle linee guida regionali.

C. Conservazione dei pasti e delle derrate

1. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, secondo le disposizioni legislative in vigore.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

2. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto degli stessi ai terminali di consumo, l'operatore economico dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.
3. L'operatore economico dovrà fornire i contenitori isotermici destinati esclusivamente al trasporto dei pasti relativi alle Diete Speciali. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico (terminale di consumo) cui il contenitore è destinato.

D. Trasporto

1. L'operatore economico sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.
2. Il trasporto dovrà essere effettuato con un numero di automezzi sufficienti appositamente allestiti e igienicamente idonei per il trasporto di sostanze alimentari. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo dell'operatore economico e alle vigenti normative.
3. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque la consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata tra i 15 e i 5 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.
4. L'operatore economico deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti, oltre che degli stessi automezzi.

E. Porzionamento e distribuzione

1. Prima dell'avvio della somministrazione dei pasti, il personale addetto avrà cura di preparare i refettori con quanto necessario per la distribuzione dei pasti stessi.
2. L'operatore economico dovrà prevedere per la somministrazione del pasto, l'utilizzo di piatti, posate e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, acciaio, vetro infrangibile) così come previsto alla lettera C, punto 4 dei CAM.
3. Qualora per documentate esigenze tecniche si faccia ricorso a prodotti monouso, questi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

4. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario.
5. La distribuzione dei pasti sarà effettuata secondo la modalità self-service, ad eccezione dei bambini delle classi prime della scuola primaria, per i quali il servizio verrà svolto al tavolo, in accordo con i docenti;
6. La pasta e le verdure vanno condite al momento del consumo.
7. Al fine di rispettare la grammatura corretta l'operatore economico dovrà dotare il personale di utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure calibrate sulle porzioni da servire, al fine di prevenire anche gli sprechi alimentari come previsto al lettera C, punto 8 dei CAM.

F. Riassetto e pulizie dei locali

1. L'operatore economico si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali mensa, delle zone lavaggio, dei refettori, dei servizi, se assegnati ad uso esclusivo del personale dell'operatore economico, di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme a quanto previsto della normativa vigente in materia e dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'operatore economico stesso.
2. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori delle strutture scolastiche consistono in:
 - sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli;
 - lavaggio stoviglie, arredi e attrezzature;
 - pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
 - pulizia locali dedicati al servizio;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli;
 - spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio;
 - pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici.
3. I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti che saranno utilizzati per le operazioni di pulizie devono essere Ecolabel o equivalenti, conformi al Regolamento CE n. 66/2010 e alla UNI EN 14024 e come indicato al lettera C, punto 7 dei CAM.
4. I prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti devono essere adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, utilizzati nei dosaggi indicati dal produttore e mantenuti nei loro contenitori originali.
5. L'operatore economico deve assicurare che tutti i prodotti di pulizia siano riposti in armadi chiusi a chiave e non accessibili ai bambini.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

G. Gestione dei rifiuti e dei residui mensa

1. L'operatore economico deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante, tutte le misure necessarie a ridurre la quantità di rifiuti da smaltire. L'operatore economico deve garantire, così come previsto alla lettera C, punto 5 dei CAM, la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione di San Quirino.
2. L'operatore economico è tenuto a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.
3. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).
4. Al fine di ridurre la quantità di rifiuti l'operatore economico dovrà utilizzare, più possibile, imballaggi a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume, conformemente a quanto previsto alla lettera C punto 5 dei CAM.
5. La stazione appaltante effettuerà le necessarie verifiche in corso di esecuzione contrattuale al fine di verificare la corretta gestione dei rifiuti da parte dell'operatore economico.

Art. 11 - Diete speciali

1. L'operatore economico dovrà assicurare "diete speciali" secondo le Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione F.V.G. nella versione più aggiornata.
2. In particolare, le diete speciali comprendono:
 - a) Diete speciali per motivi di salute;
 - b) Diete speciali leggere;
 - c) Diete speciali a carattere etico-religioso.
3. L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù e dovranno essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario e del tipo di dieta.
4. La distribuzione delle diete speciali dovrà avvenire alla presenza di un insegnante e il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:
 - Approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto "a dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

- Controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni.
- In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, contattare subito il responsabile del centro di cottura e non servire la "dieta speciale";
- Consegnare le porzioni sigillate e contrassegnate per l'esatta individuazione all'alunno.

a) Diete speciali per motivi di salute

1. L'operatore economico deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.
2. Per le diete speciali dovute a particolari esigenze cliniche deve essere predisposta una corretta prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista del SSN, con indicazione degli alimenti vietati, insieme al modulo di richiesta di dieta speciale (allegato 7 delle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica Regione FVG – Edizione 2025) compilato dal genitore o da chi esercita la responsabilità genitoriale.
3. Il personale dietista dell'operatore economico provvederà a predisporre i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche/alimenti personalizzati sulla base della certificazione medica e in base alle indicazioni fornite "Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica Regione FVG" nella versione più aggiornata.
4. I menù delle diete speciali per motivi di salute elaborati dal personale dietista dell'operatore economico dovranno essere trasmessi all'Azienda Sanitaria per opportuna vidimazione.

b) Diete speciali a carattere etico-religioso

1. L'operatore economico deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta alla stazione appaltante, diete determinate da motivazioni etiche o religiose.
2. Per diete speciali per motivazioni etiche, culturali o religiose non è necessario presentare una certificazione medica e la richiesta deve essere formulata su modulistica apposita (allegato 8 delle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica Regione FVG – Edizione 2025) da parte del genitore o da chi esercita la responsabilità genitoriale.
3. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani e vegani.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

c) Diete speciali leggere

1. In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno, deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, così composto:
 - Pasta o riso in bianco
 - Carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri
 - Patate o carote lessate
 - Mela.
2. Le diete speciali leggere possono avere durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Art. 12 – Menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo

1. L'operatore economico è tenuto, su richiesta dell'ufficio istruzione del Comune di San Quirino e senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, a realizzare, in tutti refettori oggetto dell'appalto, menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo e volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, come previsto al lettera C, punto 3, lett. ii, dei CAM.
2. A titolo meramente esemplificativo tali menù potranno riguardare:
 - a) eventi o ricorrenze particolari: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
 - b) menù a tema: menù regionali, menù con ricette e prodotti tipici del territorio, menù d'integrazione culturale, menù per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.
3. In occasione dell'erogazione di tali menù l'operatore economico dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menù adeguato alle prescrizioni dietetiche.
4. Per tali menù, l'ufficio istruzione del Comune di San Quirino si riserva di far conoscere all'operatore economico con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.
5. L'operatore economico deve, altresì, ottemperare a quanto proposto in sede di progetto di gara relativamente alle proposte inserite nelle schede "Progetti di educazione alimentare", "Progetti di lotta agli sprechi" e "Progetto giornate speciali".

Art. 13 – Variazione del menù in casi di emergenza

1. I menù di norma non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
 - interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili;
 - allerta alimentare e/o situazioni imprevedibili.
2. Tali variazioni, dovranno essere comunicate per iscritto dall'operatore economico, esclusivamente via PEC, all'ufficio istruzione del Comune di San Quirino.
 3. In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale dei menù ordinari.
 4. Nel caso di guasto agli impianti e/o alle attrezzature l'operatore economico dovrà provvedere alla riparazione e ripristino della loro funzionalità entro 5 giorni, dandone comunicazione all'ufficio istruzione del Comune di San Quirino.

Art. 14 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi a:
 - i requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) (Documento di Gara n. 5), nonché alle disposizioni normative vigenti;
 - I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato 9 delle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica "Lista merceologica" (Documento di Gara n. 6), nonché all'offerta tecnica se migliorativa.
 - le condizioni migliorative proposte dall'operatore economico in sede di gara;
2. Le materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore"; per qualità si intende igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:
 - riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es.: appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
 - completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
 - corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel Capitolato;
 - etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa;
 - termine minimo di conservazione TMC o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
 - imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.;
 - integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
 - caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, ecc.);
 - mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione
3. I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.
 4. È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).
 5. Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale 8 agosto 2000, n. 15, e successive modifiche ed integrazioni, dal Regolamento di esecuzione approvato con D.P.Reg. n. 0417/Pres. del 23.11.2000, come modificato con D.P.Reg. n. 0427/Pres. del 01.12.2003, in conformità a quanto disposto dal successivo art. 15.
 6. All'avvio dell'anno scolastico, l'operatore economico deve presentare alla stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, percentuali in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari. L'operatore economico dovrà altresì comunicare alla stazione appaltante ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali e con marchio AQUA o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle settimane di menù, adattando il menù "parlante" proposto in sede di gara con eventuali modifiche richieste ai fini della validazione da parte dell'Azienda Sanitaria.
 7. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'operatore economico deve inoltre garantire alla stazione appaltante trimestralmente, la trasmissione, a mezzo PEC, della reportistica inerente il



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto.

Art. 15 - Accesso ai contributi da parte dell'amministrazione contraente

1. Nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini e lo sviluppo dell'agricoltura biologica in Friuli Venezia Giulia, la Regione, con la LR 15/2000 e s.m.i. e relativi regolamenti esecutivi, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici, tradizionali e dell'agricoltura sociale all'interno dei servizi di ristorazione collettiva (servizio di mensa degli asili nido e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e di secondo grado), nonché la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.
2. Il Comune di San Quirino intende presentare la domanda per l'ottenimento di tali contributi; nella preparazione dei pasti, pertanto, **devono essere utilizzati** i prodotti previsti dall'art. 2 della L.R.15/2000 nelle percentuali previste da:
 - art. 4 comma 5 lett. a): *"il costo dei prodotti di cui all'art. 2 raggiunge **almeno la percentuale del 60%** rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari destinati al servizio di ristorazione";*
 - art. 4 comma 5 lett. b): *"il costo dei prodotti biologici di cui all'art. 2, comma 1, lettera a, raggiunge la **percentuale minima del 40%** rispetto al costo complessivo";*
 - art. 4 comma 7: *"...**almeno il 20%** dei prodotti di cui all'art. 2 deve avere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero";*
3. Le tipologie di prodotti individuati dalla legge sono le seguenti:
 - produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
 - prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero: i prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), della legge 17 maggio 2022, n. 61 (Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta);
 - prodotti agroalimentari tradizionali di cui all'articolo 12 della legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 (Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

realizzazione delle “Strade del vino”), inseriti nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173);

- prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il cui ambito geografico di produzione è compreso, anche in parte, nel territorio regionale;
- prodotti che hanno ottenuto la concessione del marchio AQUA di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
- prodotti agricoli degli operatori dell'agricoltura sociale iscritti nell'elenco pubblico degli operatori dell'agricoltura sociale di cui all'articolo 9, comma 3, della legge regionale 6 febbraio 2018, n. 2.

4. L'operatore economico deve produrre alla stazione appaltante, tassativamente entro il 31 agosto di ciascun anno o comunque con le tempistiche richieste dalla stessa, un **preventivo di spesa**, suddiviso per ordine e grado scolastico, indicante la quantificazione del costo complessivo dei prodotti alimentari previsti da contratto e del costo complessivo per la fornitura dei prodotti elencati al punto 3 del presente paragrafo. Tali dati annuali dovranno dimostrare il superamento delle **soglie percentuali stabilite con deliberazione della Giunta Regionale** rispetto al costo complessivo dei prodotti alimentari per la medesima scuola (indicati al punto 2); qualora le percentuali attuali indicate per la richiesta di contributo dovessero essere modificate dalla Regione, l'operatore economico si dovrà adeguare alle variazioni richieste dalla stazione appaltante;
5. L'operatore economico si impegna inoltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dalla stazione appaltante, nei tempi che verranno successivamente indicati dalla stessa;
6. Nel caso di mancata ottemperanza o di mancato trasferimento delle informazioni con la tempistica richiesta, l'operatore economico sarà ritenuto responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi regionali e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Comune.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

Art. 16 - Reperibilità dei prodotti e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, o di cui alla LR 15/2000, articolo 2, lettere da b) a e), l'operatore economico dovrà procedere, previa richiesta alla stazione appaltante, alla sostituzione dei prodotti irreperibili con l'osservanza dei criteri indicati al punto 2.
2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
 - irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio;
 - indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando l'operatore economico, per acquistare il prodotto, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo (casistica rinvenibile solo nell'irreperibilità del biologico);
 - impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. È esclusa la motivazione riguardante le circostanze di irreperibilità quando l'operatore economico si avvalga di singola piattaforma o unico Fornitore per l'approvvigionamento della categoria dei prodotti dichiarati irreperibili. L'irreperibilità deve essere attestata da almeno 3 piattaforme/fornitori/produttori diversi contattati allo scopo di garantire il prodotto.
4. I prodotti temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti di pari qualità, valore nutrizionale, categoria merceologica o con prodotti che rispettino la Lista merceologica di cui all'allegato 9) delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" della Regione FVG edizione 2025 (es. prodotto dell'ortofrutta bio locale con prodotto diverso della produzione ortofrutticola bio locale, latticino bio locale con altro latticino bio locale o in seconda istanza con latticino bio nazionale). Costituisce eccezione **il pane**, il quale dovrà essere sempre di produzione locale/regionale e in ogni caso conforme alla Lista merceologica sopra menzionata. In particolare, i prodotti biologici locali e nazionali vanno sostituiti con prodotti della medesima provenienza. Sono escluse sostituzioni di prodotti biologici locali o nazionali con equivalenti non



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

nazionali. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, e non sia possibile nemmeno effettuare una compensazione con tipologie di prodotti similari garantendo la necessaria varietà, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali di prodotti qualificati previste nel capitolato su base trimestrale da documentare alla stazione appaltante.

5. È comunque fatta salva la possibilità da parte della stazione appaltante di effettuare le verifiche dell'effettiva irreperibilità sul mercato dei prodotti oggetto di deroga, che deve essere documentata e circoscritta nel tempo in sede di richiesta di deroga alla stazione appaltante anche con le attestazioni di cui al punto 3.

Art. 17 - Ulteriori oneri a carico dell'Operatore Economico

1. Nell'esecuzione del servizio, oltre a quanto specificato nei restanti articoli del capitolato d'appalto, rimangono a carico dell'operatore economico le seguenti prestazioni:
 - fornitura di stoviglie e quanto necessario per la distribuzione e il consumo dei pasti;
 - manutenzione ordinaria delle apparecchiature presenti nei locali mensa (lavastoviglie, carrelli, armadi neutri e caldi, ecc.);
 - custodia dei locali, delle apparecchiature e delle stoviglie in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso lo svolgimento del servizio affidato;
 - attività di monitoraggio continua sulla presenza di insetti e roditori nei locali mensa assegnati ed eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche.

Art. 18 – Oneri a carico della Stazione Appaltante

1. Sono a carico della Stazione Appaltante i costi relativi a:
 - a) consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole;
 - b) acquisto di apparecchiature in sostituzione di quelle esistenti se non più funzionanti o idonee;
 - c) manutenzione dei locali e degli impianti.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

Art. 19 - Doveri di informazione

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 15, l'operatore economico affidatario è tenuto a produrre all'ufficio istruzione entro il 30 giugno di ogni anno la seguente documentazione:
 - a) Relazione dell'attività svolta durante l'anno scolastico concluso;
 - b) Documento riepilogativo dell'attività formativa svolta dal personale nel corso dell'anno scolastico concluso, con precisati interventi effettuati, numero di ore, docenti coinvolti, personale coinvolto, verifica dell'efficacia della formazione effettuata in termini di ricaduta nelle attività lavorative;
 - c) Piano formativo per l'anno scolastico successivo con precisati interventi che si intendono effettuare, numero di ore, docenti che verranno coinvolti, personale che verrà coinvolto;
 - d) Relazione su eventuali forme di rilevazione della qualità effettuate e analisi dei risultati;
 - e) Relazione sui controlli effettuati nei vari servizi sotto forma di autocontrollo interno o di controllo da parte di Enti esterni.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE III – SICUREZZA ALIMENTARE

Art. 20 - Osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti

1. L'operatore economico è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare.
2. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'operatore economico, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per i locali interessati alle attività previste dal presente capitolato.
3. La stazione appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'operatore economico ogni responsabilità per le violazioni medesime. La stazione appaltante si riserva il diritto dell'azione risarcitoria per eventuali danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. Su richiesta della stazione appaltante, l'operatore economico dovrà trasmettere alla stessa copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni refettorio.
5. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo, tali da comportare l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che vadano ad impattare sulle modalità di erogazione del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con la stazione appaltante.
6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

Art. 21 – Rintracciabilità di filiera

1. L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti, secondo le seguenti indicazioni generali:



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

- a. L'operatore economico deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia;
- b. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
- c. L'operatore economico deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo;
- d. L'operatore economico deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.
- e. L'operatore economico deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante o alle autorità preposte, in qualsiasi momento ne facciano richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'operatore economico o dall'operatore economico stesso e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati o offerta in sede di gara.
- f. L'operatore economico deve garantire, al fine di scongiurare l'esaurimento di prodotti e la richiesta di deroghe, la possibilità di attivare più canali per l'approvvigionamento attraverso una platea di fornitori/produttori diversificata e ampia.

Art. 22 - Conservazione campioni

1. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'operatore economico dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno (non inferiore a 100 gr. per ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente) in appositi contenitori sterili e chiusi, muniti di etichetta recante la data di confezionamento, e conservarlo alla temperatura di - 18° C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari.

2. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'operatore economico.
3. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà alla stazione appaltante il diritto di risolvere il contratto, con le modalità previste dal contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste all'articolo 40, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.
4. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà della stazione appaltante di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimiche sui pasti forniti dall'operatore economico.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE IV - QUALITA' DEL SERVIZIO E CONTROLLI

Art. 23 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. La stazione appaltante vigilerà sul servizio per tutta la durata dell'appalto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee.
2. L'operatore economico è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. In particolare si prevedono due tipi di controllo:
 - a. *controlli svolti dalla stazione appaltante*: la stazione appaltante direttamente, oppure attraverso soggetti dalla stessa incaricati, si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, sul rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di espletamento dei servizi e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'operatore economico; durante i controlli nelle sedi scolastiche, il Dirigente Scolastico, o suo delegato, potrà assistere alle operazioni ispettive, senza interferire con lo svolgimento delle stesse.
 - b. *monitoraggio da parte dei componenti della Commissione Mensa*: i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche secondo quanto previsto dalle "Modalità operative per il funzionamento della Commissione Mensa" approvate dal Comune di San Quirino e dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica – Regione FVG".

Art. 24 - Migliorie da parte della Ditta

1. Le disposizioni impartite nel presente capitolato costituiscono la traccia minima stabilita dalla stazione appaltante per garantire l'efficienza e la qualità del servizio.
2. Gli operatori economici concorrenti, in sede di presentazione dell'offerta, hanno facoltà di presentare proposte integrative e/o migliorative (non sostitutive) di quanto sopra descritto, al fine della valutazione della qualità del servizio offerto.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

3. Le migliorie indicate in sede di progetto di gara da parte dell'operatore economico devono essere offerte oltre quanto già previsto da capitolato e, nel caso si tratti di materiali o attrezzature, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà del Comune di San Quirino. Pertanto, tali materiali o attrezzature, dovranno essere consegnati al Comune sotto forma di donazione che verrà inventariata ed acquisita nelle proprietà dell'Ente.

Art. 25 – Certificazioni ISO

1. L'operatore economico deve essere in possesso almeno delle certificazioni ISO 9001:2015 e ISO14000.
2. L'operatore economico è tenuto ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo/aggiornamento delle certificazioni della serie ISO, per tutta la durata dell'appalto.
3. Qualora l'operatore economico dovesse disattendere alle disposizioni del comma 2, la stazione appaltante può fissare un termine di 30 giorni entro i quali lo stesso deve conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, la stazione appaltante, oltre ad applicare le disposizioni contrattuali previste per le inadempienze, procede alle segnalazioni previste dal D.Lgs. 36/2023.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE V - PERSONALE

Art. 26 – Disposizioni generali relative al personale

1. L'operatore economico deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.
2. Il personale impiegato nell'adempimento delle obbligazioni contrattuali è alle esclusive dipendenze dell'operatore economico. Si intende che dal presente contratto non sorge alcun rapporto giuridico tra la stazione appaltante ed il personale impiegato dall'operatore economico. Il personale deve essere assunto nel rispetto dei livelli professionali del C.C.N.L. di riferimento. L'operatore economico deve altresì verificare, in caso di subappalto, che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.
3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.
4. L'operatore economico deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene degli ambienti di lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
5. La stazione appaltante può richiedere all'operatore economico la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti previsti dal presente articolo. Nel caso di inottemperanza, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penali, la stazione appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 27 - Norme comportamentali del personale

1. Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile e decoroso, adeguato all'ambiente scolastico, rispettoso e collaborativo nei confronti del personale scolastico e degli alunni.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

2. Il personale ha l'obbligo di rispettare e applicare correttamente tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti all'interno dell'Istituto Scolastico, di cui deve essere informato.
3. Gli addetti al lavoro devono evitare sprechi (ad esempio nell'uso dell'energia elettrica spegnendo le luci non necessarie, nei consumi di acqua calda ricordandosi di chiudere i rubinetti, ecc.) ed effettuare un corretto utilizzo dei beni e delle attrezzature del Comune e dell'Istituto Scolastico, mantenendole in buono stato d'ordine e pulizia e segnalando tempestivamente alla direzione scolastica o alla stazione appaltante qualunque anomalia o guasto riscontrato negli impianti, nelle attrezzature, ecc.
4. E' fatto divieto al personale dell'operatore economico di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature.
5. E' facoltà della stazione appaltante richiedere, a proprio insindacabile giudizio, l'allontanamento del personale, dipendente dell'operatore economico che, per seri motivi, non risulti idoneo all'espletamento del servizio e la sostituzione dei dipendenti che, durante lo svolgimento del servizio, abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In questi casi si dovrà dar corso, con la massima tempestività e massimo entro 2 giorni, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

Art. 28 – Organico

1. L'operatore economico dovrà individuare le seguenti figure a garanzia del corretto svolgimento del servizio:
 - a) Responsabile Operativo del Servizio, che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da garantire la corretta esecuzione del servizio oggetto di appalto e fungere da diretto interlocutore della stazione appaltante. Di detta persona dovrà essere fornito in sede di progetto tecnico il profilo professionale, le competenze, le fasce orarie di reperibilità. Dovrà essere ben specificato il grado di potere decisionale e l'ambito dello stesso. In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo del Servizio, l'operatore economico deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata e contestuale comunicazione scritta alla stazione appaltante.
 - b) Dietista in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione, che deve garantire la qualità nutrizionale e la sicurezza dei pasti, elaborando menù bilanciati (in linea con le indicazioni Regione FVG), progettando diete speciali per allergie o intolleranze, e



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

promuovendo l'educazione alimentare. Controlla inoltre la conformità igienico-sanitaria (HACCP) e supervisiona la preparazione e la porzionatura.

- c) Cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva, al quale venga affidata la responsabilità ed il coordinamento per la preparazione dei pasti.
- d) Personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti in misura adeguata alle necessità; tale personale deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con la stazione appaltante.

Art. 29 - Nuovi inserimenti e sostituzioni

1. L'operatore economico deve garantire il regolare funzionamento del servizio, sostituendo il personale addetto con personale avente adeguata professionalità e conoscenza dell'appalto.
2. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento finalizzato alla conoscenza operativa del servizio. A tal fine, l'operatore economico prima dell'avvio del servizio, dovrà comunicare l'elenco del personale che intende impiegare e degli eventuali sostituti in caso di assenza. Tale elenco dovrà essere aggiornato e trasmesso alla stazione appaltante e all'istituto scolastico ogni qualvolta tale personale venga sostituito.

Art. 30 - Formazione ed aggiornamento del personale

1. Fermo restando il dovere di ottemperare agli obblighi relativi alla formazione dei lavoratori prevista ai sensi delle leggi vigenti, l'operatore economico dovrà predisporre, in sede di partecipazione alla gara d'appalto, un programma di formazione e aggiornamento permanente sugli specifici argomenti previsti alla lettera C, punto 8 dei CAM sia per gli addetti ai refettori che alla cucina. Tale programma andrà aggiornato all'inizio di ogni anno scolastico e trasmesso alla stazione appaltante.
2. Il presente capitolato e il progetto di gara presentato dall'operatore economico dovranno essere oggetto di specifica formazione da tenersi obbligatoriamente a tutto il personale, entro trenta giorni dall'avvio dell'appalto. Tale formazione deve essere ripetuta ogni qualvolta venga assunto un dipendente nuovo, anche con contratto temporaneo, prima dell'inizio del servizio dello stesso.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

3. L'operatore economico ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione di ogni singolo partecipante e di trasmettere un documento riepilogativo dell'attività formativa svolta, come previsto dall'art. 19 "Doveri di informazione".
4. La stazione appaltante può richiedere l'integrazione della formazione del personale qualora lo stesso manifesti carenze nell'esercizio delle mansioni affidategli.

Art. 31 – Igiene, vestiario e tesserino di riconoscimento

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale, come da normativa in vigore.
2. L'operatore economico fornirà al personale, in conformità a quanto previsto dalle disposizioni normative vigenti, le divise complete di lavoro in numero congruo a garantire il decoro e l'igiene, garantendone le perfette condizioni igieniche. Le divise dovranno essere fornite in tempo utile all'avvio del servizio affidato.
3. L'operatore economico fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, qualora previste in sede di valutazione dei rischi.
4. In adempimento ai disposti del D.Lgs. n. 81/2008, nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato deve esporre in maniera visibile tessera di riconoscimento completa di tutti i dati previsti dalla normativa in vigore.

Art. 32 - Divieto di sospendere le prestazioni

1. L'operatore economico non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con propria decisione unilaterale in alcun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con la stazione appaltante.
2. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per decisione unilaterale dell'operatore economico costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto per fatto dell'operatore economico qualora questi, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dalla stazione appaltante, non abbia ottemperato.
3. Nel caso di sospensione del servizio determinata da causa di forza maggiore, in nessun modo imputabile a responsabilità diretta o indiretta dell'operatore economico, non si procederà all'applicazione di penali, purché detta sospensione sia comunicata e giustificata tempestivamente per iscritto alla stazione appaltante, dando prova dell'impossibilità



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

dell'esecuzione del servizio ed attivando le modalità alternative per lo stesso come previsto al paragrafo 23 "Variazioni del Menù" del presente capitolato.

4. In ogni caso la stazione appaltante non sarà tenuta a pagare quanto corrisponde al valore del mancato servizio.

Art. 33 - Sciopero del personale dell'operatore economico

1. In caso di sciopero o di assemblee sindacali del personale impegnato nell'esecuzione del contratto, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'operatore economico è tenuto a darne congrua informazione alla stazione appaltante, con un preavviso non inferiore a 5 (cinque) giorni, rispetto alla data dello sciopero o dell'assemblea.
2. In tal caso potranno essere concordate tra la stazione appaltante e l'operatore economico, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE VI – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 34 - Disposizioni in materia di sicurezza – Valutazione del rischio

1. E' fatto obbligo all'operatore economico, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i.
2. L'operatore economico deve redigere il Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e fornirne una copia aggiornata alla stazione appaltante.
3. Poiché ricorre il caso di cui all'art. 26 "Obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione", comma 3-ter, del D. Lgs. 81/2008, in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, la stazione appaltante ha redatto il Documento Unico Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I) per ciascun plesso scolastico – di cui ai Documenti di Gara n. 8 e 9 – recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Pertanto, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, l'operatore economico dovrà integrare il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica. Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'operatore economico e dalla Direzione degli Istituti Scolastici, integra gli atti contrattuali.
4. Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra gli RSPP delle strutture scolastiche e il responsabile della sicurezza dell'operatore economico a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Art. 35 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

1. L'operatore economico, ai sensi delle disposizioni in vigore, preliminarmente all'avvio di esecuzione del contratto, deve mettere a disposizione della stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza aggiornate di tutti i prodotti utilizzati per i



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

servizi di pulizia e sanificazione delle stoviglie e degli ambienti (aggiornandole ogniqualvolta venga utilizzato un prodotto nuovo).

2. I prodotti dovranno rispettare le disposizioni normative in vigore e dovranno essere sostituiti nel caso in cui la stazione appaltante non li ritenga adeguati, senza che per ciò l'operatore economico possa chiedere indennizzo alcuno. I prodotti chimici vanno tenuti all'interno di armadi chiusi a chiave e i quantitativi stoccati di tali prodotti vanno ridotti al minimo.

Art. 36 - Utilizzo di macchinari

1. Nel dare corso al contratto possono essere utilizzate solo macchine (ed i componenti di sicurezza) conformi alle normative vigenti in materia. Inoltre ogni macchina deve essere accompagnata da adeguate istruzioni.
2. Gli operatori devono essere informati e formati preventivamente sulle caratteristiche delle macchine e sulle modalità del loro utilizzo. Le istruzioni devono essere adeguatamente diffuse ed agevolmente consultabili in qualsiasi momento.
3. Le macchine e gli attrezzi di proprietà dell'operatore economico ed utilizzati all'interno dell'Istituto Scolastico devono essere tutti contraddistinti da targhette identificatrici.
4. La responsabilità, per quanto riguarda la sicurezza, per l'impiego di tutti i beni, attrezzature e di qualsiasi oggetto necessario all'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato da parte del personale dell'operatore economico è a carico di quest'ultima.

Art. 37 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

1. Resta a carico dell'operatore economico la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
2. L'operatore economico deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della propria valutazione dei rischi e nel DUVRI.

Art. 38 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese i cartelli per i rischi connessi all'attività specifica del servizio svolto (cartellonistica di prescrizione e avvertimento) secondo quanto previsto dalle normative vigenti, oltre a quelli già installati dall'Istituto Scolastico.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE VII - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEI DATI

Art. 39 - Protezione dei dati personali e nomina a responsabile del trattamento

1. Ruoli delle Parti: ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D. Lgs. 196/2003, la Stazione Appaltante agisce in qualità di Titolare del trattamento. L'operatore economico aggiudicatario, per tutta la durata del contratto, è designato Responsabile del Trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR per le operazioni necessarie all'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica.
2. Tipologia di Dati e Finalità: il trattamento avrà ad oggetto i dati degli alunni e del personale docente/ATA, inclusi dati appartenenti a categorie particolari (art. 9 GDPR) relativi a:
 - Patologie e intolleranze alimentari (dati sanitari);
 - Convinzioni religiose o filosofiche (per la scelta di diete etico-religiose);Le finalità sono esclusivamente limitate alla corretta erogazione del servizio pasti, alla gestione delle diete speciali e alla fatturazione dei corrispettivi.
3. Obblighi dell'operatore economico: l'operatore economico si impegna a:
 - Trattare i dati esclusivamente per le finalità legate all'esecuzione dell'appalto e secondo le istruzioni scritte impartite dalla Stazione Appaltante.
 - Garantire che il personale autorizzato al trattamento sia debitamente istruito e vincolato da obblighi di riservatezza.
 - Adottare misure di sicurezza tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza commisurato al rischio (es. crittografia o controllo accessi sui database dietetici).
 - Non ricorrere a sub-responsabili senza previa autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.
4. Diritti degli Interessati: l'operatore economico deve assistere la Stazione Appaltante nel dar seguito alle richieste di esercizio dei diritti degli interessati (accesso, rettifica, cancellazione) e segnalare tempestivamente (entro 24 ore) qualsiasi violazione dei dati personali (Data Breach).
5. Conservazione e Restituzione: al termine del contratto, l'operatore economico dovrà cancellare tutti i dati personali, distruggendo le copie esistenti, salvo che la legge non ne imponga la conservazione.
6. Nomina Formale: la sottoscrizione del contratto d'appalto implica l'accettazione della nomina a Responsabile del Trattamento, i cui dettagli analitici sono definiti nel Documento di Gara n. 10.



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

PARTE VIII - PENALI

Art. 40 – Inadempienze e penali.

1. L'operatore economico sarà soggetto all'applicazione delle seguenti penali in caso di inadempimento o adempimento parziale degli obblighi contrattuali:

N.	Ipotesi di inadempimento	Valore della penale
1	Ritardo di oltre 30 minuti nella consegna dei pasti nei refettori	€ 100,00 per ogni episodio accertato
2	Per ogni violazione di quanto stabilito dai Menù o dalle tabelle dietetiche o per derrata non conforme alle caratteristiche merceologiche previste	Da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
3	Quantità di pasti inferiori a quanto previsto o mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 5 pesate della stessa preparazione, dal secondo episodio accertato	€ 250,00 per ogni episodio accertato
4	Differmità nella elaborazione e/o preparazione delle diete speciali o errata consegna del pasto	Da € 500,00 a € 1.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempimento
5	Non conformità rilevate dai controlli ufficiali in materia di igiene degli alimenti	Da € 50,00 a € 1.500,00 per ogni prescrizione non ottemperata, con possibile sospensione del servizio
6	Mancata o tardiva comunicazione della indisponibilità delle derrate alimentari in violazione all'art. 16 del presente capitolato	€ 200,00 per ogni mancata comunicazione
7	Errori nella consegna dei pasti, dal secondo episodio	€ 100,00 per ogni episodio accertato
8	Mancato rispetto delle quote di prodotti biologici, DOP, IGP, ecc. previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica	Da € 50,00 a € 1.500,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento
9	Per ogni caso di derrate alimentari non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico a quanto previsto dalla normativa vigente	€ 1.500,00 per ogni episodio Accertato
10	Prodotti scaduti o con termine minimo di conservazione superato	€ 500,00 per ogni prodotto accertato
11	Etichette delle derrate alimentari mancante o gravemente non conforme alla vigente normativa	€ 50,00 per ogni etichetta accertata
12	Ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate o nel piatto.	Da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio accertato, in relazione alla gravità dell'inadempimento



COMUNE DI SAN QUIRINO

Provincia di Pordenone

13	Inosservanza all'art. 22 "conservazione campioni" del presente capitolato	€ 500,00 per ogni mancata conservazione accertata
14	Per mancato rispetto delle corrette modalità di trasporto dei pasti e/o delle temperature di mantenimento dei pasti fino al momento del consumo, ai sensi della normativa vigente	€ 100,00 per ogni episodio accertato; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte, la penale potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00
15	Per ogni mancato rispetto, nei locali di cucina (comprensivi dei locali di stoccaggio delle derrate, magazzini, locali del personale ecc.) delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione, del piano di pulizie e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente	Da € 50,00 a € 1.500,00 per ogni episodio accertato, a seconda della gravità dell'inadempimento
16	Mancata riparazione, ripristino e/o sostituzione delle attrezzature/mezzi necessarie per l'erogazione del servizio	€ 300,00 per ogni inadempimento accertato
17	Per ogni mancato rispetto delle norme sul personale di cui alla parte V del presente Capitolato	Da € 50,00 a € 500,00 per ogni inadempienza accertata, a seconda della gravità dell'inadempimento
18	Mancata sostituzione del personale ritenuto non idoneo ad un contesto educativo e scolastico nelle tempistiche previste dall'art. 27	€ 1.000,00 per ogni mancata sostituzione
19	Mancata consegna della documentazione ai responsabili dei controlli dell'amministrazione o mancata presenza della documentazione obbligatoria presso i refettori	€ 300,00 per ogni inadempimento accertato
20	Mancata presentazione della documentazione richiesta dall'art. 14 (contributo legge regionale)	€ 1.500,00
21	Mancato rinnovo norme ISO di cui all'art. 38	€ 1.500,00
22	Mancata osservanza in merito a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, accertata a seguito di controlli in situ o controlli documentali (es. fatture d'acquisto, documenti di trasporto, ecc.)	da € 50,00 a € 500,00 per ogni episodio/merceologia accertato
23	Per qualunque altra inadempienza rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato e nell'Offerta tecnica	Da € 50,00 a € 500,00 per ogni inadempienza accertata, a seconda della gravità dell'inadempimento