

AMES S.P.A.

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA
Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA

**CAPITOLATO D'APPALTO PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Gestione di alcuni centri di cottura per la preparazione, veicolazione e scodellamento dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado nel territorio del Comune di Venezia

PERIODO SETTEMBRE 2018 – AGOSTO 2024

compresi i centri estivi

INDICE

Sommario

INDICE.....	2
PRINCIPI GENERALI.....	4
CAPO I: DISPOSIZIONI GENERALI	4
ART. 1 – Oggetto dell'appalto	4
ART. 2 – Durata dell'appalto e continuità del servizio.....	5
ART. 3 – Numero dei pasti	5
ART. 4 – Partecipazione alla gara	6
ART. 5 – Divieto di cessione del contratto	6
ART. 6 – Subappalto del servizio	6
ART. 7 – Qualità dei prodotti utilizzati.....	6
ART. 8 – Pacchetto igiene per la sicurezza alimentare.....	7
ART. 9 – Tracciabilità alimentare.....	7
ART. 10 – Acqua potabile	7
CAPO II: ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	7
ART. 11 – Prestazione dell'Impresa Aggiudicataria.....	7
ART. 12 – Contributi/Finanziamenti/Agevolazioni.....	9
ART. 13 – Gestione informatizzata buoni pasto.....	9
ART. 14 – Responsabilità dell'I.A.....	11
ART. 15 – Standard minimi di qualità del servizio.....	12
ART. 16 – Utilizzo dei beni	12
CAPO III: MODALITA' DI GESTIONE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	12
ART. 17 – Preparazione e fornitura pasti.....	12
ART. 18 – Qualità dei pasti.....	12
ART. 19 – Procedure e modalità di preparazione	13
ART. 20 – Variazione ai menu.....	14
ART. 21 – Quantità degli ingredienti.....	14
ART. 22 – Diete speciali.....	15
ART. 23 – Igiene della produzione	15
ART. 24 – Conservazione dei campioni.....	15
CAPO IX – PERSONALE.....	20
ART. 35 – Organico addetti.....	20
ART. 36 – Coordinamento del servizio	21
ART. 37 – Formazione e addestramento.....	21
ART. 38 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI).....	22
ART. 39 – Controllo della salute degli addetti.....	22

ART. 40 – Rispetto delle normative vigenti e applicazioni contrattuali	22
CAPO X – RAPPORTI ECONOMICI	22
ART. 41 – Fatturazione e pagamenti	22
ART. 42 – Prezzo dei servizi	23
ART. 43 – Revisione dei prezzi	23
CAPO XI – DISPOSIZIONI VARIE	23
ART. 44 – Sanzioni	23
ART. 45 – Accertamento danni e assicurazioni	27
ART. 46 –Garanzie	28
ART. 47 – Rinuncia all’aggiudicazione	28
ART. 48 – Registrazione del contratto	28
ART. 49 – Recesso o risoluzione del contratto	28
ART. 50 – Controversie	30
ART. 51 – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati.....	30
ART. 52 – Disposizioni finali.....	30
ART. 53 – Elezione domicilio.....	30
ART. 54 – Allegati al capitolato	31

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità. Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, così come indicato dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016 (in seguito denominato anche "Codice").

CAPO I: DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ex D.M. 25.07.2011 nel territorio del Comune di Venezia, da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 1 lettera sss) del D.Lgs n. 50/2016.

L'appalto comprende la gestione dei centri di cottura "CEP" di Campalto (VE) – "F. FILZI" di Mestre (VE), "S. GIROLAMO" e "S. ELENA" di Venezia, "S.G. BOSCO" del Lido di Venezia e "S. PIETRO IN VOLTA" di Pellestrina (VE) per la preparazione, veicolazione e scodellamento di pasti agli alunni e al personale docente e non docente comunale e statale ammesso al servizio di refezione delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e CEOD del territorio comunale.

Oltre ai centri cottura sopraelencati si richiede tassativamente all'Impresa Aggiudicataria (in seguito: I.A.) la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di uno o più centri cottura idonei a norma di legge e regolarmente autorizzati, situati entro 30 km (stradali) dal plesso scolastico di terraferma più lontana, in grado di garantire una capacità produttiva aggiuntiva di almeno n. 3.000 pasti giornalieri, da utilizzare fino a diversa richiesta da parte di AMES SpA. L'I.A. si impegna a reperire i locali - ove non già disponibili - e ad eseguire tutti gli interventi eventualmente necessari a rendere i locali idonei, con particolare riferimento all'autorizzazione igienico-sanitaria e all'agibilità per l'attività da esercitarsi, in tempo utile prima dell'avvio del servizio e a produrre idonea documentazione comprovante la disponibilità dei locali - eventualmente anche a livello di contratto preliminare - entro il termine non inferiore a 10 giorni lavorativi, fissato da AMES SpA, ferma restando la necessità di produrre la documentazione contrattuale definitiva entro la data fissata per la sottoscrizione del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione e l'escussione della fidejussione provvisoria. E' richiesto obbligatoriamente che l'Impresa aggiudicataria possieda, con riferimento a tali centri di cottura, la certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (Sistema gestione sicurezza alimentare) o certificazione analoga, in corso di validità o, in alternativa, che l'ottenga entro 8 mesi dalla sottoscrizione del contratto. L'I.A. dovrà altresì possedere le certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001 o certificazioni analoghe con riferimento all'oggetto dell'appalto.

Più precisamente, i servizi previsti nell'appalto sono:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e scodellamento degli stessi presso le scuole statali nel territorio comunale (elencate nell'allegato "A");
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali e C.E.O.D (elencate nell'allegato "B").

Le attività di ristorazione oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli Utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione, relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Spetta all'I.A. la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte di AMES SpA (in seguito denominata anche

“Stazione Appaltante”) e dei destinatari del servizio.

Le attività devono essere rese in modo da conseguire i risultati attesi da AMES SpA, tesi a garantire la piena soddisfazione degli Utenti.

Pertanto le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio di ristorazione.

Il servizio, deve essere espletato dall'I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e relativi allegati, oltre che da quanto presentato in sede di offerta.

ART. 2 – Durata dell'appalto e continuità del servizio

Il presente appalto avrà decorrenza dal 1° settembre 2018, fino al termine dell'anno scolastico 2023/2024, comprendendo anche i centriestivi che possono venire istituiti a cura del Comune di Venezia.

Al termine del servizio, l'aggiudicatario si impegna sin d'ora a proseguire il servizio, nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica, per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo appaltatore.

L'importo totale presunto a base d'asta dell'appalto, determinato ai sensi dell'art. 35 quarto comma del D.Lgs.50/2016 (comprensivo anche dell'eventuale proroga tecnica di cui al comma precedente, sulla base di stima equitativa), al netto di IVA e degli adeguamenti ISTAT, è quantificato in **Euro 52.968.187,00** (cinquantaduemilioninovecentosessantottomilacentoottantasette/00), oltre gli oneri per la sicurezza, stimati in **euro 7.500,00** (settemilacinquecento/00) – equivalenti ad euro **1.250,00** all'anno – non soggetti a ribasso, così come risultanti dal DUVRI allegato (Allegato “H”).

Tale importo presunto non considera la produzione / veicolazione / scodellamento relativi agli eventuali centri estivi che possono venire istituiti dal Comune di Venezia, in quanto non attualmente preventivabili; fermo restando che anche gli ulteriori pasti eventualmente richiesti per i centri estivi verranno conteggiati al prezzo offerto in sede digara.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto è necessario garantire la continuità delle prestazioni svolte dall'I.A. per tutta la durata contrattuale. In ottemperanza a quanto sopra indicato è consentito all'I.A., e ai suoi dipendenti, esercitare il diritto di sciopero con un preavviso scritto da comunicare ad AMES SpA, con un preavviso di almeno 10 giorni lavorativi.

In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, l'I.A. dovrà tempestivamente avvertire AMES SpA, fermo restando l'obbligo di garantire menù alternativi concordati con AMES SpA.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

ART. 3 – Numero dei pasti

Relativamente alla tipologia dei servizi indicati al precedente art. 1 (oltre ai dati relativi ai centri estivi), si prevede che il numero dei pasti nel periodo di durata dell'appalto – come sopra specificato – sia circa il seguente:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e scodellamento degli stessi presso le scuole statali della terraferma veneziana – Lido – Pellestrina: **n. 8.221.500** (ottomilioniduecentoventunmilacinquecento);
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti e veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunale e C.E.O.D.della terraferma veneziana–Lido – Pellestrina: **n. 1.000.600** (unmilionesecento);
- c) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e scodellamento degli stessi presso le scuole statali di Venezia centro storico e isole di Murano e Giudecca: **n. 1.521.400** (unmilionequinquecentoventunomilaquattrocento);

d) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti e veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali di Venezia centro storico e isole di Murano e Giudecca: **n. 517.700** (cinquecentodiciassettemilasettecento);

Il numero dei pasti sopra riportato deve intendersi indicativo, in quanto potrebbe subire delle variazioni per diverse cause non dipendenti da AMES SpA (assenze Utenti, ritiri dal servizio- anche per decisione degli Utenti di consumare presso la struttura scolastica il pasto preparato in ambito domestico in alternativa al servizio mensa oggetto del presente capitolato - modifiche normative a livello scolastico, ecc.). AMES SpA non assume pertanto alcun impegno circa il numero di pasti effettivamente richiesto (sia in eccesso che in difetto rispetto a quanto sopra indicato), fermo restando l'impegno dell'I.A. a soddisfare il n. totale delle prenotazioni giornalmente ricevute, senza alcun aggravio di costi.

Inoltre, l'I.A. è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate negli allegati "A" e "B", nell'ipotesi di eventuale aumento/attivazione di nuovi plessi scolastici e/o spostamenti di scuole in altri edifici mantenendo, nei limiti del possibile, gli stessi tempi di consegna.

Il numero dei pasti giornalieri da produrre (oltre ai centri estivi) ammonta mediamente a circa **n. 9.830** (novemilaottocentotrenta), così suddivisi:

C. cottura CEP di Campalto	n. 3.270 (tremiladuecentosettanta)
C. cottura FILZI di Mestre	n. 2.200 (duemiladuecento)
C. cottura messo/i a disposizione dall'I.A.	n. 1.880 (milleottocentottanta)
C. cottura S. GIROLAMO di Venezia	n. 1.280 (milleduecentottanta)
C. cottura S. ELENA di Venezia	n. 500 (cinquecento)
C. cottura S. GIOVANNI BOSCO del Lido di Venezia	n. 580 (cinquecentottanta)
C. cottura S. PIETRO IN VOLTA di Pellestrina	n. 120 (centoventi)

Per un totale complessivo di circa **n. 1.769.400** (unmilionesettecentosessantanovemilaquattrocento) pasti distribuiti nel corso dell'anno scolastico (senza considerare i centri estivi).

L'indicazione degli indirizzi dei centri di cottura è contenuta nell'allegato "C".

ART. 4 – Partecipazione alla gara

Per le modalità di partecipazione alla gara si rimanda all'allegato "I": "Disciplinare di gara".

ART. 5 – Divieto di cessione del contratto

La cessione, anche parziale, del contratto è vietata.

ART. 6 – Subappalto del servizio

Il subappalto è ammesso ai sensi – e nei limiti – dell'art. 105 del Codice.

ART. 7 – Qualità dei prodotti utilizzati

1) – PRODOTTI BIOLOGICI

Nella preparazione dei pasti dovranno essere impiegati alcuni alimenti biologici, meglio specificati nell'allegato "D", i quali devono essere appositamente certificati ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente (Regolamento CE 834/2007 e ss.mm. e ii.).

Con il termine "prodotto biologico" si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e ss.mm. e ii..

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e 889/2008 ess.mm. e ii. Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

2) – OGM FREE

Tutte le derrate alimentari impiegate e consegnate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. Veneto 1 marzo 2002 n. 6. In riferimento ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene OGM>.

L'I.A. dovrà pertanto acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta <non contiene OGM> o <OGM FREE> o con certificazione attestante tale assenza.

3) - PRODOTTI DOP – IGP - STG

Nella preparazione dei pasti potrà essere previsto l'impiego di prodotti alimentari con il marchio DOP (Denominazione di Origine Controllata) e/o IGP (Indicazione Geografica Protetta) e/o STG (Specialità Tradizionali Garantite).

I prodotti con marchi DOP, IGP e STG hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg. UE n. 1151/2012.

I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione.

ART. 8 – Pacchetto igiene per la sicurezza alimentare

L'I.A. è tenuta ed è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal Reg. 178/02 e dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, ecc.) comprese tutte le eventuali modifiche ed integrazioni, in tutte le fasi operative del servizio. Tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare (di seguito, quando si fa riferimento al "Pacchetto igiene", si deve intendere compreso anche il Reg. 178/02 e i relativi provvedimenti attuativi).

L'I.A. è tenuta a consegnare ad AMES SpA il Piano di autocontrollo HACCP aggiornato alla vigente normativa in materia, distinto per ogni struttura (centri di cottura e refettori), entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto.

L'I.A. è inoltre tenuta ad inviare tempestivamente ad AMES SpA ogni eventuale successiva modifica e/o aggiornamento dello stesso.

ART. 9 – Tracciabilità alimentare

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica e tipologia di prodotto.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana.

ART. 10 – Acqua potabile

Nell'ambito del servizio di refezione scolastica AMES SpA ha previsto l'impiego di acqua proveniente dall'acquedotto durante il pasto, con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi all'utilizzo di acqua potabile, in sintonia con i progetti educativi della scuola.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs. 31/2001; l'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza dell'Azienda Ulss.

Qualora si verificasse un danno alle tubature di acqua oppure nel caso in cui la fornitura d'acqua potabile fosse improvvisamente sospesa e/o ritenuta non idonea all'interno delle scuole, l'I.A. è tenuta a fornire gratuitamente l'acqua minerale naturale per le scuole in emergenza, nella quantità minima di 0.75 litri per Utente.

CAPO II: ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 11 – Prestazione dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si impegna a produrre la documentazione attestante la veridicità di quanto oggetto delle autodichiarazioni rese in sede di gara. La mancata o insufficiente produzione della documentazione di cui sopra comporterà l'inefficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice e si procederà all'affidamento del servizio al soggetto risultante secondo in

graduatoria, previa verifica del possesso dei requisiti.

L'I.A. si impegna a proprio carico a provvedere:

- a) al funzionamento dei centri di cottura: approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione, preparazione dei pasti, veicolazione di pasti nelle varie scuole da effettuarsi con mezzi idonei, scodellamento dei pasti ove previsto, pulizia degli arredi dei refettori e pulizia completa dei locali attigui utilizzati per il servizio. In caso di doppio turno, fra un turno e l'altro, l'I.A. deve provvedere anche ad una pulizia sommaria dei pavimenti dei refettori (pulizia liquidi accidentalmente caduti, raccolta residui, ecc.) e il risciacquo delle caraffe dell'acqua;
- b) a tutte le spese di gestione, esonerando AMES SpA da ogni e qualsiasi onere al riguardo. In particolare le spese telefoniche e per i servizi internet verranno intestate direttamente all'I.A. che, al termine dell'appalto si impegna ad agevolare la voltura delle utenze all'eventuale nuovo aggiudicatario. Le utenze relative al consumo di energia elettrica, gas e acqua sono attualmente intestate ad AMES SpA che periodicamente provvederà a riaddebitare i relativi costi all'I.A., salvo diverse indicazioni di AMES SpA;
- c) all'integrazione e/o sostituzione del minuto materiale in uso nei centri cottura e nei refettori (es. utensili, caraffe, cestini, etc.);
- d) all'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature obsolete o non funzionanti, presenti nei centri di produzione.

Nell'Allegato "L" sono enumerate le attrezzature che necessitano di essere sostituite o integrate entro il primo anno scolastico di servizio, con indicate le caratteristiche minime richieste. Oltre a quanto elencato, può essere richiesto all'I.A. di integrare/sostituire ulteriori attrezzature fino a un ammontare massimo di euro 10.000,00 (diecimila/00), nell'arco del periodo contrattuale.

Si precisa che nel corso della durata dell'appalto, l'I.A. è e rimane responsabile del corretto funzionamento di tutte le attrezzature integrate/sostituite, mentre, al termine dell'appalto, tutte le attrezzature acquistate dall'I.A. rimarranno di proprietà di AMES SpA.

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.4), si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica, che sarà valutata in sede di gara;

- e) alla manutenzione, ordinaria e straordinaria, compreso l'adeguamento alle normative vigenti, di tutte le attrezzature, macchinari e beni mobili presso i centri di produzione, strumentali alla gestione del servizio (con esclusione degli impianti elettrici, dell'impianto per rifornimento gas e acqua fredda, produzione di acqua calda non destinata esclusivamente al centro di produzione, riscaldamento e ventilazione). In particolare, per quanto riguarda le attrezzature si precisa che l'I.A. dovrà provvedere a sue spese alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio e la sostituzione integrale delle attrezzature non più riparabili - nei limiti del precedente punto d), ivi compreso lo smaltimento. Degli interventi di manutenzione programmata e delle altre manutenzioni deve essere fornita attestazione dalla quale risulti l'utilizzo di ricambi originali o compatibili. Per lo smaltimento si dovrà trasmettere ad AMES SpA la relativa documentazione per l'aggiornamento dei beni in custodia consegnati.

L'I.A. è anche tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria dei dispositivi relativi all'impianto anti-incendio presso i centri di cottura;

- f) alla pulizia e igienizzazione di ambienti, impianti e attrezzature, con adeguata periodicità e utilizzando prodotti di detergenza e sanificazione a basso impatto ambientale;
- g) all'ottenimento di tutti i necessari permessi e autorizzazioni richiesti a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio appaltato, che l'I.A. si impegna ad avere prima dell'avvio del servizio;
- h) all'adozione di tutte le prescrizioni richieste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;
- i) alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Venezia nelle diverse zone in cui viene effettuato il servizio di ristorazione scolastica e sulla base di eventuali ulteriori richieste/accordi particolari da parte di soggetti terzi (ad esempio: progetti educativi sulla raccolta differenziata, recupero di parte dei pasti non consumati da destinarsi a strutture di recupero animali, ecc.);
- j) allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani (sia della cucina che dei refettori delle scuole statali) fino allo sversamento negli appositi cassonetti situati presso le strutture, nonché l'asporto dei

materiali ingombranti (cassette, cartoni, ecc.) da effettuarsi nei modi e tempi di legge e di regolamento, con assunzione della relativa tassa;

k) alla tinteggiatura delle pareti annualmente, sia al termine del servizio - prima dell'inizio del nuovo anno scolastico - sia anche in altri momenti, qualora se ne ravvisasse la necessità. In ogni caso prima della restituzione dei locali, al termine dell'appalto;

l) alla pulizia delle fosse biologiche dei centri cottura se ad uso esclusivo degli stessi;

m) all'effettuazione di controlli chimico-fisico-microbiologici su campioni di alimenti, nonché controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio. Tali controlli vanno effettuati con regolarità, anche su richiesta di AMES SpA; le analisi vanno eseguite presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge e i risultati vanno consegnati ad AMES SpA, con cadenza almeno trimestrale.

Con particolare riferimento alle verifiche microbiologiche, dovranno essere effettuati almeno i seguenti controlli, distribuiti nel corso di un anno scolastico e nelle varie strutture (centri di produzione e di distribuzione dei pasti):

TIPOLOGIA	N.
Analisi su prodotti finiti:	
cotti	60
crudi	10
Analisi su materie prime:	
carne cruda e macinata	50
pesce e uova	20
latte e derivati	40
Frutta e verdura	30
alimenti vari	10
Tamponi di superfici e/o attrezzature	100

Indicativamente andranno ricercati i seguenti parametri:

- Per i prodotti alimentari: conteggio dei microorganismi (Carica Batterica Totale) a 30° - E.Coli, Stafilococchi coag. positivi S. Aureus e altre spp, Listeria Mon. quantitativa/qualitativa, Salmonella spp.

N.B. - In caso di positività alla Listeria deve anche essere effettuata l'analisi quantitativa;
- Nei campioni di uova pastorizzate andrà ricercata la presenza di enterobatteriacee, anziché E. Coli e Listeria.

l) L'I.A. si impegna a proporre ad AMES SpA, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, specifici programmi annuali di educazione alimentare rivolti ai bambini, alle loro famiglie e alle scuole, da realizzare nel corso dell'anno scolastico;

m) L'I.A. si impegna a eseguire/espletare/realizzare quanto proposto in sede di offerta tecnica, in aggiunta alle prescrizioni del presente capitolato.

ART. 12 – Contributi/Finanziamenti/Agevolazioni

Qualora richiesta, l'I.A., è tenuta a fornire, con la frequenza indicata da AMES SpA, tutte le informazioni e la documentazione necessaria – compresa l'eventuale elaborazione di dati e l'adozione di procedure operative quali ad es. la tenuta di registrazioni – utili per l'ottenimento di eventuali contributi e/o finanziamenti e/o agevolazioni legati all'utilizzo di alcuni prodotti nella ristorazione scolastica.

ART. 13 – Gestione informatizzata buoni pasto

L'I.A. si impegna a fornire e gestire un sistema informatizzato, come di seguito descritto nel presente capitolato, che dovrà essere presente e operativo al momento dell'avvio del servizio.

L'estensione delle modalità di pagamento, considerata la necessità di attivare convenzioni con esercizi commerciali, potrà essere progressiva. Eventuali carenze in alcuni dei requisiti indicati nel capitolato dovranno in ogni caso essere completamente integrate e garantite entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto, ma dovrà essere assicurata l'attivazione immediata sin dall'avvio dell'appalto delle funzionalità essenziali che consentano la gestione e contabilizzazione dei pasti in rapporto agli Utenti.

In particolare, l'I.A. deve prevedere e predisporre/rendere operativo – entro i termini sopraindicati – un sistema che gestisca a livello informatizzato per ogni plesso, la registrazione degli Utenti al servizio di refezione scolastica, la prenotazione e registrazione dei pasti, divisi per alunni e personale docente e non, del menù standard, delle diete speciali ed in bianco, la rilevazione delle presenze/assenze giornaliere, il pagamento dei buoni pasto e le eventuali esenzioni, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività.

Il sistema informatizzato deve garantire:

- massima semplicità, trasparenza e certezza per l'Utenza e il personale incaricato;
- automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica entro le ore 9:00 del mattino da parte dell'Utenza. I dati di prenotazione dei pasti (numero e tipologia: infanzia / primaria, 1° o 2° ciclo / secondaria 1° grado / adulti / eventuali diete speciali) devono essere trasmessi automaticamente, per via elettronica, ad AMES SpA e ai centri cottura a chiusura dell'orario di rettifica (entro le ore 9:00 del mattino);
- acquisizione dei dati relativi alle iscrizioni al servizio – provenienti dall'Istituzione Scolastica e forniti da AMES SpA - per la creazione delle anagrafiche;
- aggiornamento automatico delle anagrafiche per l'anno scolastico successivo;
- rilevare le incongruenze fra **Utenti registrati** e **Utenti usufruenti** il servizio sulla base del confronto fra quanto presente nel sistema di prenotazione dei pasti e gli elenchi di utilizzatori della mensa predisposti dagli istituti scolastici;
- possibilità di selezionare per ogni Utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio (inserimento calendari scolastici attivati per ogni classe/sezione di ogni plesso servito) ed eventuali diete speciali richieste;
- applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti;
- gestione di tariffe multiple per il servizio a seconda della tipologia di scuola e degli Utenti;
- accesso, gestione e consultazione dei dati via web ed APP, in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso al portale per personale incaricato da AMES SpA e per i genitori, attraverso l'assegnazione di login e password individuali nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;
- esportazione di tutti i dati relativi alla gestione del sistema (es. rilevazione, prenotazione, pagamento dei pasti, etc.) in formato compatibile con tutti i fogli elettronici ed estraibili in formato aperto, standard (ad esempio: CSV).
- gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato;
- controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;
- elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o e-mail.

L'I.A. è tenuta ad assicurare a proprie spese e cura:

- fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio;
- attivazione di linee telefoniche/telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto;
- manutenzione e aggiornamento per tutta la durata del contratto della apparecchiature hardware e software secondo le modalità descritte nel progetto presentato in sede di gara;
- formazione necessaria al personale incaricato della gestione;
- creazione, gestione ed aggiornamento delle anagrafiche;
- prenotazione e registrazione quotidiana dei pasti, ivi compresa la fornitura di eventuale modulistica;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi inerenti il servizio di ristorazione scolastica;

- comunicazione degli esercizi commerciali interessati a stipulare convenzioni per la durata dell'appalto con oneri a carico dell'I.A. per consentire il pagamento dei pasti a mezzo di strumenti informatici.

L'acquisto dei buoni pasto scolastici deve poter essere effettuato con modalità che facilitino le famiglie e senza alcun onere a loro carico. Il pagamento dei buoni dovrà essere effettuato attraverso ricariche effettuabili sia in contanti, sia tramite POS, che on-line:

- presso le farmacie comunali gestite direttamente da AMES SpA;
- presso i punti di ricarica convenzionati (es. esercizi commerciali) ubicati all'interno del territorio comunale veneziano;
- a mezzo bonifico bancario;
- a mezzo della "App" e/o modalità telematica predisposta da AMES SpA;
- eventuali ulteriori modalità.

La gestione dei pagamenti dovrà avvenire per mezzo di "buoni pasto" elettronici ed attraverso un apposito software. L'I.A. dovrà avvalersi di un software che:

- mantenga traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo Utente;
- consenta all'Utente in ogni momento la consultazione on-line della sua situazione contabile ed eventuali stampe ad uso privato;
- stampi all'atto del pagamento una ricevuta nominativa ed il numero di "buoni pasto nominativi" corrispondenti alla somma versata;
- consenta la gestione degli eventuali contributi erogati dall'Amministrazione Comunale a totale e/o parziale diminuzione della tariffa vigente per l'acquisto del buono pasto;
- risponda alla normativa vigente in materia fiscale, di privacy e di sicurezza dei dati sensibili.
- consenta in ogni momento, e in tempo reale, l'accesso e l'esportazione di tutti i dati (compresi eventuali archivi, statistiche, ecc.) relativi all'Utenza del servizio di ristorazione scolastica. I dati devono essere estraibili in formato aperto, standard (ad esempio: CSV).

Il sistema deve, altresì, prevedere una gestione di solleciti di pagamento agli Utenti insolventi secondo le seguenti modalità:

- invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS o e-mail, ai numeri o indirizzi di posta elettronica inseriti nelle anagrafiche sia quando la disponibilità dei pasti residui da consumare scende sotto una soglia minima (da definire) sia al superamento della soglia (da definire) di pasti consumati e non pagati;
- predisposizione di solleciti agli Utenti in busta chiusa, qualora alla segnalazione via SMS o e-mail per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento, o qualora non sia disponibile il numero di Utenza o indirizzo di posta elettronica al quale inviare gli SMS o la e-mail;
- predisposizione ed invio di lettera raccomandata di ulteriore ed ultimo sollecito con diffida a regolarizzare la situazione di morosità;
- segnalazione immediata ad esclusivo titolo informativo ad AMES SpA, qualora anche il sollecito tramite raccomandate non sia stato seguito da pagamento per avviare le successive procedure di recupero.

All'I.A. compete, inoltre, la preparazione e la consegna agli Utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con AMES SpA per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli, locandine e/o manifesti da affiggere all'interno degli istituti scolastici, del Comune, etc. sulle apposite strutture esterne dislocate nel territorio comunale, nonché sul sito internet aziendale di AMES SpA per permettere una chiara comunicazione verso tutte le famiglie.

L'I.A. deve, infine, trasmettere ad AMES SpA un prospetto (da inviare su foglio elettronico o altro formato da definire) con elenco del numero dei pasti erogati mensilmente da ogni centro di cottura, suddiviso per terminali di consumo, giorni del mese, categoria di Utenti e tipologia del pasto erogato.

ART. 14 – Responsabilità dell'I.A.

L'I.A. sarà l'unica responsabile nei confronti dei fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio di mensa in oggetto.

L'I.A. provvederà, a proprie cura e spese, all'assunzione del personale necessario alla gestione del servizio richiesto dal presente capitolato e si impegna all'osservanza della normativa vigente in materia e dei contratti collettivi di lavoro applicabili al personale stesso.

L'I.A. provvederà affinché tutto il personale impegnato nel servizio porti idoneo abbigliamento nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

AMES SpA si riserva il diritto di richiedere, in qualsiasi momento, che il personale sia sottoposto a visita medica nonché alla ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici e/o altri organismi patogeni.

L'I.A. è unico responsabile in caso di tossinfezione/intossicazione alimentare e di eventuali altri incidenti correlati al servizio. A tale proposito l'I.A. si impegna a contrarre con primaria compagnia, idonee polizze assicurative che coprano totalmente i succitati eventi e a fornirne copia ad AMES SpA, insieme alle successive quietanze di pagamento attestanti il rinnovo della copertura (v. anche succ. art. 45).

ART. 15 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del capitolato stesso.

ART. 16 – Utilizzo dei beni

Per la gestione del servizio, all'I.A. vengono concessi in uso tutti i locali, impianti, attrezzature e arredi dei centri di cottura oggetto del presente capitolato e quant'altro compreso nell'inventario rilevato precedentemente alla presa in possesso dell'I.A. I beni ricevuti dovranno essere restituiti, alla scadenza dell'appalto, funzionanti e in perfetta efficienza.

L'esatta consistenza dell'inventario sarà oggetto di apposito verbale di consegna che sarà redatto d'intesa fra le parti e da entrambe controfirmato.

L'I.A. non può utilizzare il complesso dei locali, impianti, attrezzature, mobili e materiali compresi nell'inventario per motivi diversi dal servizio oggetto dell'appalto, a meno che non sia espressamente autorizzata da AMES SpA.

L'I.A. si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dei locali dei centri di cottura i beni avuti in consegna, a farne buon uso e ariconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso.

Non è consentita alcuna modifica o innovazione ai locali e alle attrezzature concesse in uso, senza esplicita autorizzazione da parte di AMES SpA, salvo quanto previsto al precedente art. 11, lett. d) ed e) .

CAPO III: MODALITA' DI GESTIONE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 17 – Preparazione e fornitura pasti

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento al numero dei pasti prenotati; tuttavia, al fine di garantire un servizio adeguato anche in presenza di eventuali imprevisti durante la somministrazione dei pasti (es. caduta piatto o cibo), si prevede la distribuzione aggiuntiva minima di 1 pasto gratuito ogni 20 prenotati.

In caso di sciopero del personale delle scuole servite dai centri di cottura oggetto dell'affidamento o di eventuali gite d'istruzione, verrà data comunicazione all'I.A. con qualche giorno di preavviso.

In caso di altri eventi imprevisti, che, per qualsiasi causa non consentissero la fornitura dei pasti, la comunicazione verrà trasmessa all'I.A. almeno entro le ore 9:00 del giorno della somministrazione; in difetto, l'I.A. avrà diritto al corrispettivo del numero dei pasti preparati e non consumati.

ART. 18 – Qualità dei pasti

I pasti forniti dalla I.A. dovranno:

a) essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari aventi le caratteristiche precisate

- nell'allegato "D", fatte salve le variazioni delle derrate richieste/autorizzate da AMES SpA (*);
- b) essere prodotti secondo la composizione e varietà specificate nelle tabelle dietetiche settimanali previste nell'allegato "E"(*);
 - c) essere confezionati secondo la composizione e varietà specificati nei menù stagionali "tipo" previsti nell'allegato "F"(*);
 - d) essere di gradimento sotto il profilo organolettico (giusta cottura, temperatura adeguata, giustocondimento, giusta dose di spezie, aromi, droghe, ecc.)

Qualora la produzione del pasto non risultasse qualitativamente conforme alle caratteristiche organolettiche o qualora si verificasse un grave disservizio, gli Utenti avranno diritto ad un immediato pasto sostitutivo a cura e/o spese dell'I.A., secondo le disposizioni che AMES SpA impartirà.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste nel presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nell'allegato "D", fatte salve le variazioni delle derrate richieste/autorizzate da AMES SpA.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate (fatta eccezione per le carni bianche monoporzione destinate alle diete), se non previa autorizzazione da parte di AMES SpA.

E' ammesso l'uso di pesce surgelato.

(*) N.B. - Le tabelle dietetiche e i menù stagionali sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: grado di accettazione da parte dell'Utenza, introduzione di nuovi prodotti (biologici e non) oltre a quelli già contemplati, sperimentazioni proposte da parte degli organismi competenti (AUSL ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (Linee Guida Regionali, LARN), modificazioni proposte dai Comitati Mensa, per cui quanto riportato negli allegati "D", "E" ed "F" deve intendersi indicativo e non vincolante per AMES SpA.

ART. 19 – Procedure e modalità di preparazione

E' tassativamente richiesto che i pasti, in ogni loro parte, vengano preparati nella stessa mattinata al cui termine è previsto il consumo. Salvo diverse disposizioni da parte di AMES SpA, non sono ammesse preparazioni anticipate ad eccezione delle seguenti operazioni sugli alimenti, consentite il giorno precedente a quello del consumo:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura, macinatura di carni crude, da conservare poi in frigorifero a 0°/+2°C, fino al momento dellacottura;
- b) pelatura di patate e carote, da conservare poi in frigorifero immerse in acqua acidulata con succo dilimone;
- c) mondatura, lavaggio (ma non taglio) delle verdure e ammollo dei legumi secchi necessari per la preparazione delle pietanze, da conservare in frigorifero, coperti.

Tutti gli alimenti sopra citati andranno comunque risciacquati prima dell'uso.

Le modalità di preparazione e di cottura dei pasti dovranno essere idonee alle esigenze dietetiche del tipo di Utenza cui il servizio si rivolge.

L'I.A. dovrà essere disponibile ad adeguarsi alle seguenti indicazioni:

- a) Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- b) Per condire le verdure crude e per tutte le preparazioni cotte che prevedono nella tabella dietetica l'uso di "olio", si deve usare esclusivamente olio extravergine di oliva e si intende debba essere aggiunto sempre e soltanto a cottura ultimata.
- c) Non è ammesso l'utilizzo di preparati a base di glutammato di sodio per insaporire i cibi.
- d) Non è ammessa la frittura o la soffrittura in olio nelle preparazioni.
- e) Il passato di verdura dovrà essere preparato di volta in volta con verdure almeno in parte diverse o, quantomeno, in proporzioni diverse così da ottenere minestre di colore, sapore e consistenza non sempre uguali, oltre al fatto di beneficiare delle valenze nutrizionali che variano con la stagionalità.
- f) L'eventuale preparazione di besciamella deve avvenire in modo "dietetico" (amalgamando la

- farina al latte a freddo e facendola successivamente addensare sul fuoco).
- g) Per i risotti e le minestre di riso si farà uso di riso "parboiled".
 - h) Il piatto "risi e bisì" può essere confezionato con piselli surgelati o con piselli secchi ("spezzati").
 - i) Per la preparazione del sugo vegetale si utilizzeranno verdure fresche varie (carote, sedano porri, ecc.) che si frulleranno così da ottenere un passato omogeneo.
 - j) Per la preparazione del ragù di carne si raccomanda di rosolare la carne così com'è e di eliminare l'eventuale grasso fuoriuscito, prima di aggiungere il sugo vegetale.
 - k) Per le preparazioni contenenti il tonno, qualora si utilizzi tonno all'olio di oliva, si richiede l'eliminazione dell'olio della confezione e l'aggiunta di olio extravergine di oliva.
 - l) La verdura cotta può essere presentata:
 - lessata (ove possibile a vapore) e condita con olio, sale (ed eventualmente limone o aceto);
 - lessata e riscaldata in forno o in brasiera con parmigiano e olio/burro (attenzione: solo riscaldata, non ricotta).
 - m) La frutta prevista nel menù va variata regolarmente con quella disponibile sul mercato e prevista nel capitolato; deve essere lavata prima della veicolazione.
 - n) Salvo diversa indicazione, i primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal Parmigiano Reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali l'I.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale e aceto.
 - o) E' vietato l'uso di recipienti in alluminio per la produzione.

L'I.A. dovrà comunque essere disponibile ad adeguarsi ad eventuali ulteriori o diverse indicazioni da parte di AMES SpA.

ART. 20 – Variazione ai menu

I menù stagionali sono attuati, ad alternanza, su 5 settimane di distribuzione.

Le variazioni ai menu devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto di AMES SpA. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta da parte di AMES SpA.

L'I.A. può, in via temporanea e previa tempestiva comunicazione all'ufficio preposto di AMES SpA per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione ai menu nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per incidenti o interruzioni dell'energia elettrica;
- c) avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili; trasmettendo, successivamente, agli Uffici AMES la relativa documentazione.

Sono inoltre ammesse eventuali variazioni proposte da AMES SpA con un congruo anticipo. Tali variazioni, accettate per iscritto dall'I.A., non dovranno comportare rettifiche del prezzo di aggiudicazione.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nell'allegato "D", non vengano giudicate idonee da AMES SpA sotto il profilo organolettico.

Nel caso in cui alcuni prodotti, in particolare l'ortofrutta fresca, non fossero disponibili sul mercato, a causa di eventi atmosferici/situazioni particolari, l'I.A. dovrà concordare con AMES SpA la loro sostituzione nel menù giornaliero con altra tipologia di prodotto. La mancata reperibilità del prodotto previsto nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'I.A. - con dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie - e inviata ad AMES SpA, possibilmente con un congruo anticipo.

ART. 21 – Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche (Allegato "E"), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tutti i pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. L'I.A. dovrà comunque fornire agli uffici preposti di AMES una tabella di peso a cotto riferita ad una porzione di ogni portata prevista nel menu. Il personale addetto alla distribuzione deve essere adeguatamente formato in merito ai quantitativi da somministrare agli Utenti.

L'I.A. dovrà comunicare agli uffici di AMES SpA, con riferimento ai vari menu (con dettaglio delle diverse diete) la percentuale di prodotti biologici, convenzionali, DOP, IGP, STG, equosolidali e da pesca eco-sostenibile, sia a preventivo che a consuntivo.

ART. 22 – Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali per motivi etici, religiosi o per comprovate situazioni patologiche, sulla base delle richieste dell'Utenza e comunicate all'I.A. dai competenti uffici.

Le diete speciali dovranno essere fornite – salvo diversa indicazione da parte di AMES SpA – in monoporzione, in singoli contenitori termici di acciaio inox o plastica termosaldata o comunque in contenitori che garantiscono il rispetto della normativa vigente, con un basso impatto ambientale e BPA free.

Per quanto riguarda la produzione di pasti per celiaci, è necessario attenersi alla normativa vigente in materia e alle indicazioni dettate dall'AUSL, contenute nell'allegato "G".

L'I.A. si impegna a stilare apposite procedure per la preparazione e distribuzione dei pasti per le diete speciali, da consegnare ad AMES SpA assieme al piano di autocontrollo (HACCP).

ART. 23 – Igiene della produzione

Le linee del processo produttivo devono rispettare le "Buone Norme di Produzione" (GMP).

Devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate e deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso (oltre agli altri D.P.I. previsti dalla normativa vigente) è obbligatorio, sia durante le fasi di mondatura e porzionatura delle carni crude, sia durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

ART. 24 – Conservazione dei campioni

L'I.A. deve conservare in cucina, in sacchetti o contenitori monouso sterili, un campione significativo per ciascun prodotto somministrato, da collocarsi in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, tenendolo per 72 ore a disposizione delle competenti Autorità, per i casi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al termine del servizio del lunedì successivo.

ART. 25 – Garanzia igienico-sanitaria dei centri di cottura

L'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei centri di produzione pasti all'inizio del servizio e, in seguito, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio – fatti salvi ulteriori interventi in caso di necessità – con successiva consegna ad AMES SpA dei documenti attestanti l'effettuazione degli stessi.

Tutti i residui della produzione dei pasti devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti o a fine giornata, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente negli appositi cassonetti. Si rimanda a quanto già indicato nell'art. 11 lett. i) e j) del presente capitolato.

La pulizia delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione pasti, sono a carico dell'I.A., che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite, decorose e in ordine nonché provvedere alla disinfestazioni e derattizzazione.

CAPO VI: VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 26 – Veicolazione dei pasti

L'I.A. è tenuta a recapitare, a propria cura e franchi di ogni spesa, i pasti e altro materiale inerente al servizio, c/o i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati al servizio mensa.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo utilizzando contenitori in acciaio inox, a chiusura ermetica, posti a loro volta in contenitori isotermici o termici, che assicurino, in relazione ai tempi di percorso previsti, il mantenimento delle temperature stabilite dalla normativa vigente e impediscano la fuoriuscita del contenuto (pane e frutta potranno essere trasportati in contenitori di plastica per alimenti, opportunamente coperti e chiusi).

La consegna dei pasti alle scuole dovrà essere effettuata con mezzi di trasporto coibentati su gomma per la terraferma e su barca per Venezia centro storico e isole.

Tali mezzi dovranno essere regolarmente autorizzati, igienicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, pulizia e sanificazione; il tutto in conformità con la normativa vigente.

I contenitori, mezzi di trasporto su gomma e i carrelli per la movimentazione dovranno essere destinati esclusivamente al trasporto degli alimenti. Per quanto riguarda invece il trasporto su barca, durante il servizio non si potrà trasportare null'altro che le derrate, i contenitori e i materiali consegnati dai centri cottura o restituiti dalle scuole nell'ambito del servizio. Le cose trasportate dovranno essere protette con idonea copertura secondo la normativa vigente.

I natanti impiegati per il servizio dovranno essere ordinati e puliti prima di ogni trasporto.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e/o sostituzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori dovranno essere accompagnati da un DDT datato e numerato progressivamente dove dovranno essere riportati orario di partenza, luogo di destinazione, n° dei colli, n° dei pasti contenuti divisi per tipologia; all'arrivo del trasportatore, il personale sottoscriverà il documento e apporrà l'orario effettivo d'arrivo. I citati documenti dovranno essere consegnati ad AMES SpA a fine mese, in allegato alle fatture.

Nelle scuole in cui è previsto il doppio turno dovranno essere effettuate due consegne differenziate.

Il numero dei mezzi utilizzati deve essere sufficiente per consentire le consegne presso i refettori nell'arco di 30 minuti su terra e 45 minuti via acqua, a decorrere dal momento del confezionamento.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 15 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo, salvo diverse indicazioni da parte di AMES SpA.

AMES SpA provvederà a fornire tutte le indicazioni inerenti gli orari di consumo del pranzo presso ogni singolo refettorio.

La consegna, nel rispetto della tempistica e della puntualità, dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati.

Il personale che effettuerà la consegna dei pasti c/o le scuole dovrà porre la massima attenzione nelle manovre all'interno degli spazi di pertinenza del plesso scolastico.

ART. 27 – Parziale consegna o mancato rispetto dei tempi

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola, l'I.A. deve provvedere ad integrare il numero dei pasti mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione telefonica, previo accordo con l'ufficio preposto di AMES SpA.

Nell'eventualità di un ritardo nelle preparazioni dei pasti per cause di forza maggiore l'I.A. dovrà avvisare tempestivamente AMES SpA, documentando debitamente le cause che hanno provocato il ritardo nella consegna e garantire la stessa nei modi e nei tempi migliori possibili.

I ritardi o anche l'eccessivo anticipo nei tempi di consegna, dovuti all'organizzazione del centro di cottura e alle modalità di trasporto o altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'art. 44.

CAPO VII: SCODELLAMENTO DEI PASTI

ART. 28 – Scodellamento dei pasti

Il servizio di scodellamento è costituito dai seguenti interventi:

- predisposizione del refettorio;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- ricevimento dei pasti;
- registrazione immediata delle temperature di ogni pietanza, all'arrivo dei contenitori;
- condimento cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia, riordino dei tavoli dopo i pasti e alla fine di ogni turno;
- nel caso di più turni: pulizia sommaria dei pavimenti dei refettori fra un turno e l'altro (pulizia liquidi accidentalmente caduti, raccolta residui, ecc.) e risciacquo delle caraffe dell'acqua;
- lavaggio e riordino delle stoviglie, ove presenti;
- pulizia del cucinotto;
- gestione dei rifiuti.

ART. 29 – Modalità di organizzazione del servizio di scodellamento

Di seguito si approfondiscono i vari interventi:

PREDISPOSIZIONE DEL REFETTORIO

Consiste nell'approntamento di tavoli e sedie al fine di consentire la sistemazione degli Utenti.

PREPARAZIONE DEI TAVOLI PER I PASTI

Consiste nel posizionamento di bicchieri, posate, piatti (ove previsto), caraffe, pane e quant'altro necessario per il consumo del pasto da parte dell'Utenza scolastica.

RICEVIMENTO DEI PASTI

Il personale dell'I.A. addetto allo scodellamento dovrà presentarsi presso le singole scuole in orario utile per il ricevimento dei contenitori contenenti i pasti. Gli orari relativi ad ogni singolo ordine di scuole saranno comunicati da AMES SpA.

Il personale addetto al trasporto pasti dovrà consegnare i contenitori esclusivamente al personale addetto allo scodellamento.

REGISTRAZIONE IMMEDIATA DELLE TEMPERATURE ALL'ARRIVO DEI PASTI

Ai fini del corretto controllo della temperatura degli alimenti, l'I.A. deve dotare ciascun terminale scolastico di apposito termometro ad infissione, il quale dovrà essere periodicamente verificato, in base alla normativa vigente e a quanto prescritto dal Piano di autocontrollo adottato dall'I.A..

All'arrivo dei contenitori termici il personale dell'I.A. controllerà le temperature dei cibi e ne effettuerà registrazione nell'apposita scheda;verificherà le quantità di cibo, assicurandosi che siano corrispondenti alle ordinazioni e richiederà immediatamente i contenitori fino al momento dello scodellamento.

CONDIMENTO CIBI, SCODELLAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Consiste nell'unire pasta o riso con le salse/brodi veicolati in contenitori separati e nella distribuzione delle porzioni, rispettando tutte le norme igieniche e di sicurezza (compresi i Regolamenti di igiene del Comune di Venezia), le eventuali indicazioni di AMES SpAe lo schema di grammatura pro- capite indicato all'allegato"E".

In particolare, salvo diverse indicazioni di AMES SpA, il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le presenti disposizioni:

1. seguire scrupolosamente la normativa igienico-sanitaria;
2. compilare puntualmente le schede previste dal Piano di autocontrollo HACCP;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, al fine di evitare l'abbassamento della temperatura (fatte salve le operazioni di verifica della temperatura all'arrivo);
5. la somministrazione del pasto potrà avvenire indicativamente con le due modalità riportate:

5.1 – servizio al tavolo: il personale addetto provvede allo scodellamento delle corrette porzioni degli alimenti (preparazione del piatto) e al suo servizio direttamente ai tavoli;

5.2 – al carrello: i bambini in fila vanno al carrello e ricevono dal personale la propria porzione.

L'applicazione nelle singole scuole di una o l'altra delle modalità di somministrazione sopra descritte verrà comunicata all'I.A. da AMES SpA, in accordo con le istituzioni scolastiche (in base alla disponibilità organizzativa interna della scuola, tenuto conto delle caratteristiche dei diversi refettori o locali adibiti al consumo del pasto).

Il Parmigiano Reggiano e primi piatti come brodi, zuppe o minestrone saranno serviti dal personale addetto secondo la modalità 5.1. "Al tavolo", salvo diversa organizzazione concordata con il personale scolastico;

6. la distribuzione delle DIETE SPECIALI avverrà sulla base delle seguenti indicazioni:

6.1 – il personale addetto alla distribuzione si deve assicurare che il pasto-dieta sia distribuito al bambino a cui è destinato, dopo aver verificato la tipologia o il nominativo indicato sull'etichetta applicata sul piatto-dieta;

6.2 – le diete speciali devono essere servite ai bambini interessati ancora chiuse; l'apertura del mono-piatto deve avvenire solo davanti al bambino;

7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo predefinite, seguendo le indicazioni impartite dal centro cottura;
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono poste unicamente le portate da somministrare all'utenza;
9. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo nel caso della somministrazione del "piatto unico". Il contorno potrà essere somministrato con modalità diverse a seconda degli accordi presi con gli organi competenti;
11. il pane e la frutta/dessert vanno disposti sui tavoli, all'interno di cestini di plastica BPA free, lavabili e sanificabili.

PULIZIA E RIORDINO DOPO I PASTI

A conclusione delle operazioni di distribuzione dei pasti il personale addetto dovrà provvedere a una adeguata pulizia e sanificazione delle pareti e del pavimento del cucinotto, oltre che degli arredi dei refettori.

L'I.A. provvederà anche al lavaggio dei contenitori, lavaggio e asciugatura caraffe, cestini e utensili vari utilizzati per la distribuzione e per la consumazione dei pasti da parte dell'utenza, ivi compreso l'utilizzo della lavastoviglie per il lavaggio piatti nelle scuole ove è istituito tale servizio.

La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detersivi e disinfettanti rispondenti alle normative vigenti e a basso impatto ambientale.

I detersivi, i prodotti di pulizia e di sanificazione sono a carico della I.A. e vanno conservati in un apposito spazio non accessibile ai bambini.

Le schede tecniche e le schede di sicurezza relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso ogni refettorio e una copia deve essere consegnata ai competenti uffici di AMES SpA.

GESTIONE DEI RIFIUTI

A conclusione delle operazioni di scodellamento il personale addetto dovrà provvedere ad una accurata raccolta dei residui dei cibi non consumati mediante l'utilizzo di idonei sacchi per immondizie e al loro deposito negli appositi contenitori di raccolta indicati dalle singole scuole.

Il cibo non consumato dall'Utenza non potrà essere riportato al centro cottura, ma dovrà essere eliminato in loco.

Si rimanda a quanto prescritto al precedente art. 11 lett. i).

ART. 30 – Sedi e dimensioni dell'Utenza

Le sedi dove dovranno essere scodellati i pasti ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Venezia e vengono indicate nell'allegato "A", unitamente al numero presunto dei pasti giornalieri da scodellare per ogni tipologia di scuola.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per AMES SpA.

Durante il periodo di validità dell'appalto AMES SpA avrà facoltà di richiedere aumenti o diminuzioni del numero dei pasti da scodellare senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta se non quelli derivanti dalla differenza dei pasti scodellati rispetto a quelli previsti. Analogamente, AMES SpA potrà richiedere modifiche e/o integrazioni relativamente a eventuali ulteriori plessi scolastici, secondo le esigenze che si verificheranno nel corso dell'appalto.

ART. 31 – Obblighi e oneri a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a utilizzare un numero sufficiente di personale, la cui prestazione non dovrà essere inferiore al rapporto di 1 persona ogni 40 alunni (es. al 41° alunno dovranno essere presenti 2 persone).

L'I.A. inoltre si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi e a basso impatto ambientale. L'I.A. si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutti gli interventi necessari, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio alle prescrizioni del D.Lgs. 81/2008, la completa sicurezza durante lo svolgimento del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi. L'I.A. assumerà quindi a proprio carico tutti gli interventi atti a evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando AMES SpA da qualsiasi responsabilità.

Sono, infine, a completo carico dell'I.A. gli oneri relativi all'impiego di:

- divise per il personale impiegato, comprese le calzature;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- sacchi per la raccolta differenziata di rifiuti urbani per tutte le sedi (centri di produzione e refettori presso tutti i plessi scolastici, sia statali che comunali);
- attrezzature necessarie per la pulizia di stoviglie, tavoli, ambienti, ecc.;
- detersivi, prodotti e materiali di pulizia di ottima qualità, a basso impatto ambientale;
- guanti monouso e mascherine;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio (es. salviette a "C", sapone lavamani disinfettante, carta in rotoli per asciugatura attrezzature);
- presidio farmaceutico per piccole medicazioni;

e comunque alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni, previsto dalle normative vigenti.

CAPO V: CONTROLLO DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE, VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 32 – Diritto di controllo da parte di AMES SpA

E' facoltà di AMES SpA, o di personale da essa incaricato, effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso i centri di cottura e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

ART. 33 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

1. i competenti uffici del Servizio Igiene dell'AUSL o dello Stato;
2. i competenti uffici di AMES SpA;
3. i competenti uffici del Comune di Venezia;
4. i comitati mensa composti dai genitori degli Utenti;
5. gli organismi eventualmente incaricati da AMES SpA.

Sarà cura di AMES SpA far pervenire all'I.A. l'elenco dei membri dei comitati mensa e i nominativi degli organismi eventualmente incaricati da AMES SpA.

L'I.A. provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe, copricapo monouso), da indossare durante la visita ai centri di produzione pasti e refettori (scuole statali e comunali). Ai visitatori non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 34 – Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti, ognuno per le proprie competenze.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Per tale tipo di accertamenti verranno effettuati prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie.

Per quanto riguarda le ispezioni, a titolo esemplificativo (elenco non esaustivo), si indicano come oggetto di controllo:

- lo stato, l'idoneità e le condizioni igieniche di impianti, ambienti, attrezzature, utensili, mezzi di trasporto;
- i procedimenti di disinfestazione e di manutenzione, di disinfezione e di pulizia, sia dei locali che delle attrezzature;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari, al fine di verificarne la scadenza, la rintracciabilità e la loro corrispondenza alle caratteristiche indicate nell'allegato "D", oltre che la conformità della stessa etichetta alle prescrizioni di legge;
- il mantenimento corretto e scrupoloso del Piano di autocontrollo HACCP;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il controllo dell'adeguatezza delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche, di cui all'allegato "E" (in questo caso il controllo deve riguardare un campione sufficientemente significativo);
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- le modalità di distribuzione dei pasti;
- il controllo dell'organico (numero, professionalità, stato igienico-sanitario del personale addetto);
- l'adeguatezza e l'igiene dell'abbigliamento del personale.
- l'organizzazione del personale;
- il comportamento degli addetti verso gli Utenti;
- la presentazione dei piatti;
- tutta la documentazione attinente al servizio;
- le modalità di sgombero dei rifiuti.

Nel caso in cui, in seguito ai controlli effettuati nei centri di produzione e distribuzione, emergessero dei sospetti in merito a eventuali contaminazioni degli alimenti, è possibile dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso AMES SpA ne dovrà essere immediatamente informata e l'I.A. dovrà custodire i prodotti interessati in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili), apponendovi un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

AMES SpA provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche degli alimenti e ne comunicherà l'esito all'I.A. con la massima tempestività. Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica e/o batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'I.A.. Verrà valutata l'applicazione di eventuali sanzioni sulla base di quanto previsto al successivo art. 44.

CAPO IX – PERSONALE

ART. 35 – Organico addetti

Tutto il personale impiegato per il servizio deve avere adeguate professionalità e deve conoscere

le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, veicolazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'I.A. deve individuare e comunicare ad AMES SpA il responsabile del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

La consistenza dell'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere quella dichiarata in fase di offerta da parte dell'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore. In caso di variazione sostanziale del numero dei pasti prodotti e/o del numero dei plessi scolastici serviti, ci potrà essere un adeguamento del numero degli addetti e del monte-ore complessivo per centro cottura, previo accordo con AMES SpA. In ogni caso il rapporto fra n. di addetti e il n. dei pasti prodotti/giorno proposto in sede di offerta deve rimanere costante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata tramite elenco nominativo ad AMES SpA con frequenza trimestrale a mezzo e-mail (tradizionale o certificata).

AMES SpA si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale dovrà svolgere il servizio con la necessaria cura, attenzione e cortesia.

ART. 36 – Coordinamento del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere eseguito sotto la direzione di coordinatore/responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e/o in possesso di un'esperienza almeno triennale in posizione analoga per un servizio di ristorazione scolastica.

Il coordinatore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici di AMES SpA preposti al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza e/o impedimento del coordinatore (ferie, malattia, ecc.) l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un'altra figura – in possesso dei requisiti minimi richiesti – e darne tempestiva comunicazione ad AMES SpA.

ART. 37 – Formazione e addestramento

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti da AMES SpA.

A tali corsi potrà partecipare anche AMES SpA attraverso propri incaricati. A tale scopo, l'I.A. informerà AMES SpA stessa circa il giorno e il luogo ove si terrà il seminario.

- In particolare, i temi trattati in occasione della formazione del personale addetto alla produzione dei pasti dovranno riguardare principalmente:
 - Alimentazione e dietetica;
 - Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
 - igiene e analisi microbiologica degli alimenti;
 - conservazione degli alimenti;
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - comportamento igienico del personale durante lo svolgimento del servizio;
 - procedure, prodotti e materiali, anche di pulizia, per un servizio a basso impatto ambientale.
- I temi trattati durante la formazione degli addetti alla distribuzione dovranno riguardare principalmente:
 - norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e autocontrollo;
 - pulizia, sanificazione, disinfezione per un servizio a basso impatto ambientale.
 - comunicazione con l'Utenza;
 - dietetica particolare.
- I temi trattati per la formazione dei trasportatori dovranno riguardare principalmente:
 - organizzazione e tempistica del servizio;
 - igiene degli automezzi e dei contenitori e autocontrollo;
 - temperatura di mantenimento del pasto trasportato;

- situazioni di emergenza.

ART. 38 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza nei luoghi di lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente.

Qualora la stessa persona venga assegnata a mansioni diverse nell'ambito dell'appalto dovrà osservare, per ogni specifico ruolo, quanto previsto dalla specifica normativa vigente e dalle disposizioni contrattuali, anche con riferimento a calzature e abbigliamento.

ART. 39 – Controllo della salute degli addetti

L'AUSL di competenza può disporre accertamenti clinici nei confronti del personale e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli Utenti, anche su richiesta di AMES SpA.

ART. 40 – Rispetto delle normative vigenti e applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive, tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto da AMES SpA.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Tutto il personale addetto al servizio deve essere utilizzato dall'impresa aggiudicataria in forza di un regolare contratto di lavoro.

Per tutta la durata dell'appalto, l'I.A. dovrà garantire ai propri dipendenti condizioni retributive e di lavoro non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore (sia nazionali che territoriali).

L'I.A. deve garantire quanto sopra anche in caso di impiego di personale interinale.

L'I.A. dovrà garantire, in via prioritaria, la conservazione del posto di lavoro del personale operante presso altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, con il sistema del passaggio diretto, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai contratti collettivi di categoria (già decisi o futuri) sono naturalmente a carico dell'I.A..

AMES SpA si riserva di inviare l'Ispettorato del Lavoro a svolgere controlli in merito nel corso dell'affidamento.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta di AMES SpA, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

CAPO X – RAPPORTI ECONOMICI

ART. 41 – Fatturazione e pagamenti

L'I.A. dovrà emettere una fattura mensile, separata per ogni tipo di servizio richiesto e per centro di produzione (cucina centralizzata); pertanto dovranno essere specificatamente fatturati i prezzi offerti in sede di gara per ciascuno degli interventi indicati all'art. 1 del presente capitolato, con i dettagli richiesti da AMES.

L'I.A. si impegna a inviare ad AMES SpA i documenti di trasporto, le fatture e le note di accredito, secondo le sottodescritte modalità.

1) DDT: in formato cartaceo ed elettronico, cronologicamente suddivisi per centro di produzione

(cucina) e centro di distribuzione (scuola). I file elettronici dei DDT saranno sostanzialmente le scansioni del DDT cartaceo, comprensivo anche dell'orario di partenza e di arrivo e delle firme. I files (pdf-A) di tutti i DDT emessi ogni mese, suddivisi come sopra indicato, saranno inviati ad AMES SpA entro il giorno 7 del mese successivo a quello di competenza.

- 2) FATTURE e NOTE DI ACCREDITO: in formato PDF-A, per singolo documento nominato con nome composto parlante (*fat_n°fattura.pdf* per le fatture e *nacc_n°accredito.pdf* per le note di accredito), inviato tramite PEC al seguente indirizzo:
servizi.territoriali@amesvenezia.postecert.it (o altro indicato da AMES SpA).
- 3) Tracciati record dei documenti posizionati dall'I.A. – in base alla tempistica stabilita da AMES SpA – su apposita piattaforma di scambio dati, da perfezionarsi in collaborazione con AMES SpA e con la società che cura la sicurezza informatica di AMES SpA stessa.
- 4) I documenti contabili verranno emessi ai sensi della normativa vigente.
Si evidenzia che dal 1° luglio 2017 AMES SpA è soggetta al c.d. "Split payment", come la Pubblica Amministrazione; in altre parole il pagamento al fornitore, per qualsiasi tipo di spesa fatturata ad AMES SpA, sarà effettuato trattenendo l'importo dell'IVA esposta in fattura (IVA che quindi non verrà più pagata al fornitore). La fattura dovrà obbligatoriamente contenere la dicitura "**scissione dei pagamenti ai sensi dell'art. 17-ter DPR 633/72**".

Si provvederà al pagamento del corrispettivo, dopo aver effettuato le opportune verifiche contabili, a 60 gg data certa ricevimento fattura. Tale termine è giustificato dalla complessità del controllo della corrispondenza tra il numero di pasti erogati e fatturati in base alle presenze, considerato l'elevato numero di refettori coinvolti, il prezzo differenziato per pasto in base alla tipologia di scuola e zona di destinazione e il sistema di gestione delle prenotazioni dei pasti che consente all'Utenza di modificare le proprie prenotazioni, che devono essere verificate al termine del periodo fatturato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo relativo alle utenze di cui al precedente art. 11 lett. b), le eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, le eventuali pene pecuniarie previste al successivo art. 44 in caso di inadempienza dell'I.A. e quant'altro dalla stessa dovuto.

ART. 42 – Prezzo dei servizi

I servizi elencati al precedente art. 1 verranno remunerati secondo i 4 prezzi presentati in sede di gara (servizi previsti all'art. 1 del presente capitolato, distinti fra Venezia Centro Storico-Murano-Giudecca e Terraferma Veneziana-Lido-Pellestrina). Tali prezzi si intendono comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'I.A. a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

ART. 43 – Revisione dei prezzi

I prezzi dei vari interventi, così come risultanti dall'offerta, verranno aggiornati ogni anno, su richiesta scritta dell'I.A., a decorrere dal mese di gennaio 2020, sulla base della variazione annuale degli indici dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati della Provincia di Venezia, così come determinato dall'ISTAT relativamente al mese di dicembre precedente.

CAPO XI – DISPOSIZIONI VARIE

ART. 44 – Sanzioni

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi contemplati nel presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative, regolamentari e contrattuali concernenti il servizio stesso.

AMES SpA effettuerà, mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale e a quanto indicato in offerta.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è

tenuta al pagamento di penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 gg. dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità, da parte di AMES SpA, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità e ogni altro genere di provvedimento di AMES SpA sono notificate all'I.A., mediante invio di plico raccomandato e/o fax e/o posta elettronica (tradizionale o certificata) e/o consegna a mani di persona che l'I.A. deve indicare al momento della sottoscrizione del contratto, nel domicilio eletto ai sensi del successivo articolo 53, ovvero presso la sede legale.

Le penalità, suddivise per tipologia, che AMES SpA si riserva di applicare sono le seguenti:

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
1) STANDARD MERCEOLOGICI		
1.1	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa o quanto dettato dal capitolato	500,00
1.2	Consegna prodotto/i alimentare/i non preventivamente autorizzati da AMES SpA o non conformi ai parametri stabiliti nel capitolato e relativi allegati e nell'offerta tecnica	500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
2) QUANTITA'		
2.1	Mancata corrispondenza della quantità delle derrate consegnate al numero dei pasti ordinati nella singola sede di distribuzione	500,00
2.2	Mancato rispetto delle grammature previste nell'Allegato "E" per ciascuna categoria di Utenti, nella singola sede di distribuzione	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
3) RISPETTO DEI MENU'		
3.1	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto nella singola sede di distribuzione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con AMES SpA	500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
4) IGIENICO-SANITARIE		
4.1	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e/o dei pasti confezionati, nel caso sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni o la presenza di valori di microrganismi non patogeni superiori a quelli definiti	500,00
4.2	Fornitura di derrate o pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	1.500,00
4.3	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso i centri cottura e nella singola sede di distribuzione	1.000,00
4.4	Mancata applicazione, anche parziale, delle procedure di Autocontrollo (Buone Norme di Produzione GMP, verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione, ecc.)	500,00
4.5	Rinvenimento nelle derrate/pasti pronti (anche per responsabilità del fornitore e non direttamente delle	Secondo la gravità e/o reiterazione

	procedure di preparazione), presso i centri di produzione e/o presso le sedi di distribuzione, di corpi estranei - organici e inorganici - che possono nuocere alla salute, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (AUSL).	100,00-1.500,00
4.6	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso i centri di produzione	500,00
4.7	Conservazione delle derrate non conformi	500,00
4.8	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso le cucine e/o nelle singole sedi di distribuzione	500,00
4.9	Uso di contenitori inadeguati/abusati/non igienicamente conformi per la veicolazione e/o difformi da quanto previsto contrattualmente o da quanto indicato in offerta	250,00
4.10	Mancato rispetto dei requisiti igienico - sanitari dei locali prescritti dalla normativa	500,00
4.11	Per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	250,00
4.12	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole sedi di distribuzione	Secondo la gravità e/o reiterazione 100,00-500,00
4.13	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	Secondo la gravità e/o reiterazione 100,00-500,00
4.14	Inadeguata igiene degli automezzi	250,00
4.15	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione	250,00
4.16	Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	250,00
4.17	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	100,00
4.18	Mancato rispetto delle temperature di conservazione delle derrate presso il centro di produzione, rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo adottato	Secondo la gravità e/o reiterazione 100,00-500,00
4.19	Consegna dei cibi a temperature differenti non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia	100,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
5) TEMPISTICA		
5.1	Mancato rispetto (senza preavviso) dei tempi di consegna dei pasti presso ogni refettorio (viene tollerata una differenza massima di 15 minuti rispetto all'orario di consegna concordato);	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
6) PERSONALE		
6.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi, fatta salva la segnalazione agli organi competenti	500,00
6.2	Per mancata sostituzione entro 24 ore del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su segnalazione di AMES SpA	250,00

6.3	Per assenza del Coordinatore-Responsabile di cui all'art. 36 superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione	250,00
6.4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	100,00
6.5	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto addetti/Utenti rispetto a quanto previsto dal capitolato (nel caso in cui si verifichi la reiterazione per n. 3 volte nel mese, la penalità viene applicata nella misura massima)	100,00 in caso di reiterazione: 500,00
6.6	Per ogni caso di mancanza e/o assenza anche temporanea, senza intervenuta sostituzione, nonché mancata reperibilità delle figure professionali previste. La reiterazione darà luogo all'applicazione massima della penalità	100,00 in caso di reiterazione : 250,00
6.7	Al termine dell'appalto, per ogni caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'I.A. nella trasmissione dei dati all'Impresa subentrante	In base allagravità 100,00-500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
7) PIANO DI ACQUISTO/SOSTITUZIONE/MANUTENZIONE ATTREZZATURE		
7.1	Per ogni rilevazione di non conformità relativamente alle prescrizioni contrattuali riguardanti l'acquisto/sostituzione/manutenzione delle attrezzature presso i centri di produzione e distribuzione dei pasti	500,00
7.2	Mancata comunicazione di avvenimenti di natura straordinaria relativa alle attrezzature/impianti e strutture e delle azioni correttive intraprese	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
8) AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO		
8.1	Modifiche non autorizzate da AMES SpA ai servizi dati in subappalto	2.500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
9) DOCUMENTAZIONE		
9.1	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione di documentazione o informazioni previste contrattualmente o dalla normativa vigente, richieste da AMES SpA	50,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
10) CONTROLLO QUALITA'		
10.1	Ogniqualevolta venga negato l'accesso degli Uffici della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	200,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
11) DIETE		
11.1	Dieta sanitaria per patologia grave preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	1.500,00
11.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	1.500,00
11.3	Dieta sanitaria per allergia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	1.000,00
11.4	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per allergia	1.000,00
11.5	Dieta sanitaria per intolleranza alimentare preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	500,00
11.6	Errata somministrazione di dieta sanitaria per intolleranza alimentare	500,00

11.7	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
11.8	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico	200,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
12) GESTIONE INFORMATIZZATA BUONI PASTO		
12.1	Mancato rispetto di quanto prescritto contrattualmente con riferimento alla gestione informatizzata dei buoni pasto.	In base alla gravità (disagio per AMES o Utenza / ripetizione inadempienza) 100,00-1.500,00
12.2	Mancata attivazione del sistema informatizzato con le funzionalità essenziali al momento dell'avvio dell'appalto	1.500.00 per ogni giorno di ritardo
12.3	Mancata implementazione del sistema informatizzato "completo", così come previsto contrattualmente, compresa l'attivazione di tutte le previste modalità di pagamento dei pasti, entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto	In base alla gravità (disagio per AMES o Utenza) 100,00-1.500,00 per ogni giorno di ritardo
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
13) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE		
13.1	Mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali legate alla sostenibilità ambientale, in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – PAN GGP, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare.	In base alla gravità 100,00-2.000,00
	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
14) PROGETTO TECNICO PRESENTATO IN SEDE DI OFFERTA		
14.1	Mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative a quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara	In base alla gravità (disagio per AMES o Utenza / ripetizione inadempienza) 100,00-2.000,00

Oltre a quanto espressamente elencato nella sopradescritta enumerazione, AMES SpA si riserva il diritto di sanzionare gli altri casi di mancato rispetto della normativa vigente e/o di inadempimento contrattuale, da un minimo di euro 100,00 a un massimo di euro 2.000,00.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, sulla base del disagio (anche economico) ad AMES SpA e/o all'utenza, al rischio per la sicurezza della salute degli Utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto da AMES SpA in conseguenza dell'inadempimento.

Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità, AMES SpA si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione scritta all'I.A., di riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre del 50% l'importo delle penalità in considerazione di ulteriori elementi emersi e dell'efficacia del correttivo apportato.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10 per cento dell'importo contrattuale. Dopo la comminazione di 25 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, AMES SpA si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 45 – Accertamento danni e assicurazioni

L'I.A. è responsabile di ogni danno che possa derivare ad AMES SpA e a terzi dall'esecuzione del servizio affidato.

L'accertamento danni sarà effettuato da AMES SpA alla presenza del responsabile identificato dall'I.A., previamente avvertito in modo tale da consentire all'I.A. stessa di esprimere la propria valutazione. Qualora l'I.A. non partecipi all'accertamento in oggetto, AMES SpA provvederà autonomamente. I danni così accertati costituiranno titolo sufficiente al fine del risarcimento ad AMES SpA.

Qualora l'I.A. non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, AMES SpA è autorizzata a provvedere direttamente, trattenendo l'importo in occasione del pagamento del corrispettivo di prima scadenza ed eventualmente dai successivi o escutando la garanzia di cui all'art. 46 del presente capitolato, con obbligo di immediato reintegro.

A tale riguardo l'I.A. deve presentare, all'atto della stipula del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, idonee polizze assicurative (RCT), stipulate con primaria compagnia, che coprano ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati (anche in seguito a tossinfezioni e/o intossicazioni alimentari) a persone o cose nell'espletamento del servizio, con massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per sinistro, per persona e per animali o cose.

AMES SpA si riserva il diritto di verificare i contratti e di apportare agli stessi le modifiche che riterrà opportune e che l'I.A. dovrà accettare.

L'I.A. è tenuta a fornire ad AMES SpA anche copia delle successive quietanze di pagamento attestanti il rinnovo della copertura delle polizze succitate, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

A ulteriore precisazione, l'I.A. riconosce la qualifica di terzo, oltre agli Utenti che usufruiscono del servizio di mensa, anche ad AMES SpA, al Comune di Venezia e ai loro collaboratori e/o incaricati dei controlli sui servizi prestati, compresi i genitori dei bambini che dovessero accedere alle cucine e alle mense e agli incaricati degli altri organismi deputati al controllo, indicati all'art. 34 del presente capitolato.

L'I.A. si impegna ad ottenere dagli eventuali danneggiati quietanza liberatoria anche nei confronti di AMES SpA, del Comune di Venezia e loro dipendenti.

ART. 46 – Garanzie

A garanzia dell'esatta osservanza di tutte le obbligazioni contrattuali, l'I.A. è obbligata a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. Qualora la garanzia venisse costituita sotto forma di polizza fidejussoria, questa deve essere rilasciata da primaria compagnia assicurativa.

ART. 47 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione dell'appalto non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria, oltre ad essere comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti da AMES SpA.

ART. 48 – Registrazione del contratto

In caso di registrazione del contratto, le spese relative all'imposta di registro sono ripartite in egual misura fra le parti. Le altre spese, comprese quelle relative all'imposta di bollo, sono a carico dell'I.A.

ART. 49 – Recesso o risoluzione del contratto

AMES SpA si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 in qualunque momento.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora AMES SpA si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'I.A.

un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'I.A. al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto da AMES SpA;
- le spese sostenute dall'I.A. (compresa la quota non ancora ammortizzata delle spese per l'acquisto/riparazione/sostituzione dell'attrezzatura di cui al precedente art. 11 lett. d) ed e);
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, è facoltà di AMES SpA - senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni - procedere alla risoluzione del contratto e provvedere al servizio in questione direttamente o ricorrendo ad altra impresa, escutendo la cauzione definitiva, nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte dell'I.A. e/o perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio per motivi diversi da cause di forza maggiore;
- d) mancata attivazione del piano di autocontrollo HACCP entro il termine di 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto;
- e) gravi e/o ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte di AMES SpA;
- f) gravi e/o ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- g) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- h) reiterata irregolarità contributiva;
- i) quando l'I.A. si renda colpevole di frode;
- l) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- m) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria;
- n) applicazione di 10 (dieci) penali nel corso di un anno scolastico;
- o) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato da AMES SpA; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata all'I.A. e esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte.

Scaduto il termine assegnato e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, AMES SpA risolve il contratto, ferma restando l'applicazione delle penali e il risarcimento dell'eventuale danno ad AMES SpA.

AMES SpA, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

Nell'ipotesi di recesso o risoluzione di diritto del contratto, l'I.A. è tenuta a lasciare liberi i locali e riconsegnarli nello stato in cui vennero consegnati, compresa la dipintura delle pareti - fatto salvo quanto previsto al precedente art. 11 lett. d) ed e) e le eventuali migliorie proposte in sede di gara - nella data indicata da AMES SpA.

Sino alla scadenza del termine indicato l'I.A. è tenuta ad erogare regolarmente il servizio se richiesto.

In caso di mancato rilascio entro la data fissata, AMES SpA provvederà a sospendere, fino all'effettivo rilascio, il pagamento di qualsiasi compenso dovuto all'I.A. e provvederà all'applicazione di una penale di € 5.000,00 per ogni giorno di ritardo.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione definitiva, che verrà escussa da AMES SpA, salvo il risarcimento del maggior danno, anche d'immagine e delle nuove

procedure da instaurare.

ART. 50 – Controversie

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente capitolato, competente e giudicante sarà il Foro di Venezia.

ART. 51 – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito "normativa sulla privacy") e ss.mm.ii., AMES SpA fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa forniti.

I dati presentati in sede di offerta vengono acquisiti da AMES SpA per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e, in particolare, delle capacità amministrativa e tecnico-economica dei concorrenti richieste per l'esecuzione dei servizi indicati all'art. 1 del presente capitolato, nonché per la successiva aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi normativi.

I dati forniti dall'I.A. vengono acquisiti da AMES SpA ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti da AMES SpA potranno essere trattati anche per fini statistici.

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti da AMES SpA potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione della gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dell'aggiudicazione.

Il trattamento dei dati verrà effettuato da AMES SpA in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e tematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla normativa sulla privacy.

I dati potranno essere comunicati:

- al personale di AMES SpA che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici di AMES SpA che svolgono attività ad esso attinente;
- al Comune di Venezia e a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti che prestino al propria attività di consulenza o assistenza ad AMES SpA in ordine al procedimento di gara;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti e secondo le modalità stabilite dall'art. 53 D.Lgs. n. 50/2016, con esclusione di eventuali dati sensibili o giudiziari.

I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo dell'I.A. e il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet www.amesvenezia.it

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Titolare del trattamento è AMES SpA, con sede a Venezia – Isola Nova del Tronchetto, 14.

L'elenco dei responsabili è disponibile presso la nostra sede. Per il riscontro dell'interessato nel caso di esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 si prega di inviare una richiesta all'indirizzo di posta elettronica: ames.ve@amesvenezia.it, oppure via posta ad AMES SpA Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE), oppure via fax al seguente numero: 041.2967290.

Acquisite, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente (e successivamente l'I.A.) acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Il concorrente potrà specificare nelle premesse dell'Offerta tecnica se e quale parte della documentazione presentata ritiene coperta da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti, ecc., in tal caso AMES SpA non consentirà l'accesso alla documentazione; sul resto della documentazione tecnica AMES SpA consentirà l'accesso, ma non l'estrazione di copia.

ART. 52 – Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile e alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

ART. 53 – Elezione domicilio

L'.I.A. dichiara di eleggere domicilio per la durata del presente contratto e ai fini in esso previsti, presso ciascuno dei singoli centri di cottura di cui all'allegato "C", oltre presso quello messo a disposizione dalla ditta stessa.

ART. 54 – Allegati al capitolato

Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:

- Allegato "A": A.1 - Elenco scuole statali della Terraferma veneziana – Lido di Venezia – Pellestrina.
A.2 - Elenco scuole statali di Venezia centro storico – Murano - Giudecca.
- Allegato "B": B.1 - Elenco scuole dell'infanzia comunali e C.E.O.D. (Centro Educativo Occupazionale Disabili) della Terraferma veneziana – Lido di Venezia – Pellestrina.
B.2 - Elenco scuole dell'infanzia comunali di Venezia centro storico – Murano – Giudecca.
- Allegato "C": Indirizzi dei centri di cottura
- Allegato "D": Caratteristiche derrate alimentari
- Allegato "E": Tabelle dietetiche settimanali
- Allegato "F": Menù stagionali
- Allegato "G": Norme di comportamento per la protezione dei soggetti malati di celiachia
- Allegato "H": DUVRI
- Allegato "I": Disciplinare digara
- Allegato "L": Elenco attrezzature