

AMES S.P.A.

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

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

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 2011 – AGOSTO 2014

(con possibilità di proroga per ulteriori tre anni)

compresi i centri estivi

INDICE

INDICE	2
CAPO I: DISPOSIZIONI GENERALI	4
ART. 1 – Oggetto dell'appalto	4
ART. 2 – Durata dell'appalto e continuità del servizio.....	4
ART. 3 – Numero dei pasti.....	5
ART. 4 – Partecipazione alla gara	5
ART. 5 – Divieto di cessione del contratto.....	5
ART. 6 – Subappalto del servizio	5
ART. 7 – Qualità dei prodotti utilizzati.....	6
ART. 8 – Pacchetto igiene per la sicurezza alimentare	6
ART. 9 – Tracciabilità alimentare	6
ART. 10 – Acqua potabile	7
CAPO II: ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	7
ART. 11 – Prestazione dell'Impresa Aggiudicataria.....	7
ART. 12 – Recupero contributi CEE/AGEA	8
ART. 13 – Responsabilità dell'I.A.	8
ART. 14 – Standard minimi di qualità del servizio	8
ART. 15 – Utilizzo dei beni	8
CAPO III: MODALITA' DI GESTIONE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	9
ART. 16 – Prenotazione e fornitura pasti.....	9
ART. 17 – Qualità dei pasti	9
ART. 18 – Procedure e modalità di preparazione	9
ART. 19 – Menù.....	10
ART. 20 – Variazione ai menu.....	11
ART. 21 – Quantità degli ingredienti.....	11
ART. 22 – Diete speciali.....	11
ART. 23 – Igiene della produzione	11
ART. 24 – Conservazione dei campioni	12
ART. 25 – Riciclo	12
ART. 26 – Garanzia igienico-sanitaria dei centri di cottura	12
CAPO VI: VEICOLAZIONE DEI PASTI	12
ART. 27 – Veicolazione dei pasti.....	12
ART. 28 – Parziale consegna o ritardo.....	13
CAPO VII: SCODELLAMENTO DEI PASTI	13
ART. 29 – Scodellamento dei pasti	13
ART. 30 – Modalità di organizzazione del servizio di scodellamento	13
ART. 31 – Sedi e dimensioni dell'utenza	15
ART. 32 – Obblighi e oneri a carico dell'I.A.	15
CAPO V: CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE, VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI	15
ART. 33 – Diritto di controllo da parte di AMES SpA	15
ART. 34 – Organismi preposti al controllo	16
ART. 35 – Tipologia dei controlli.....	16
CAPO IX – PERSONALE	17
ART. 36 – Organico addetti.....	17
ART. 37 – Direzione del servizio	17

ART. 38 – Formazione e addestramento.....	17
ART. 39 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI).....	18
ART. 40 – Controllo della salute degli addetti.....	18
ART. 41 – Rispetto delle normative vigenti.....	18
ART. 42 – Applicazioni contrattuali.....	18
CAPO X – RAPPORTI ECONOMICI	18
ART. 43 – Fatturazione e pagamenti.....	18
ART. 44 – Prezzo dei servizi.....	19
ART. 45 – Revisione dei prezzi	19
CAPO XI – DISPOSIZIONI VARIE	19
ART. 46 – Sanzioni	19
ART. 47 – Accertamento danni e assicurazioni	20
ART. 48 – Garanzie	20
ART. 49 – Rinuncia all’aggiudicazione	20
ART. 50 – Registrazione del contratto.....	20
ART. 51 – Risoluzione del contratto	21
ART. 52 – Controversie.....	21
ART. 53 – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati	21
ART. 54 – Disposizioni finali.....	22
ART. 55 – Elezione domicilio	22
ART. 56 – Allegati al capitolato	22

CAPO I: DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto 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 e secondarie di primo grado del territorio comunale.

Oltre ai centri cottura sopraelencati si richiede tassativamente all'I.A. la disponibilità, attuale e per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura idoneo a norma di legge e regolarmente autorizzato, con una capacità produttiva di almeno n. 3.000 pasti al giorno, entro 30 km da Venezia - Piazzale Roma, da utilizzare fino a diversa richiesta da parte di AMES SpA. E' richiesto obbligatoriamente che l'Impresa concorrente possieda, con riferimento a tale centro di cottura, la certificazione UNI EN ISO 22000/2005 (Sistema gestione sicurezza alimentare), in corso di validità.

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");

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

Il presente appalto ha la durata di tre anni scolastici a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2011/2012 – pertanto per il periodo settembre 2011 – agosto 2014, comprendendo anche i centri estivi che possono venire istituiti a cura del Comune di Venezia - con possibilità di proroga per ulteriori tre anni, su richiesta di AMES SpA.

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. 29 primo comma del D.Lgs. 163/2006 (relativo a 3 + 3 eventuali ulteriori anni, nel caso della proroga prevista al primo comma), al netto di IVA e degli adeguamenti ISTAT, è quantificato in **Euro 43.934.000,00** (quarantatremilioninovecentotrentaquattromila/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 di gara.

Il servizio oggetto del presente appalto, è da considerarsi servizio pubblico, pertanto per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato, salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge. Esso è inoltre soggetto alla normativa sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, di cui alla L. 146/1990 e successive modificazioni e integrazioni.

In caso di scioperi del personale dell'I.A., la stessa dovrà impegnarsi comunque alla produzione dei servizi secondo menù semplificati concordati con AMES SpA.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia, erogazione gas e gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, l'I.A. dovrà fornire in sostituzione menù alternativi concordati con AMES SpA.

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile all'I.A., AMES SpA si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

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

E' fatto salvo il diritto di AMES SpA di sopprimere il servizio oggetto del presente contratto, in toto o in parte, per giustificato e grave motivo, con la conseguente riduzione e/o interruzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

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 della durata potenziale dell'appalto (3 anni + eventuali altri 3 anni, su richiesta di AMES SpA, come indicato al precedente art. 2 comma 1) 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. 7.000.000** (settemilioni);
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti e veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali e C.E.O.D. della terraferma veneziana – Lido – Pellestrina: **n. 1.000.000** (unmilione);
- 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. 1.600.000** (unmilionesecentomila);
- 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. 600.000** (seicentomila);

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, 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 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 eventuali 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. 9.400** (novemilaquattrocento), così suddivisi:

C. cottura CEP di Campalto	n. 2.860 (duemilaottocentosessanta)
C. cottura FILZI di Mestre	n. 2.000 (duemila)
C. cottura messo a disposizione dall'I.A.	n. 1.720 (millesettecentoventi)
C. cottura S. GIROLAMO di Venezia	n. 1.450 (millequattrocentocinquanta)
C. cottura S. ELENA di Venezia	n. 480 (quattrocentoottanta)
C. cottura S. GIOVANNI BOSCO del Lido di Venezia	n. 670 (seicentosettanta)
C. cottura S. PIETRO IN VOLTA di Pellestrina	n. 220 (duecentoventi)

Per un totale complessivo di circa **n. 1.700.000** (unmilionesettecentomila) pasti distribuiti nel corso dell'anno scolastico (oltre ai 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, anche parziale, del servizio, è vietato, fatta eccezione per il servizio di veicolazione dei pasti (in questo caso, devono essere comunque garantiti gli stessi requisiti normativi e qualitativi di servizio richiesti all'I.A.).

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 dal Regolamento CE 834/2007:

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

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 e successive modificazioni. 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 E IGP

Nella preparazione dei pasti potrà essere previsto l'impiego di prodotti alimentari con il marchio DOP e/o IGP.

I marchi DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) sono prodotti che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg. CE n. 510/2006 e devono rispettare la L. 4/2011 con riferimento all'etichettatura.

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 c.d. "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, ecc.) 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).

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.

In particolare, ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002 e successive modifiche e integrazioni, al fine di assicurare maggiore tracciabilità alle forniture alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di:

- a) applicare le modalità di etichettatura vigenti, sia obbligatorie che facoltative per gli alimenti di cui all'art. 3 della citata legge (carne bovina, pesce, uova, ortofrutta, carne avicola:

certificazione di provenienza o di produzione)

b) indicare il lotto di produzione della fornitura e della conservazione del pasto campione

c) garantire la tracciabilità degli alimenti di provenienza biologica.

Non sono ammesse etichettature incomplete e 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 all'interno delle scuole, l'I.A. è tenuta a fornire gratuitamente l'acqua minerale naturale per le scuole in emergenza.

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 produzione comporterà la revoca dell'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006.

L'I.A. si impegna, a proprio carico e con proprio personale, 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 e il risciacquo delle caraffe dell'acqua;
- b) a tutte le spese di gestione e in particolare quelle relative al consumo di energia elettrica, gas, acqua, telefono, ecc., esonerando AMES SpA da ogni e qualsiasi onere al riguardo;
- c) all'integrazione e/o sostituzione del minuto materiale in uso nei centri cottura, oltre alla manutenzione programmata preventiva e alle spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature destinate al ciclo di cottura esistenti nei vari centri (con esclusione degli impianti elettrici, dell'impianto per rifornimento gas e acqua fredda, produzione di acqua calda non destinata esclusivamente alla cottura, riscaldamento e ventilazione). Si precisa che l'I.A. è anche tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria dei dispositivi relativi all'impianto anti-incendio presso i centri di cottura. Degli interventi di manutenzione programmata e delle altre manutenzioni deve essere fornita attestazione dalla quale risulti anche l'utilizzo di ricambi originali;
- d) alla pulizia e igienizzazione di ambiente, impianti e attrezzature, utilizzando idonei materiali di detergenza e sanificazione e con adeguata periodicità;
- e) a 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 ottenere prima dell'avvio del servizio;
- f) all'adozione di tutte le prescrizioni richieste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
- g) allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani (sia della cucina che dei refettori delle scuole statali) fino allo sversamento negli appositi cassonetti situati presso le scuole, 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;
- h) all'effettuazione di controlli chimico-fisico-microbiologici su campioni di prodotto finito, 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 semestralmente.

- i) alla tinteggiatura delle pareti annualmente al termine del servizio, prima dell'inizio del nuovo anno scolastico, e anche in altri momenti, qualora se ne ravvisasse la necessità;
- l) alla pulizia delle fosse biologiche dei centri cottura se ad uso esclusivo degli stessi.
- m) al conteggio dei buoni pasto. Tale servizio consiste, salvo diverse indicazioni da parte di AMES SpA, nelle seguenti operazioni:
- raccolta giornaliera dei buoni all'interno della scuola,
 - conteggio dei buoni esenti e a pagamento, con spunta di questi ultimi, al fine di evidenziare nome e cognome degli utenti morosi,
 - consegna mensile dei buoni ai competenti uffici di AMES SpA con scheda di riepilogo dei pasti prenotati, dei buoni consegnati e degli utenti morosi;
- n) raccolta e consegna mensile ad AMES SpA dei d.d.t. che accompagnano i pasti e vengono giornalmente consegnati dall'I.A. alle scuole.

ART. 12 – Recupero contributi CEE/AGEA

L'I.A., al fine di consentire l'applicazione del Reg. C.E. 816/2004 riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sul consumo di prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire mensilmente (e comunque in caso di richiesta da parte di AMES SpA) i documenti necessari, quali fatture e d.d.t. con indicazione della destinazione della merce, relativi ai soli prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti.

ART. 13 – 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. 47).

ART. 14 – 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. 15 – 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, di farne buon uso e di riconsegnarli 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.

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

ART. 16 – Prenotazione e fornitura pasti

Salvo diversa indicazione da parte di AMES SpA, i pasti vengono prenotati giornalmente dalle singole scuole telefonicamente o via fax, direttamente al centro cottura, entro le ore 9.30, comunicando il numero e la tipologia dei pasti (infanzia, 1° o 2° ciclo, medie/adulti) e specificando le eventuali diete.

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.

A fine giornata l'I.A. deve comunicare ai competenti uffici di AMES SpA, il dettaglio dei pasti prenotati presso ogni centro cottura, divisi per tipologia.

Mensilmente l'I.A. deve fornire un riepilogo dei pasti forniti ad ogni scuola, secondo la modulistica predisposta da AMES SpA.

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 9.30 del giorno della somministrazione; in difetto, l'I.A. avrà diritto al corrispettivo del numero dei pasti preparati e non consumati.

ART. 17 – Qualità dei pasti

I pasti forniti dalla I.A. dovranno:

- a) essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari aventi le caratteristiche indicate nell'allegato "D" (*);
- b) essere confezionati 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, giusto condimento, 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".

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate (fatta eccezione per le carni bianche monoporzionamento 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 soggetti a revisione periodica da parte del servizio dietologico affidato a terzi dal Comune di Venezia, potendo comportare anche variazioni relativamente al tipo di derrate alimentari richieste, per cui quanto riportato negli allegati "D", "E" ed "F" deve intendersi indicativo e non vincolante per AMES SpA.

ART. 18 – 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. 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 della cottura;
- b) pelatura di patate e carote, da conservare poi in frigorifero immerse in acqua acidulata con succo di limone;
- 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.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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 rasiera con parmigiano e olio/burro (attenzione: solo riscaldata, non ricotta).
- o) La frutta prevista nel menù va variata regolarmente con quella disponibile sul mercato e prevista nel capitolato; deve essere lavata prima della veicolazione.
- p) 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.
- q) 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. 19 – Menù

I menù allegati al presente capitolato (allegato "F") 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 (ASL ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (Linee Guida Regionali, LARN), modificazioni proposte dai Comitati Mensa.

Essi sono attuati, ad alternanza, su 5 settimane di distribuzione.

ART. 20 – Variazione ai menu

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. Devono essere date indicazioni precise al personale che effettua la distribuzione, dei quantitativi da somministrare agli utenti.

ART. 22 – Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali per motivi etici, religiosi o per comprovate situazioni patologiche. Le richieste da parte dell'utenza vengono effettuate mediante presentazione di autocertificazione o di certificato medico al competente ufficio del Comune di Venezia, che poi provvederà a comunicare l'elenco all'I.A..

Le diete speciali dovranno essere fornite, in monoporzione, in singoli contenitori termici di acciaio inox o plastica termosaldata o comunque in contenitori che garantiscono il rispetto della normativa vigente.

Per quanto riguarda la produzione di pasti per celiaci, è necessario attenersi alla normativa vigente in materia e alle indicazioni dettate dall'ASL, 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 essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

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

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 e 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 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi devono essere confezionati in giornata.

ART. 26 – 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, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio, con conseguente consegna ad AMES SpA dei documenti attestanti l'effettuazione degli interventi.

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. Ove possibile si raccomanda di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

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 e in ordine.

CAPO VI: VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 27 – 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;

Il personale, all'arrivo del trasportatore, firmerà e apporrà l'orario effettivo d'arrivo. I citati documenti dovranno esser consegnati a fine mese, ad AMES SpA, in allegato alle fatture.

Nelle scuole in cui è previsto il doppio turno dovranno esser 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 della scuola.

ART. 28 – Parziale consegna o ritardo

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 nella 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. 46.

CAPO VII: SCODELLAMENTO DEI PASTI

ART. 29 – Scodellamento dei pasti

Il servizio di scodellamento è costituito dai seguenti interventi:

- a) predisposizione del refettorio;
- b) preparazione dei tavoli per i pasti;
- c) ricevimento dei pasti;
- d) registrazione immediata delle temperature, di ogni pietanza, all'arrivo dei contenitori;
- e) condimento cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia, riordino dei tavoli dopo i pasti e alla fine di ogni turno;
- g) nel caso di più turni: pulizia sommaria dei pavimenti dei refettori fra un turno e l'altro;
- h) lavaggio e riordino delle stoviglie, ove presenti;
- i) pulizia del cucinotto;
- l) gestione dei rifiuti.

ART. 30 – 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 DI OGNI CONTENITORE

L'I.A. deve dotare ciascun terminale scolastico di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere regolarmente "tarati" secondo la normativa vigente.

All'arrivo dei contenitori termici verificare le temperature dei cibi e registrarle nell'apposita scheda; controllare le quantità di cibo, assicurandosi che siano corrispondenti alle ordinazioni e richiudere 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 SpA e lo schema di grammatura pro-capite indicato all'allegato "E".

In particolare, 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;
- 5) procedere alla distribuzione soltanto dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola, salvo diverse indicazioni da parte di AMES SpA;
- 6) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo predefinite, seguendo le indicazioni impartite dal centro cottura;
- 7) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono poste unicamente le portate da somministrare all'utenza;
- 8) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 9) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 10) il pane e la frutta/dessert vanno disposti sui tavoli, all'interno di cestini di plastica, lavabili e sanificabili;
- 11) la distribuzione delle minestre, del Parmigiano Reggiano, del pane e della frutta/dessert va effettuata con le modalità sopra descritte, salvo diversi accordi presi con il personale docente delle scuole dell'infanzia e comunicati ad AMES SpA.

PULIZIA E RIORDINO DEI TAVOLI DOPO I PASTI

A conclusione delle operazioni di distribuzione dei pasti il personale addetto dovrà provvedere a una adeguata pulizia e sanificazione degli arredi dei refettori utilizzando detergenti e disinfettanti in base alla vigente normativa in materia.

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.

LAVAGGIO E RIORDINO DELLE STOVIGLIE

Consiste nel lavaggio dei contenitori, lavaggio e asciugatura caraffe, cestini e utensili vari utilizzati sia per lo scodellamento che 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 detergenti e disinfettanti rispondenti alle normative vigenti.

PULIZIA DEL CUCINOTTO

Consiste nella pulizia giornaliera delle pareti e del pavimento del cucinotto.

La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detersivi e disinfettanti in base alla vigente normativa in materia.

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. Ove possibile si raccomanda di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

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

ART. 31 – 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. 32 – 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 commensali.

L'I.A. inoltre si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi. 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 di rifiuti urbani;
- attrezzature necessarie per la pulizia di stoviglie, tavoli, ambienti, ecc.;
- materiali di pulizia di ottima qualità e prodotti da aziende altamente qualificate;
- 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. 33 – 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. 34 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti uffici del Servizio Igiene dell'ASL o dello Stato;
- i competenti uffici di AMES SpA;
- i competenti uffici del Comune di Venezia;
- i Comitati mensa composti dai genitori degli utenti;
- 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. Ai visitatori non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 35 – Tipologia dei controlli

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

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Per tale tipo di accertamenti verranno compiuti 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";
- 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.

CAPO IX – PERSONALE

ART. 36 – Organico addetti

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.

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 a 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 quello dichiarato in fase di offerta all'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve pertanto essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo ad AMES SpA con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

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. 37 – Direzione del servizio

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

Il direttore 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 direttore (ferie, malattia, ecc.) l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione ad AMES SpA.

ART. 38 – 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.
- 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;

- 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. 39 – 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.

ART. 40 – Controllo della salute degli addetti

L'ASL di competenza può sottoporre o 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. 41 – Rispetto delle normative vigenti

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.

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

Tutto il personale addetto al servizio deve essere utilizzato dall'impresa aggiudicataria in forza di un regolare contratto di lavoro. AMES SpA si riserva di inviare l'Ispettorato del Lavoro a svolgere controlli in merito nel corso dell'affidamento.

ART. 42 – Applicazioni contrattuali

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).

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

CAPO X – RAPPORTI ECONOMICI

ART. 43 – Fatturazione e pagamenti

AMES SpA richiede una fatturazione separata per ogni tipo di servizio richiesto, 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.

Ogni fattura dovrà essere corredata dai relativi documenti di trasporto e dai files, contenenti i dati statistici, in formato Excel o altro compatibile con quello predisposto da AMES SpA.

Si provvederà al pagamento del corrispettivo dopo aver effettuato le opportune verifiche contabili, a 60 giorni data fattura fine mese.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo per eventuali spese per esecuzioni d'ufficio,

delle eventuali pene pecuniarie previste al successivo art. 46 in caso di inadempienza dell'I.A. e quant'altro dalla stessa dovuto.

ART. 44 – 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-Murano-Giudecca e terraferma veneziana). 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. 45 – 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 2013, 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. 46 – Sanzioni

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

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una penalità pari ad € 500,00 (cinquecento) per ogni infrazione giornaliera, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'applicazione della 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 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 55, ovvero presso la sede legale.

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

Si riporta qui di seguito una casistica meramente esemplificativa, e non esaustiva, di inadempienze che di norma comportano l'applicazione della sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di cui al piano di autocontrollo HACCP presentato;
- ritardo di oltre 15 minuti (senza preavviso) nella consegna dei pasti presso i refettori;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche allegate;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- esecuzione (senza preavviso) di menù non corrispondenti;
- consegna dei cibi a temperature differenti da quelle previste dalla normativa vigente in materia;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei pasti forniti;
- numero di personale e monte-ore inferiore ai parametri presentati in sede di gara relativamente al servizio di scodellamento;
- pulizia dei locali di competenza dell'I.A. non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- condizioni igieniche carenti dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- ripetuto rifiuto, da parte dell'utenza, di una preparazione dovuta ad accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di tecniche di cottura;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi alle attrezzature di cucina e/o mancata trasmissione dei rapporti d'intervento;

- fornitura dei cibi con cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

In caso di recidiva, la seconda penalità comminata all'I.A. per la medesima inadempienza commessa, anche in scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio, la terza corrisponderà al triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie, AMES SpA si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 47 – 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 escutendo la garanzia di cui all'art. 48 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. 48 – 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. 113 del D.Lgs. 163/2006. Qualora la garanzia venisse costituita sotto forma di polizza fidejussoria, questa deve essere rilasciata da primaria compagnia assicurativa.

ART. 49 – 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. 50 – 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. 51 – Risoluzione del contratto

E' facoltà di AMES SpA procedere alla risoluzione del contratto e provvedere al servizio in questione direttamente o ricorrendo ad altra impresa, escutendo la cauzione definitiva, oltre che nei casi previsti dalla legge, nei seguenti casi di inadempimento:

- a) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni normative o regolamentari relative al servizio, allorché tali contravvenzioni vengano riscontrate dai soggetti preposti al controllo e formalmente sanzionate da AMES SpA, con l'applicazione di almeno 5 penalità di qualsiasi importo;
- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'I.A. di uno o più servizi affidati;
- c) casi certificati di intossicazione alimentare correlati alla fornitura dei pasti scolastici;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal presente capitolato;
- e) quando l'I.A. si renda colpevole di frode;
- f) in caso di fallimento;
- g) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- h) violazione degli orari per quanto attiene l'inizio del servizio presso i singoli plessi scolastici;
- i) qualora l'I.A. infranga gli ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo di AMES SpA;
- l) mancata attivazione del piano di autocontrollo HACCP entro il termine di 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto;
- m) qualora l'I.A., con le sue inadempienze nei confronti dei propri dipendenti, ponga in essere i presupposti e le condizioni per l'applicazione dell'art. 1676 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di risoluzione di diritto del contratto, l'I.A. è tenuta a lasciare liberi i locali e riconsegnare impianti e attrezzature nello stato in cui vennero consegnati, entro il termine di 10 giorni dal ricevimento dell'atto di disdetta con cui AMES SpA comunica di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

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

In caso di mancato rilascio entro la data fissata, l'I.A. 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. 52 – 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. 53 – 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"), 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;
- 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 consentiti ai sensi della normativa vigente, e 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.

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. 54 – 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. 55 – 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. 56 – 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 di gara"