

# INDICE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

## TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

	pagina
Art. 1 - Oggetto e descrizione dell'appalto	2
Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto	3
Art. 3 - Durata dell'appalto	3
Art. 4 - Tipologia dell'utenza	3
Art. 5 - Standards minimi di qualità del servizio	3
Art. 6 - Modalità della gara	3
Art. 7 - Sedute di gara e apertura dei plichi	9
Art. 8 - Procedura di gara	10
Art. 9 - Soggetti ammessi alla gara	11
Art. 10 - Avvalimento	11
Art. 11 - Prezzo del pasto	12
Art. 12 - Revisione prezzi	13
Art. 13 - Pagamenti	13
Art. 14 - Spese ed oneri diversi	13
Art. 15 - Cauzioni	13
Art. 16 - Inizio della fornitura	14
Art. 17 - Dimensione presumibile dell'utenza	14
Art. 18 - Prenotazioni	15
Art. 19 - Modalità di trasporto, consegna e distribuzione e preparazione dei pasti	15
Art. 20 - Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	16
Art. 21 - Centro di cottura Lotto B	16

## TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 22 - Affidamento all'appaltatore di strutture e arredi comunali	17
Art. 23 - Inventario	17
Art. 24 - Verifiche in base agli inventari di consegna	17
Art. 25 - Impianti, attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione	17
Art. 26 - Accessi	18

## TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 27 - Oneri inerenti al servizio	18
Art. 28 - Assicurazioni	19
Art. 29 - Materiali di consumo	20
Art. 30 - Sospensione del servizio	20
Art. 31 - Subappalto	20

**TITOLO IV**  
**NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

	pagina
Art. 32 - Contenitori	21
Art. 33 – Mezzi di trasporto	21
Art. 34 – Distribuzione	22
Art. 35 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti	22
Art. 36 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche	23
Art. 37 – Norme legislative	23

**TITOLO V**  
**NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE,  
AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE**

Art. 38 – Personale	24
Art. 39 – Responsabile del servizio	24
Art. 40 – Igiene del personale	25
Art. 41 – Rispetto della normativa	25
Art. 42 – Applicazione contrattuale	25

**TITOLO VI**  
**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Art. 43 – Caratteristiche delle derrate alimentari	26
Art. 44 – Etichettatura delle derrate	26

**TITOLO VII**  
**MENÙ**

Art. 45 – Menù	27
Art. 46 – Quantità in volumi e in pesi	28
Art. 47 – Variazione del menù	28
Art. 48 – Struttura del menù	29
Art. 49 – Cestini freddi	30
Art. 50 – Pasti sostitutivi	31

**TITOLO VIII**  
**TABELLE DIETETICHE**

Art. 51 – Quantità delle vivande	31
----------------------------------	----

Art. 52 – Diete speciali	31
Art. 53 – Diete in bianco	32
Art. 54 – Menù alternativi	33
Art. 55 – Introduzione di nuovi piatti	33

## TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 56 – Organizzazione del lavoro per la produzione	33
Art. 57 – Modalità di confezionamento	34
Art. 58 – Conservazione campioni	34
Art. 59 – Livello della qualità igienica	34
Art. 60 – Conservazione delle derrate	34
Art. 61 – Riciclo	35

## TITOLO X TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 62 – Manipolazione e cottura	35
Art. 63 – Preparazione	35
Art. 64 – Operazioni preliminari	35
Art. 65 – Linea refrigerata	36
Art. 66 – Pentolame per la cottura	37
Art. 67 – Condimenti	37

## TITOLO XI LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 68 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	37
Art. 69 – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione	38
Art. 70 – Divieti	38
Art. 71 – Rifiuti	38
Art. 72 – Pulizia impianti	39
Art. 73 – Modalità di utilizzo dei detersivi	39
Art. 74 – Spogliatoi e servizi igienici	39

TITOLO XII  
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA  
SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 75 – Segnalazioni antinfortunistiche	39
---	----

TITOLO XIII  
FALLIMENTO O MORTE DELL'APPALTATORE

Art. 76 – Obblighi dell'appaltatore	39
Art. 77 – Fallimento o amministrazione controllata. Morte dell'appaltatore	39

TITOLO XIV  
CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 78 – Organismi preposti al controllo	40
Art. 79 – Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale	40
Art. 80 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'appaltatore	40
Art. 81 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Comitato Mensa)	40
Art. 82 – Metodologia del controllo di qualità	41

TITOLO XV  
PENALITÀ

Art. 83 – Penalità	41
--------------------	----

TITOLO XVI  
COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER LA RISCOSSIONE DELLE QUOTE

Art. 84 – Attività amministrative	42
-----------------------------------	----

TITOLO XVII  
STIPULA DEL CONTRATTO E RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E  
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA. CESSIONE DEL CONTRATTO.  
CONTROVERSIE

Art. 85 – Stipula del contratto	43
Art. 86 – Ipotesi di risoluzione del contratto	43
Art. 87 – Cessione del contratto	44

Art. 88 – Controversie 44

TITOLO XVIII  
NORMATIVA SULLA PRIVACY

Art. 89 – Tutela della Privacy 44