**AMES S.P.A*.***

**AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA**

**Isola Nova del Tronchetto, 14 - 30135 Venezia – ITALIA**

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PER ISPEZIONE ED ANALISI PRESSO PUNTI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEGLI ASILI NIDO GESTITI DA AMES SPA**

**CIG \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CAPITOLATO D’APPALTO**

Sommario

[Art. 1 – Oggetto del contratto 3](#_Toc1132288)

[Art. 2 – Modalità di svolgimento 3](#_Toc1132289)

[Art. 3 – Durata del contratto 4](#_Toc1132290)

[Art. 4 – Valore presunto dell’appalto 4](#_Toc1132291)

[Art. 5 – Corrispettivo 5](#_Toc1132292)

[Art. 6 – Penali 5](#_Toc1132293)

[Art. 7 – Cessione del contratto 6](#_Toc1132294)

[Art. 8 – Subappalto 6](#_Toc1132295)

[Art. 9 - Responsabilità e obblighi 6](#_Toc1132296)

[Art. 10 – Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro 7](#_Toc1132297)

[Art. 11 - Clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari 7](#_Toc1132298)

[Art. 12 – Garanzia 8](#_Toc1132299)

[Art. 13 - Risoluzione del contratto 8](#_Toc1132300)

[Art. 14 – Obbligo di rispettare il codice etico, il codice di comportamento interno, gli ulteriori protocolli ex d. lgs. 231/2001, legge 190/2012 e manleva 9](#_Toc1132301)

[Art. 15 – Clausola risolutiva espressa 10](#_Toc1132302)

[Art. 16 – Obbligo di segretezza e tutela privacy 10](#_Toc1132303)

[ALLEGATO A – PIANO DI ANALISI 12](#_Toc1132304)

[ALLEGATO B. - ELENCO DELLE SEDI DI PRELIEVO 15](#_Toc1132305)

## Art. 1 – Oggetto del contratto

L’affidamento ha per oggetto la fornitura dei servizi di analisi presso i punti di erogazione del servizio di ristorazione scolastica negli asili nido gestiti da A.M.E.S. S.p.A.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L’attività consiste in:

1. Attività di prelievo di campioni e delle successive analisi presso laboratori accreditati di:

* Analisi microbiologiche su prodotti finiti cotti e crudi;
* Tamponi ambientali superficiali per analisi microbiologiche;
* Analisi microbiologiche su materie prime;
* Analisi chimiche (inquinanti) su materie prime.

Per le specifiche quantitative e qualitative delle analisi da effettuare si veda l’**Allegato A – PIANO ANALISI**

1. Dovrà essere prevista l’organizzazione di un corso di formazione completo o aggiornamento del personale impiegato nelle varie strutture scolastiche dove avviene la ristorazione, in materia di igiene alimentare (fino a 50 pax).

PUNTI DI PRELIEVO

Le attività così come descritte al punto 1dovranno essere effettuate nelle strutture indicate nell’**Allegato B.**

L’elenco dei punti di prelievo rappresenta la situazione attuale ma non si escludono variazioni e/o adesioni di nuovi centri nel corso dell’esecuzione del contratto.

## Art. 2 – Modalità di svolgimento

L’esecuzione del servizio, è comprensiva degli aspetti logistici, tecnico-organizzativi e informatici.

E’ fatto obbligo all’Appaltatore, nell’esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, di garantire il rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

Il personale che effettuerà il servizio oggetto dell’appalto dovrà indossare indumenti idonei (camici e copricapo personali), essere dotato di idonea strumentazione ed essere munito di un apposito documento di identificazione conforme alle disposizioni contenute negli agli art. 18, 20, 21, 26 D. Lgs. 81/2008 e smi ed integrato con quanto indicato nell'art. 5 della Legge n. 136/2010 e smi.

Lo svolgimento del servizio avverrà sia presso la sede della Stazione Appaltante che presso le sedi e/o unità operative di AMES SpA ubicate nel territorio così come descritte nell’**Allegato B**. Per quanto riguarda, invece, le analisi dei campioni, queste dovranno essere eseguite presso dei laboratori accreditati di fiducia dell’Appaltatore con le seguenti modalità.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato nel rispetto dei Regolamenti CE 852/04, 853/04 e 178/02 e s.m.i e delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Veneto 2017 sulla base di un calendario previamente concordato con la Stazione Appaltante.

In caso di emergenza, su espressa richiesta del Responsabile dell’esecuzione, l’Appaltatore si impegna a prelevare/ritirare e a sottoporre il campione ad analisi entro 5 (cinque) ore dalla chiamata, che verrà confermata successivamente a mezzo e-mail. La consegna dei risultati dovrà essere assicurata con la massima tempestività, compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare e comunque non oltre 24 (ventiquattro) ore dalla conclusione dell’analisi.

L’Appaltatore consegnerà alla Committente i rapporti di prova entro 10 (dieci) giorni lavorativi dall'effettuazione dell'intervento compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare.

In caso di esiti sfavorevoli deve inviare la comunicazione del parametro non conforme immediatamente al termine dell’analisi, anticipandola per telefono e inviandola via e-mail al Referente della Committente nel più breve tempo possibile. La trasmissione elettronica dei risultati costituirà l’unica modalità di trasmissione dei rapporti di prova. Le modalità di tabulazione/elaborazioni statistiche dovranno essere concordate con la Committente.

Dovrà essere redatta apposita relazione per ogni sopralluogo o ispezione effettuata con l’indicazione di eventuali carenze riscontrate e le migliorie da attuare per seguire i requisiti igienico-sanitari. Potranno essere richieste eventuali consulenze tecniche in merito all’applicazione del piano di autocontrollo per ogni visita ispettiva effettuata.

Entro il mese di luglio di ogni anno dovrà essere elaborata una relazione finale con la valutazione complessiva del servizio ed eventuali osservazioni da inviare al Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica.

## Art. 3 – Durata del contratto

Il contratto avrà durata a partire dalla data di sottoscrizione (indicativamente nel mese di marzo 2019) fino al 31 luglio 2020, fatta salva la facoltà di esercitare la clausola di attivazione del periodo di proroga del servizio ai sensi dell’articolo 106, comma 11, D.Lgs. 50/2016 a mente del quale l’operatore economico si obbliga ad accettare di prorogare la durata del contratto per il periodo strettamente necessario all’espletamento delle procedure concorsuali di individuazione del nuovo contraente, e comunque non oltre sei mesi dalla scadenza naturale del contratto, alle medesime condizioni economiche e normative contrattuali vigenti, senza che l’appaltatore possa pretendere compensi ulteriori.

## Art. 4 – Valore presunto dell’appalto

Il valore complessivo ai sensi dell’art. 35 del D.Lgs. 50/2016 è pari ad € 37.000,00 così suddivisi:

* € 27.000,00 a basa d’asta per l’intero periodo contrattuale;
* € 5.000,00 nell’ipotesi in cui venissero richiesti maggiori prelievi ed analisi nei limiti del cd. quinto d’obbligo;
* € 5.000,00 per eventuale proroga tecnica

L’importo complessivo indicato in offerta sulla base delle quantità presuntive indicate, come ribasso rispetto alla base d’asta, vale quale corrispettivo meramente indicativo e presuntivo, soggetto a variazione sulla base delle effettive necessità di A.M.E.S. SpA.

Il prezzo unitario è da intendersi comprensivo di ogni onere e spesa e quant’altro gravante sul servizio di cui al presente capitolato speciale d’appalto. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all’impresa aggiudicataria dall’esecuzione del contratto e dall’osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi dei servizi offerti dall’Appaltatore.

A.M.E.S. S.p.A. si riserva, nel corso della durata contrattuale, di rivedere in tutto od in parte le condizioni del presente contratto qualora si pervenga alla riorganizzazione del servizio che determini una rilevante riduzione, oppure il superamento, del contratto di servizio aggiudicato. In questa ipotesi A.M.E.S. S.p.A. si impegna a comunicare con tre mesi di anticipo le variazioni introdotte. Al verificarsi di tale ipotesi A.M.E.S. S.p.A. non dovrà corrispondere alcun compenso e/o indennizzo all’Appaltatore, per la riduzione o il superamento del servizio.

I costi della sicurezza, non soggetti a ribasso sono pari ad € 740,00 e sono riferibili a:

* Formazione specifica;
* Utilizzo di scarpe antiscivolo;
* Utilizzo di indumenti idonei;

## Art. 5 – Corrispettivo

Il corrispettivo è determinato dai prezzi unitari indicati in sede di gara per le analisi effettivamente svolte e risultanti dai relativi documenti. Le fatture dovranno riportare l’ammontare della spesa, gli estremi relativi alle modalità di pagamento (numero di conto corrente bancario) il codice CIG relativo ed essere corredate dall’elenco dell’analisi effettuate e dei campioni analizzati.

Le fatture dovranno essere inviate trimestralmente al seguente indirizzo PEC: [servizi.territoriali@amesvenezia.postecert.it](mailto:servizi.territoriali@amesvenezia.postecert.it)Il pagamento avverrà a 30 gg data fattura fine mese. La liquidazione della fattura avverrà solo ed esclusivamente a seguito della eseguita verifica di conformità della prestazione ed attestazione di regolare esecuzione del servizio da parte del direttore dell’esecuzione.

Ai sensi del D.L. 50/2017, sulle fatture emesse verrà applicato il meccanismo del c.d. “split payment”

Ai sensi dell’art. 48-bis del DPR 603/1973 e s.m.i., per i pagamenti di importo superiore a cinquemila euro verrà effettuata una verifica, secondo le modalità previste dal DM 40/2008 e s.m.i., in merito ad eventuali inadempimenti del beneficiario inerenti l’obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Qualora a seguito della verifica risultasse, mediante comunicazione pervenuta da parte dell’Agenzia delle Entrate, un inadempimento, il pagamento verrà sospeso per i trenta giorni successivi dalla ricezione della suddetta comunicazione. Se durante la sospensione di cui al comma precedente e prima della notifica dell'ordine di versamento di cui all'articolo 72-bis del DPR 603/1973 e s.m.i. intervengono pagamenti da parte del beneficiario o provvedimenti dell'ente creditore che fanno venir meno l'inadempimento o ne riducono l'ammontare, così come comunicato dall’Ente, si provvederà ad effettuare il pagamento a favore del beneficiario.

La liquidazione delle fatture avverrà in base ai prezzi pattuiti, dopo aver dedotto tutte le somme delle quali l’appaltatore fosse debitore.

## Art. 6 – Penali

L’Appaltatore, nell’esecuzione del presente capitolato, ha l’obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative, regolamentari e contrattuali concernenti il servizio appaltato.

In caso di inadempimento, o di violazione delle prescrizioni del presente capitolato, oltre a quanto già previsto agli articoli precedenti, AMES SpA avrà facoltà di applicare una penale che potrà variare da un minimo di euro 100,00 (euro cento/00) ad un massimo di euro 500,00 (euro cinquecento/00) in relazione alla gravità dell’inadempienza e della recidività, salvo il risarcimento del maggior danno e salva comunque l’applicazione di eventuali ulteriori sanzioni previste dalle norme di legge e regolamentari.

L’applicazione della penalità dovrà essere preceduta da formale contestazione dell’inadempienza con facoltà dell’appaltatore di presentare le proprie osservazioni riguardo l’oggettiva impossibilità di rispettare le prescrizioni del presente capitolato, ovvero le disposizioni normative e regolamentari, entro 10 gg. dalla notifica della contestazione stessa.

Ogni contestazione sarà notificata all’Impresa aggiudicataria presso la sede legale, mediante invio a mezzo posta elettronica certificata.

Qualora dette giustificazioni non vengano tempestivamente presentate, ovvero non siano ritenute accoglibili, AMES SpA applicherà le penali previste, mediante ritenuta diretta.

Inoltre, AMES SpA avrà la facoltà di applicare le seguenti penalità:

* € 250,00.= per ogni giorno di ritardo nella consegna dei rapporti di prova delle analisi (art. 2) eseguite maggiorate di € 50,00.= (cinquanta/00) per ogni ulteriore giorno di ritardo;
* € 250,00.= per ogni omessa comunicazione riguardo a quanto previsto nella comunicazione di esiti sfavorevoli

L’applicazione della penale comporta la decurtazione dell’importo da addebitare rivalendosi sulle fatture in scadenza e sulla cauzione definitiva quale penale, nel caso di gravi violazioni contrattuali non eliminate oppure nel caso di mancata esecuzione del servizio dovuto per qualsiasi causa.

## Art. 7 – Cessione del contratto

La cessione, anche parziale del contratto, è vietata.

## Art. 8 – Subappalto

Il subappalto è ammesso a condizione che le imprese concorrenti indichino in offerta le parti dell’appalto eventualmente da subappaltare a terzi, nei limiti e secondo le modalità previste dall’art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

L’appaltatore potrà affidare a terzi l’esecuzione di parte delle prestazioni del contratto mediante sottoscrizione di contratto di subappalto, per un valore complessivo massimo che non potrà eccedere il 30% dell’importo complessivo del contratto. Il soggetto affidatario del contratto può affidare in subappalto lavori, servizi e forniture comprese nel contratto, previa autorizzazione della stazione appaltante, purché:

* all’atto dell’offerta abbia indicato i lavori o parte di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intende subappaltare;
* l’affidatario dimostri l’assenza, in capo ai subappaltatori, dei motivi di esclusione di cui all’articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell’articolo 3, comma 9, della legge 136/2010, nei contratti sottoscritti con i subappaltatori deve essere inserita, a pena di nullità assoluta, una apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

## Art. 9 - Responsabilità e obblighi

L’Appaltatore si impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L’appaltatore deve 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 eventuali malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro applicabili (sia nazionali che territoriali).

L’appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare ad AMES SpA e a terzi dall’esecuzione di quanto previsto nel presente capitolato.

L’accertamento dei danni sarà effettuato da AMES SpA alla presenza del Responsabile identificato dall’appaltatore, previamente avvertito in modo tale da consentire allo stesso di esprimere la propria valutazione. Qualora l’appaltatore 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 la ditta aggiudicataria non dovesse provvedere al risarcimento 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. 12 del presente capitolato, con obbligo di immediato reintegro.

## Art. 10 – Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

In applicazione dell’art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l’appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) e il committente cooperano per l’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto lo svolgimento di un servizio, ai sensi del comma 3-bis dell’art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l’obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI). Resta fermo l’obbligo per l’appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all’attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell’attività svolta.

## Art. 11 - Clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari

L’Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art. 3 della L. 136/2010 e successive modifiche e integrazioni. L’Impresa affidataria, in particolare, si impegna a trasmettere ad AMES SpA, entro 7 giorni dall’accensione del conto (o dei conti) dedicato/i al presente contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al presente contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i. L’I.A. si impegna, inoltre, a comunicare ad AMES SpA ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Nel caso in cui l’Appaltatore non adempia agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui al punto precedente, AMES SpA avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto mediante semplice comunicazione scritta da inviare a mezzo di raccomandata A.R. o a mezzo pec, salvo in ogni caso, il risarcimento dei danni prodotti da tale inadempimento.

## Art. 12 – Garanzia

Al momento della stipula del contratto, a garanzia dell’esatta osservanza di tutte le obbligazioni contrattuali, l’I.A. è obbligata a costituire una cauzione definitiva pari al 10 per cento dell'importo contrattuale ai sensi dell’art. 103 del D.Lgs. 50/2016 fatta salva la possibilità di applicare le riduzioni di cui all’articolo 97, comma 7, del D.Lgs. 50/2016. Qualora la garanzia venga costituita sotto forma di polizza fideiussoria, questa deve essere rilasciata da primaria compagnia assicurativa.

La fidejussione dovrà contenere esplicito impegno a versare la somma stessa a semplice richiesta scritta di AMES SpA entro 15 giorni dovrà in ogni caso escludere la preventiva escussione del debitore principale. Qualora l’I.A. non versi la cauzione definitiva nel termine stabilito, AMES SpA, senza bisogno di messa in mora, può dichiarare l’aggiudicazione decaduta, incamerare la cauzione provvisoria e rivalersi sull’I.A. per le spese e per i maggiori danni sostenuti dalla società.

La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte di AMES SpA, con la quale verrà attestata l’assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell’esecuzione del contratto.

In caso di decadenza dell’I.A. o di inadempienza o di grave negligenza che comporti la risoluzione del contratto, anche nel corso dell’esecuzione dello stesso, AMES SpA ha diritto di incamerare tutto o parte della cauzione prestata, salva l’azione di risarcimento danni. Resta salvo per AMES SpA l’esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione dovesse risultare insufficiente.

Ai sensi del comma 5 dell’articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 la garanzia è progressivamente svincolata sulla base dell’avanzamento dell’esecuzione del servizio, nel limite massimo dell’80% dell’importo iniziale garantito; l’importo residuo permane fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

## Art. 13 - Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall’art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto e con effetto immediato del contratto, ai sensi dell’art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

1. quando nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.l.gs. 50/2016;
2. quando venga verificato il mancato rispetto dell’azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;
3. quando venga verificata l’esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane SpA, come previsto all’art. 3 della L. 136/2010;
4. quando venga verificato il mancato rispetto dell’appaltatore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;
5. nel caso di concordato preventivo (fatto salvo quanto previsto dall’art. 186-bis del R.D. 16.3.1942 n. 167smi), di fallimento (fatto salvo quanto previsto dall’art. 110 del D.lgs. 50/2016), di stato di moratoria e di procedure concorsuali;
6. nel caso di condanna per uno dei reati previsti dalla legge 231/01;
7. in caso di subappalto non espressamente autorizzato dalla committente;
8. in caso di sospensione, abbandono o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
9. in caso di accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall’Appaltatore;
10. in caso di mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta di AMES SpA;
11. nel caso di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo 3 diffide formali;
12. qualora l’Appaltatore., 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;
13. nel caso in cui l’Impresa Aggiudicataria non adempia agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, come previsto dal precedente art. 11 del presente capitolato;
14. nel caso dell’applicazione di più di tre penalità di importo pari o superiore a euro 250,00 cad.;
15. negli altri casi previsti dalla legge.

Nei suddetti casi la risoluzione si verificherà di diritto qualora AMES SpA comunichi all’I.A., mediante raccomandata A.R. o Posta Elettronica Certificata (PEC), che intende avvalersi di questa clausola risolutiva.

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

## Art. 14 – Obbligo di rispettare il codice etico, il codice di comportamento interno, gli ulteriori protocolli ex d. lgs. 231/2001, legge 190/2012 e manleva

L’aggiudicataria si obbliga a rispettare, e a far rispettare ai propri collaboratori, il Codice Etico, il Codice di comportamento interno e gli ulteriori Protocolli previsti da AMES SpA ai sensi del D. Lgs. 231/2001 e della legge 190/2012 (cd. Compliance Program).

La violazione delle regole previste nei documenti sopra indicati e reperibili nel sito istituzionale [www.amesvenezia.it](http://www.amesvenezia.it/)rappresenta grave inadempimento contrattuale.

L’Appaltatore si impegna a segnalare all’Organismo di Vigilanza i casi di violazioni del Codice Etico e degli ulteriori Protocolli previsti nel Modello Organizzativo e di Gestione.

L’Appaltatore si impegna a segnalare al Responsabile della Prevenzione della Corruzione i casi di violazioni del Codice di comportamento interno e dei protocolli previsti nel Piano Triennale per la prevenzione della Corruzione.

La ditta aggiudicataria manleva fin d’ora AMES SpA per eventuali sanzioni o danni dovessero derivare a quest’ultima quale conseguenza della violazione dei citati Codice Etico, Codice comportamentale e Protocolli da parte dell’impresa aggiudicataria medesima o dei suoi collaboratori.

## Art. 15 – Clausola risolutiva espressa

AMES si riserva la possibilità di risolvere anticipatamente il presente contratto:

* in caso di inadempimento o ritardato adempimento di qualsiasi obbligazione assunta mediante esso, quando tale inadempimento sia reiterato e/o di natura tale da rendere inaffidabile il servizio eseguito dall’Appaltatore;
* qualora l’Azienda, o i suoi collaboratori, violi le norme previste dal Codice Etico, dal Codice di comportamento interno e/o dagli ulteriori Protocolli previsti da AMES ai sensi del D. Lgs. 231/2001, nonché in caso di commissione di reati presupposto del D. Lgs. 231/2001, da parte dell’Azienda affidataria o dei suoi collaboratori;
* violazione accertata degli obblighi di segretezza e tutela privacy.

AMES, verificata l’eventuale violazione, contesta il fatto assegnando all’Azienda affidataria un termine non superiore a 10 giorni per eventuali controdeduzioni.

Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, AMES potrà procedere alla risoluzione del contratto e agire per il risarcimento di eventuali danni patiti o patendi.

## Art. 16 – Obbligo di segretezza e tutela privacy

L’Azienda affidataria è rigorosamente tenuta ad osservare il segreto relativamente ai dati e alle informazioni di cui venga in possesso in virtù del presente contratto; ha pertanto l’obbligo di non divulgarli in nessun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all’esecuzione del presente contratto, salva espressa autorizzazione per iscritto da parte di AmesSpA.

L’obbligo di cui al comma precedente sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto.

L’Azienda affidataria si impegna altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy e in termini di riservatezza.

**Art. 17 – Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente disciplinare, le parti fanno riferimento alle disposizioni vigenti del Codice Civile.

**Art. 18 – Registrazione**

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell’Impresa appaltatrice, ivi comprese quelle per la sua registrazione, che avverrà solo in caso d’uso, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi di AMES S.p.A. Tali oneri sono, in via esemplificativa: marche da bollo per la stesura del contratto, diritti di segreteria, imposta di registro a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti..

**Art. 19 – Trattamento dati forniti dall’Appaltatore**

Per la presentazione dell’offerta, nonché per la stipula del contratto con l’appaltatore, è richiesto agli operatori economici di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell’ambito di applicazione del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento UE n. 2016/679 (in seguito GDPR). Ai sensi e per gli effetti delle suddette normative, alla Società compete l’obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati si precisa che tutti i dati che vengono comunicati dagli interessati, o che AMES acquisisce da terzi, saranno utilizzati esclusivamente per la gestione dei rapporti contrattuali e precontrattuali con gli interessati, per adempiere ad obblighi delle normative sovranazionali, nazionali, regionali e regolamentari che disciplinano l’attività istituzionale di AMES ed eventualmente per salvaguardare i propri legittimi interessi, connessi allo svolgimento dei rapporti.

Sono fatti espressamente salvi i trattamenti già consentiti dal Garante per la protezione dei dati personali, tramite autorizzazioni generali già pubblicate in G.U.

I dati personali sono trattati in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell’interessato. Il dato è trattato per espletare la verifica di posizioni giudiziarie, fiscali e di condotta di fornitori ed operatori economici che sono in rapporto pre-contrattuale o contrattuale con AMES SpA al fine di:

* svolgere le attività preliminari connesse alle procedure di acquisizione di beni e servizi e di lavori;
* coordinare e analizzare la redazione della documentazione tecnica, amministrativa e contrattuale;
* gestire il procedimento e le attività connesse (stipula del contratto, monitoraggio dei tempi del procedimento in affidamento, esecuzione del contratto);
* eventuale fase contenziosa.

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e/o telematici, con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l’integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle vigenti disposizioni.

I dati detenuti da AMES potranno essere conosciuti: da personale interno limitatamente alle informazioni necessarie per lo svolgimento delle mansioni lavorative di ciascuno, da soggetti pubblici a cui la comunicazione avviene in forza di obblighi normativi, da soggetti terzi (persone fisiche o giuridiche) che svolgono servizi di verifica della conformità normativa di AMES (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: l’ANAC,  Comune di Venezia, la Regione del Veneto, l’Organismo di vigilanza istituito ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, Ispettorato del lavoro, Spisal, ecc.), da soggetti che svolgono attività di verifica relativamente ai sistemi di gestione certificati applicati da AMES, da soggetti a cui la comunicazione è necessaria per la gestione del rapporto contrattuale, a personale informatico (interno od esterno) esclusivamente per ineliminabili necessità tecniche ed in modo limitato a quanto strettamente necessario.

In alcun caso AMES comunica dati a terzi se ciò non è necessario per l’espresso adempimento ad obblighi normativi, per necessità contrattuali o per necessità di gestione.

## ALLEGATO A – PIANO DI ANALISI

**Campionamento ed analisi presso le cucine degli asili nido del Comune di Venezia**

Il servizio deve essere espletato almeno 2 volte durante l’anno scolastico per ciascuna delle 27 strutture secondo un calendario da definire in accordo con la Stazione Appaltante.

Per l’anno scolastico 2018/2019 si prevede che il servizio venga esperito una sola volta in ciascuna delle strutture secondo un calendario previamente concertato con AMES SpA.

1. Analisi Microbiologiche – campioni di prodotti alimentari - n. 2 per tipologia (a. e b.) e per strutturain 2 momenti distinti dell’anno scolastico per un totale di 4 campioni per struttura.

Almeno 5 parametri a scelta tra quelli più significativi in relazione alla tipologia di prodotto finito:

1. Prodotti finiti cotti (carni, ragù, uova, pesce, ecc.).
2. Prodotto finito crudo o manipolato (carne cruda macinata, latticini, verdure lavate, ecc.).

|  |  |
| --- | --- |
| Da ricercare | Metodo indicato\* |
| Anaerobi solfito riduttori | ISO 15213:2003 |
| Bacilluscereus | UNI EN ISO 7932:2005 |
| Clostridiumperfringens | ISO 7937:2004 |
| Coliformi a 30° C | ISO 4832:2006 |
| Enterobatteriacee | ISO 21528-2:2017 |
| Escherichia coli (beta glucoronidasi positivo) | ISO 16649-2:2001 |
| Lieviti e muffe | ISO 21527-1/2:2008 |
| Listeria monocytogenes | UNI EN ISO 11290-2:2017 |
| Microrganismi mesofili | ISO 4833-1/2:2013 |
| Pseudomonasspp | UNI EN ISO 13720:2010  ISO 13720:2010 (CARNE E PRODOTTI A BASE CARNE)  ISO/TS 11059:2009 (LATTE E DERIVATI) |
| Salmonella | UNI EN ISO 6579-1:2017 |
| Staphyloccoccusaureus | UNI EN ISO 6888-1:2018 |
| ecc |  |

1. Analisi Microbiologiche – tamponi - n. 3 per struttura in 2 momenti distinti dell’anno scolastico per un totale di 6 tamponi a struttura.

Su superfici diverse della cucina (tavoli, attrezzature, taglieri, frigoriferi, ecc)

|  |  |
| --- | --- |
| Da ricercare | Metodo indicato\* |
| Enterobatteriacee | ISO 18593:2018 + ISO 21528-2:2017 |
| Listeria monocytogenes | ISO 18593:2018 + [UNI EN ISO 11290-1:2017](http://store.uni.com/catalogo/index.php/uni-en-iso-11290-1-2017.html) |
| Microrganismi mesofili | * ISO 18593:2018 +[ISO 4833-1/2:2013](http://store.uni.com/catalogo/index.php/iso-4833-1-2013.html) |
| Salmonella | * ISO 18593:2018 + [UNI EN ISO 6579-1:2017](http://store.uni.com/catalogo/index.php/uni-en-iso-6579-1-2017.html) |

1. Analisi Microbiologiche e chimiche – campioni di materie prime - n. 50 da effettuarsi fra tutte le strutture per un totale di 50 campioni.

Scelte a rotazione e diversificando fra quelle deperibili e non deperibili anche su nostra richiesta.

Annualmente: - 40 campioni di materie prime da sottoporre ad *analisi microbiologiche* (almeno 5 parametri a scelta tra quelli più significativi in relazione alla tipologia di materia prima);

- 10 campioni di materie prime da sottoporre ad *analisi chimiche* (inquinanti);

|  |  |
| --- | --- |
| ANALISI MICROBIOLOGICHE |  |
| Da ricercare | Metodo indicato\* |
| Anaerobi solfito riduttori | ISO 15213:2003 |
| Bacilluscereus | UNI EN ISO 7932:2005 |
| Clostridiumperfringens | ISO 7937:2004 |
| Coliformi a 30° C | ISO 4832:2006 |
| Enterobatteriacee | ISO 21528-2:2017 |
| Escherichia coli (beta glucoronidasi positivo) | ISO 16649-2:2001 |
| Lieviti e muffe | ISO 21527-1/2:2008 |
| Listeria monocytogenes | UNI EN ISO 11290-2:2017 |
| Microrganismi mesofili | ISO 4833-1/2:2013 |
| Pseudomonasspp | UNI EN ISO 13720:2010  ISO 13720:2010 (CARNE E PRODOTTI A BASE CARNE)  ISO/TS 11059:2009 (LATTE E DERIVATI) |
| Salmonella | UNI EN ISO 6579-1:2017 |
| Staphyloccoccusaureus | UNI EN ISO 6888-1:2018 |
| ecc |  |

|  |
| --- |
| ANALISI CHIMICHE (inquinanti) |
| **Carni e prodotti a base di carne** |
| Piombo |
| Cadmio |
| Inibenti |
| Polifosfati |
| Nitrati |
| Nitriti |
| **Pesce** |
| Metalli pesanti (tra cui Mercurio e Piombo) |
| **Prodotti sfarinati e da forno** |
| Aflatossine B1+B2+G1+G2 |
| **Cacao, orzo e spezie** |
| Ocratossina A |

\*o successivo aggiornamento

La ditta appaltatrice dovrà inviare preventivamente, ogni mese, all’ufficio Ristorazione Scolastica di Ames SpA, il piano di campionamento che intende effettuare, con la specifica:

1. degli alimenti/piatti scelti;
2. della data di intervento (specificando le giornate di prelievo alimenti o di tamponi di superficie);
3. delle scuole dove effettuerà il prelievo/campione.

L’ufficio Ristorazione Scolastica diAmesSpA potrà chiedere modifiche in base a segnalazioni specifiche delle strutture, su alimenti/piatti particolari.

Qualora la ditta non inviasse il piano preventivo di campionamento, essa potrà incorrere in penali.

RISULTATI ANALITICI

La ditta appaltatrice dovrà consegnare congiuntamente alla relazione mensile i risultati analitici completi di commento e giudizio. Qualora gli esiti non siano conformi l’analisi dovrà essere ripetuta.

## ALLEGATO B. - ELENCO DELLE SEDI DI PRELIEVO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nome Struttura – Nido** | **Indirizzo** | **Comune** |
| 1 | ARCOBALENO | Calle Chiocerette 1104 | San Girolamo - Venezia |
| 2 | AIRONE | Via Battaggia 2 | Chirignago |
| 3 | CAPP. ROSSO | Via Rossetti 4 | Marghera |
| 4 | CHIOCCIOLA - COSTA | Via A. Costa 8 | Mestre |
| 5 | CILIEGIO | Calle Correra 986 S Anna | S.Elena - Venezia |
| 6 | COCCINELLA | Via Virgilio 8/a Bissuola | Mestre |
| 7 | COLIBRI' | Via Scarsellini 36 | Marghera |
| 8 | CUCCIOLO | Via Passo San Boldo 29 | Favaro |
| 9 | DELFINO | Via S.Gallo 255 | Lido di Venezia |
| 10 | DRAGHETTO | Via S. Trentin 3/a Piraghetto | Mestre |
| 11 | EX TIEPOLO | Castello 6827 | Venezia |
| 12 | FIORDALISO | Via Perlan 33 | Chirignago |
| 13 | GABBIANO | Giudecca 936 | Venezia |
| 14 | GIRASOLE | Piazz.le Sirtori 6/a | Marghera |
| 15 | GLICINE | Cannaregio 2541 S. Marziale | Venezia |
| 16 | H MATATA | Via dell'Edera 33 | Chirignago |
| 17 | MELOGRANO | Via Selvanese - Zelarino | Zelarino |
| 18 | MILLECOLORI | Via S. Trentin 3/F | Mestre |
| 19 | ONDA | S. Croce 242 | Venezia |
| 20 | PETER PAN | Via Gazzato 2/a Cipressina | Mestre |
| 21 | PINETA | Via S.M. Goretti 1 | Mestre |
| 22 | PINOCCHIO | Via del Rigo 31/a | Carpenedo |
| 23 | POLLICINO | Via Penello 8 Terraglio | Mestre |
| 24 | SAN PIETRO IN VOLTA | Via San Pietro in Volta 322/h | Lido di Venezia |
| 25 | S. PROVOLO | Campo S. Provolo- Castello 4968 | Venezia |
| 26 | SOLE | Via S. Gallo 136 | Lido di Venezia |
| 27 | TRILLY | Viale san Marco 115 | Mestre |