

CITTA' di MONCALIERI
(Provincia di Torino)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA PER I DIPENDENTI DEL COMUNE MEDIANTE BUONO PASTO ELETTRONICO E DEL SERVIZIO INFORMATICO DI SUPPORTO FINALIZZATO ALLA GESTIONE E AL CONTROLLO DELLO STESSO

Articolo 1 - Oggetto e importo dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa per il personale dipendente del Comune di Moncalieri e per altri soggetti di volta in volta individuati/autorizzati dal Comune stesso, in occasione dei rientri pomeridiani in servizio, mediante buono pasto elettronico, utilizzabile presso gli esercizi appositamente convenzionati che svolgono le attività previste dall'art. 285 c.3 del D.P.R. 207/2010, e del servizio informatico di supporto finalizzato alla gestione e al controllo di detto servizio.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 comma 2 D.Lgs 163/2006 s.m.i., la componente del servizio costituita dal convenzionamento degli esercizi commerciali per il servizio sostitutivo di mensa è da intendersi prestazione principale, mentre la componente del servizio costituita dalla gestione del sistema informatico è da intendersi prestazione secondaria.

La gara avrà luogo mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs 163/2006 s.m.i con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006 s.m.i, e con le modalità previste dal presente capitolato speciale.

Il numero dei dipendenti aventi diritto è pari a circa 260 unità; il numero medio di fruitori annui è di circa 200.

Nel corso del triennio 2008-2010 sono stati consumati 2.780 buoni pasto interi e 109.142 buoni pasto ridotti

L'importo presunto della fornitura per il triennio è di Euro 600.000,00 circa, I.V.A. inclusa (pari a Euro 576.923,08 oltre IVA al 4%). Termine indicativo di decorrenza del termine contrattuale: 1 marzo 2012.

I valori suddetti sono puramente indicativi, essendo il numero dei buoni pasto soggetto a modificazione, per difetto o per eccesso, in base alle variazioni che potrebbero intervenire nel numero degli aventi diritto e degli effettivi utilizzatori nel corso della durata contrattuale.

Trattandosi di servizio da eseguire presso luoghi di lavoro non di competenza della stazione appaltante, i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari a Euro 0 (= zero). Resta ferma per l'aggiudicatario la responsabilità di cui al successivo art. 17.

Articolo 2 - Durata del contratto

L'appalto avrà la durata di anni 3 (tre), a decorrere dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio, se anteriore alla stipula. Su richiesta del Comune, il contraente sarà tenuto all'espletamento

del servizio alle stesse condizioni anche dopo la scadenza contrattuale, come sopra specificata, nelle more dello svolgimento della gara per l'individuazione del nuovo contraente, fino ad un massimo di sei mesi senza che ciò comporti automatico rinnovo del contratto. Ai sensi dell'art. 29 c.1 del D.Lgs 163/06, il Comune si riserva altresì l'opzione di proporre e concordare con il contraente la prosecuzione del rapporto contrattuale, per un periodo di un ulteriore anno, alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dallo stesso.

La data di decorrenza del contratto e le scadenze correlate sono indicative e potranno essere modificate in conseguenza della durata della gara.

Articolo 3 - Caratteristiche del servizio

L'impresa aggiudicataria garantisce ed organizza il servizio di mensa per i soggetti di cui all'art.1, mediante buoni pasto elettronici registrati tramite carta elettronica, avente le caratteristiche di cui al successivo art. 7 e da utilizzare con le modalità specificate successivamente, nei locali convenzionati con la Società di emissione e dotati di appositi terminali lettori di carte elettroniche.

Dovrà essere garantita ai dipendenti la possibilità di consumare i pasti dal lunedì alla domenica, inclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Nelle giornate festive (domeniche o festività infrasettimanali) e negli orari serali deve essere garantito il convenzionamento con almeno 1 locale.

Nel mese di agosto deve essere garantito il convenzionamento con almeno 2 locali dei quali almeno uno dovrà essere in grado di somministrare la tipologia di pasto PRP (pasto ridotto parametrico) di cui al successivo art. 8

Tutti gli esercizi convenzionati dovranno essere dotati, a cura e spese della Società di emissione, di idonei apparati di acquisizione dei dati di tipo elettronico (POS, terminali o altro), per ricevere il pagamento della prestazione erogata ai dipendenti, distinguendo le due tipologie di buono mensa completo e ridotto.

I dati così acquisiti e relativi alle consumazioni dovranno essere trasmessi al Comune di Moncalieri.

In particolare i dati relativi ai pasti dovranno essere trasmessi, a cura dell'impresa aggiudicataria, al Comune di Moncalieri con frequenza mensile, entro il giorno 5 del mese successivo a quello di riferimento, con le modalità specificate al successivo art. 12.

Il sistema dovrà consentire la fruizione di un solo pasto giornaliero per ogni dipendente.

Il sistema dovrà prevedere, in caso di malfunzionamento del detto apparato elettronico di acquisizione dei dati ovvero della carta elettronica, una modalità alternativa di registrazione dei pasti erogati dall'esercizio convenzionato, tale comunque da non richiedere l'anticipazione del pagamento da parte dell'utilizzatore della carta elettronica.

Tutti i costi relativi al sistema di gestione informatico – elettronico (terminali POS presso gli esercizi commerciali, carte elettroniche, costi installazione, gestione e manutenzione) sono a carico dell'impresa aggiudicataria, compreso il costo del collegamento telefonico/telematico.

L'impresa garantisce la manutenzione e il corretto funzionamento di tutte le apparecchiature informatiche e telematiche, nonché dei programmi volti a gestire e controllare la regolare effettuazione del servizio in costanza dell'appalto.

L'impresa appaltatrice dovrà fornire e consegnare, comprese nel prezzo offerto, le carte elettroniche, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 7.

Gli esercizi che somministrano i pasti dovranno quindi:

- essere convenzionati con l'impresa aggiudicataria;
- impegnarsi per la somministrazione delle tipologie di pasto definite nel seguente art. 8;
- utilizzare correttamente il terminale o POS installato per la registrazione elettronica dei pasti, ovvero uno strumento alternativo in caso di mancato funzionamento del sistema informatico per qualsiasi causa.

In nessun caso l'impresa aggiudicataria e gli esercizi con essa convenzionati possono assumere atteggiamenti discriminatori nei confronti degli utilizzatori del buono pasto elettronico, né possono rifiutarsi di erogare il servizio, nemmeno in caso di eccessivo affollamento del locale.

L'impresa aggiudicataria è responsabile del corretto adempimento delle condizioni del presente capitolato da parte degli esercizi convenzionati.

Articolo 4 - Modalità di fruizione del servizio

Presso i locali convenzionati i dipendenti del Comune di Moncalieri o altri soggetti autorizzati, avranno il diritto di consumare il pasto indicato nell'art. 8.

Per il pagamento del pasto dovrà utilizzarsi l'apposita carta elettronica, che sarà emessa dall'impresa aggiudicataria del servizio.

Attraverso detto sistema di pagamento i dipendenti del Comune di Moncalieri o altri soggetti autorizzati, potranno usufruire del servizio sostitutivo di mensa per ottenere il pasto convenuto, in conformità alle modalità di seguito riportate e nei tempi e modi che regolano il servizio di mensa dei dipendenti stessi.

In particolare:

1. è vietata la cessione delle carte elettroniche a terzi;
2. il buono pasto non dà diritto a resto in denaro, non può essere utilizzato per scopo diverso dalla prestazione di mensa, deve essere utilizzabile esclusivamente per il suo intero valore facciale;
3. il buono pasto elettronico non potrà in nessun caso essere utilizzato da persone diverse dai dipendenti del Comune di Moncalieri o altri aventi diritto;
4. il buono pasto elettronico deve essere utilizzato esclusivamente presso i gestori convenzionati aventi i requisiti di cui all'art. 285 c.3 del D.P.R. 207/2010;
5. l'eventuale consumazione supplementare rispetto a quelle predefinite dal presente capitolato comporta l'obbligo per il fruitore di regolare personalmente la differenza; (l'Amministrazione Comunale è sollevata, da parte dell'impresa aggiudicataria, da qualsiasi pretesa che i gestori dei punti di ristoro convenzionati avanzassero nei suoi confronti).

In ogni caso i dipendenti dovranno osservare scrupolosamente quanto stabilito dall'Amministrazione per la fruizione del servizio.

Articolo 5 - Requisiti degli esercizi convenzionati

I servizi sostitutivi di mensa resi a mezzo dei buoni pasto possono essere erogati dagli esercizi appositamente convenzionati che svolgono le seguenti attività:

- a) somministrazione di alimenti e bevande effettuate dagli esercizi di somministrazione di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287 ed alle eventuali leggi regionali in materia di commercio, nonché da mense aziendali ed interaziendali;
- b) cessioni di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato, effettuate, oltre che dagli stessi esercizi di somministrazione, mense aziendali ed interaziendali, da rosticcerie e gastronomie artigianali i cui titolari siano iscritti all'albo di cui all'art. 5, primo comma, della legge 8 agosto 1985, n. 443, nonché dagli esercizi di vendita di cui al decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, ed alle eventuali leggi regionali in materia di commercio, legittimati a vendere i prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare.

Resta fermo il possesso dei requisiti igienico - sanitari (Regolamento CEE 852/04 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004) di cui alla DGR 21-1278 del 23.12.2010, nel caso di preparazione o manipolazione dei prodotti di gastronomia all'interno dell'esercizio.

Articolo 6 –Esercizi da convenzionare

6.1.Rete minima di esercizi: requisito di partecipazione

Ciascuna impresa concorrente dovrà garantire, pena l'esclusione dalla gara d'appalto, la rete minima di esercizi da convenzionare, costituente requisito di partecipazione, aventi i requisiti di cui all'art. 285, c.3 lett.a – b del D.P.R. 207/2010, per le categorie di pasto specificate, come dettagliato nell'allegato A, parte integrante del presente capitolato:

Rete minima obbligatoria di esercizi da convenzionare ad una distanza non superiore a 500 metri:

- **dalla SEDE MUNICIPALE – Piazza Vittorio Emanuele II – n° 5 esercizi di cui:**
n° 3 con i requisiti di cui alla lettera a) dell'art 285 c.3 del DPR 207/2010 per la fornitura di pasti parametrali, tra i quali almeno n° 1 con disponibilità alla fornitura di pasti parametrali completi e almeno n° 1 con disponibilità alla fornitura di pasti parametrali ridotti;
n° 2 con i requisiti di cui alla lettera a) e/o lettera b) dell'art 285 c.3 del DPR 207/2010 con disponibilità alla fornitura di pasti ridotti parametrali e/o non parametrali.
- **dalla BIBLIOTECA COMUNALE – Via Cavour 31 – n° 1 esercizio** con i requisiti di cui alla lettera a) dell'art 285 c.3 del DPR 207/2010

Nel complesso la rete minima degli esercizi deve garantire:

- nelle giornate festive (domeniche o festività infrasettimanali) e negli orari serali l'apertura di almeno 1 esercizio;
- nel mese di agosto l'apertura di almeno 2 esercizi dei quali almeno uno dovrà essere in grado di somministrare la tipologia di pasto PRP (pasto ridotto parametrale) di cui al successivo art. 8

L'offerta potrà essere ammessa solo se rispetti i parametri minimi di distanza, tipologia di esercizio e tipologia di pasti sopra indicati e riportati nell'allegato A

6.2 – Rete degli esercizi da convenzionare: oggetto di valutazione

Sulla base dei criteri di aggiudicazione di cui all'art. 10 del presente capitolato inoltre saranno valutate le offerte che prevedano un numero superiore di esercizi:

- nelle vicinanze delle sedi indicate nell'allegato B dislocati ad una distanza dalle stesse fino a 1000 metri percorribili a piedi

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire per tutta la durata del contratto la convenzione con il numero e la tipologia degli esercizi che costituisce rete minima degli esercizi da convenzionare di cui all'allegato A, costituente requisito di partecipazione.

In fase di esecuzione dell'appalto l'impresa potrà sostituire alcuni esercizi con altri, purchè dotati dei requisiti previsti (in modo particolare distanza dalle sedi municipali) e dovrà provvedere ad informare tempestivamente l'Amministrazione fornendo l'elenco aggiornato degli esercizi convenzionati.

Gli esercizi convenzionati dovranno esporre la vetrofanìa recante l'indicazione di accettazione della carta elettronica presso l'esercizio stesso.

Gli esercizi convenzionati dovranno impegnarsi alla somministrazione del pasto definito all'art. 8, ed utilizzare correttamente il terminale o Pos installato per la registrazione elettronica dei pasti, ovvero uno strumento "alternativo" esclusivamente in caso di mancato funzionamento del sistema informatico.

I locali convenzionati dovranno possedere i requisiti come precisati all'art. 5 del presente capitolato.

A corredo dell'offerta, redatta secondo il fac simile **allegato E**, l'impresa concorrente dovrà indicare compilare anche **l'allegato C** dal quale dovrà risultare con chiarezza il numero e le caratteristiche degli esercizi con i quali l'impresa aggiudicataria si impegna espressamente ad attivare, entro 15 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima della sottoscrizione del contratto, apposite convenzioni per la somministrazione del pasto di cui all'art. 8 del presente capitolato.

Tale indicazione dovrà contenere:

- la tipologia del locale - lett. a) oppure b) dell'art. 285 c.3 del DPR 207/2010)
- distanza dalla sede comunale indicata
- tipologia di pasti forniti.

La sottoscrizione del contratto è subordinata alla circostanza che l'impresa aggiudicataria fornisca prova, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, di aver stipulato il numero di convenzioni indicate in sede di offerta, depositandone copia presso gli uffici comunali: la documentazione probatoria deve essere costituita da un elenco in formato elettronico e cartaceo di tutti gli esercizi convenzionati e da una dichiarazione giuridicamente vincolante che esprima l'impegno di adesione alla rete da parte di ciascun esercizio commerciale incluso nell'elenco suddetto, sottoscritta sia dall'esercente che dall'aggiudicatario.

Se la prova non viene fornita, l'impresa decade dall'aggiudicazione e il servizio viene affidato all'impresa che la segue in graduatoria. Tali convenzioni dovranno essere attive a tutti gli effetti a decorrere dall'1.03.2012 o da altro e diverso termine indicato dall'Ente appaltante in ragione dell'andamento delle operazioni di gara ed in particolare consentire ai dipendenti la fruizione dei pasti.

Non è ammesso scostamento tra numero di convenzioni dichiarate in sede di offerta e quelle effettivamente sottoscritte in relazione alla rete minima degli esercizi.

Per quanto attiene gli ulteriori esercizi convenzionati la verifica sarà effettuata sul numero degli esercizi dichiarato in sede di offerta e quelli che risultano effettivamente convenzionati e lo scostamento massimo consentito è pari al 20% (con arrotondamento all'unità superiore) ; uno scostamento superiore costituisce causa di decadenza dall'aggiudicazione.

I locali convenzionati saranno tenuti al rispetto delle vigenti leggi e disposizioni in materia di igiene e sanità, oltre a quanto stabilito dall'A.S.L. competente ed aderire al protocollo igienico-sanitario del sistema H.A.C.C.P.

La carta elettronica dovrà altresì consentire la fruizione del buono pasto ridotto (non parametrico), per il valore risultante in sede di aggiudicazione, presso gli eventuali altri esercizi aderenti alla rete della società di emissione dei buoni pasto indipendentemente dalle convenzioni attivate in relazione al presente capitolato.

In caso di trasferimento delle sedi comunali, nel periodo di vigenza del contratto d'appalto del servizio sostitutivo di mensa, l'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare convenzioni ulteriori nelle vicinanze delle nuove sedi, dietro richiesta dell'Amministrazione comunale da inoltrare non oltre 90 giorni dalla data di inizio del servizio richiesto.

Articolo 7 - Caratteristiche delle carte elettroniche

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire gratuitamente, entro 10 giorni dalla data dell'ordine e comunque in tempo utile per attivare il servizio a decorrere dal 1° marzo 2012 o altro e diverso termine indicato dall'Ente appaltante in ragione dell'andamento delle operazioni di gara al Comune di Moncalieri, per ciascun dipendente avente diritto al servizio mensa (circa 260) una carta elettronica, riportante:

- a) il codice fiscale o la ragione sociale del Comune;
- b) la ragione sociale e il codice fiscale della Società di emissione;
- c) il numero progressivo attribuito al badge;
- d) il numero di matricola ed il cognome e nome del dipendente fruitore a cui sarà attribuito;
- e) tutte le altre eventuali indicazioni rese obbligatorie dall'art. 285 c.5 del D.P.R. 207/2010

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, fornire gratuitamente all'Amministrazione un quantitativo di carte elettroniche, pari ad almeno il 15% del numero totale delle carte emesse, prive dei dati identificativi del dipendente, da utilizzarsi per far fronte a particolari esigenze organizzative (carte di servizio).

Anche la fornitura di nuove ed ulteriori carte elettroniche che si rendessero necessarie nel corso della durata del contratto, come pure la eventuale sostituzione in caso di deterioramento, smagnetizzazione, malfunzionamento, furto, smarrimento, ecc. è totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria.

In caso di furto o smarrimento della tessera, segnalato da un dipendente, l'ente darà comunicazione all'impresa aggiudicataria che provvederà a disabilitarla immediatamente e ad emettere nuova tessera in sostituzione di quella rubata o smarrita.

Articolo 8 - Composizione del pasto

Le tipologie di pasto sono le seguenti:

PC = buono pasto completo parametrico (valore a base di gara € 7,80 IVA compresa):

- primo piatto (scelta tra almeno due)
- secondo piatto (scelta tra almeno due)
- contorno
- dolce o frutta
- pane o grissini
- n. 1 bevanda, con scelta tra ½ litro di acqua minerale, 1 bibita (0,33 l).
- coperto e servizio

PRP = buono pasto ridotto parametrico - (valore a base di gara € 5,20 IVA compresa)

- primo piatto oppure secondo piatto (scelta tra almeno due)
- contorno oppure dolce o frutta
- pane o grissini

- ½ litro di acqua minerale
- coperto e servizio

PR = buono pasto ridotto (*valore a base di gara € 5,20 IVA compresa*)

Il controvalore del buono pasto corrisponde ai consumi i cui prezzi sono indicati nel listino prezzi in vigore e obbligatoriamente esposto presso i locali medesimi.

In caso di consumo di prodotti non compresi nel pasto sopra descritto, ma somministrati ai dipendenti su loro richiesta, il ristoratore avrà facoltà di esigere un eventuale sovrapprezzo. Le prestazioni eccedenti saranno integrate in contanti da parte del dipendente. In nessun caso il costo relativo al coperto ed al servizio potrà essere posto a carico del dipendente.

In ottemperanza al D.Lgs. 81/2008 e della legge 125/2001 è fatto divieto di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche ai dipendenti comunali nell'ambito delle attività lavorative e quindi nel servizio di mensa offerto.

Articolo 9 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari a base di gara dei pasti di cui all'art. 8 sono:

di **Euro 7,80= buono pasto completo (PC)**

di **Euro 5,20= buono pasto ridotto (PRP e PR)**

I costi dei pasti sopra indicati includono l'I.V.A. di legge (4%).

Pertanto i buoni avranno valori facciali come determinati in sede di aggiudicazione e comunque non superiori rispettivamente a **Euro 7,80 e di Euro 5,20**

L'offerta presentata in sede di gara dovrà indicare l'eventuale unica percentuale di ribasso offerto relativamente alle tipologie di pasto come individuate nell'art. 8. Il prezzo di ogni offerta sarà determinato applicando la percentuale di ribasso indicata nell'offerta al prezzo indicato come base di gara, con arrotondamento al terzo decimale. L'indicazione della percentuale di ribasso deve essere espressa in cifre e in lettere. Quando in un'offerta vi sia discordanza fra la percentuale indicata in lettere e quella indicata in cifre, si intende valida l'indicazione della percentuale in lettere.

Con l'entrata in vigore della L. 106/2011 di conversione del D.L. 70/2011 e conseguente introduzione del comma 3 bis dell'art. 81 c.c.p., l'offerta migliore è da determinarsi al netto delle spese relative al costo del personale, valutato sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, e delle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Pertanto, ai fini della dovuta applicazione di tale norma e seguendo la linea interpretativa indicata dall'AVCP nel recente documento "Prime indicazioni sui bandi tipo: tassatività delle cause di esclusione e costo del lavoro, Parte III - costo del personale", si ritiene che la percentuale di incidenza di costo del personale possa esser determinata riferendosi alla media del costo del personale per la fornitura di pasti, oggetto di servizi già appaltati da questo Ente ed in generale ai servizi di ristorazione collettiva; si stima che tale percentuale d'incidenza sia pari ad almeno il 42%, percentuale che dovrà pertanto essere contemplata e rispettata in fase di ribasso percentuale sul valore nominale del buono pasto.

Articolo 10 - Criteri di aggiudicazione dell'appalto

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata, ai sensi dell'art. 285 c.7 del D.P.R. 207/2010, mediante procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del Decreto Legislativo 12.4.2006, n. 163.

L'esame delle offerte presentate dalle imprese concorrenti sarà effettuato da apposita commissione e l'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore dell'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio, valutato in base ai seguenti elementi:

- A) Ribasso sul valore nominale del buono pasto – punti 20/100
- B) Rete degli esercizi – punti 30/100
- C) Sconto incondizionato verso gli esercenti – punti 25/100
- D) Termini di pagamento agli esercizi convenzionati – punti 10/100
- E) Progetto tecnico – punti 15/100

I punteggi verranno assegnati applicando la seguente formula:

$$C(a) = \text{SOMMATORIA } n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

N= numero totale dei requisiti

W_i= peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

A) RIBASSO sul valore nominale del buono pasto = max 20 punti

Il punteggio sarà attribuito all'offerta in base alla seguente formula:

$$C_i \text{ per } (R_i \leq R_s) = X * R_i / R_s$$

$$C_i \text{ per } (R_i > R_s) = X + (1 - X) * [(R_i - R_s) / (R_m - R_s)]$$

Dove C_i= coefficiente attribuito al concorrente

R_i= ribasso offerto dal concorrente i-esimo

R_s= media aritmetica dei ribassi offerti

R_m=ribasso massimo offerto dai concorrenti

Il coefficiente X è stabilito = a 0,85

B) RETE degli ESERCIZI DA CONVENZIONARE = max 30 punti

Pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere garantita nell'offerta la convenzione con la rete minima degli esercizi da convenzionare indicata nell'**allegato A** del presente capitolato.

Il punteggio è attribuito alla rete degli ulteriori esercizi come segue:

1.) Numero di convenzioni con esercizi situati a distanza, percorribile a piedi, non superiore a 1000 metri, dalla sede municipale - allegato B: max 20 punti

Il punteggio massimo di 20 punti sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$C_i = (N_i - N_b) / (N_m - N_b)$$

dove :

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

N_i = numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente

N_b = numero minimo di esercizi da convenzionare posto a base di gara (n° 6)

N_m = numero massimo di esercizi da convenzionare offerto dai concorrenti

Punteggio attribuito per l'attivazione del maggior numero di convenzioni, ulteriori rispetto a quelle minime richieste ed indicate nell'allegato A, con esercizi aventi i requisiti di cui all'art. 285 c.3 lett.a) e b) del D.P.R 207/2010, dislocati nei pressi sede municipale ad una distanza non superiore a **1000 metri** percorribili a piedi, conformi a quanto previsto nel bando di gara e nel presente capitolato.

2.) Numero di convenzioni con esercizi situati a distanza, percorribile a piedi, non superiore a 1000 metri, dalla biblioteca comunale, asili nido, magazzino comunale- allegato B : max10 punti

Il punteggio massimo di 10 punti sarà attribuito secondo al seguente formula:

$$C_i = (N_i - N_b) / (N_m - N_b)$$

dove :

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

N_i = numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente

N_b = numero minimo di esercizi da convenzionare posto a base di gara (n° 6)

N_m = numero massimo di esercizi da convenzionare offerto dai concorrenti

Punteggio attribuito all'offerta che reca l'impegno espresso all'attivazione del maggior numero di convenzioni, con esercizi di cui all'art. 285 c.3 lett.a) e b) del D.P.R 207/2010, dislocati nei pressi delle sedi predette ed indicate nell'allegato B, che devono essere dislocati ad una distanza non superiore a 1000 metri percorribili a piedi da ciascuna sede), conformi a quanto previsto nel bando di gara e nel presente capitolato.

La sottoscrizione del contratto è subordinata alla circostanza che l'impresa aggiudicataria fornisca prova, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, di aver stipulato il numero di convenzioni indicate in sede di offerta, depositandone copia presso gli uffici comunali: la documentazione probatoria deve essere costituita da un elenco in formato elettronico e cartaceo di tutti gli esercizi convenzionati e da una dichiarazione giuridicamente vincolante che esprima l'impegno di adesione alla rete da parte di ciascun esercizio commerciale incluso nell'elenco suddetto, sottoscritta sia dall'esercente che dall'aggiudicatario.

Se la prova non viene fornita, l'impresa decade dall'aggiudicazione e il servizio viene affidato all'impresa che la segue in graduatoria. Tali convenzioni dovranno essere attive a tutti gli effetti a decorrere dall'1.03.2012 o altro e diverso termine indicato dall'Ente appaltante in ragione dell'andamento delle operazioni di gara ed in particolare consentire ai dipendenti la fruizione dei pasti.

Non è ammesso scostamento tra numero di convenzioni dichiarate in sede di offerta e quelle effettivamente sottoscritte in relazione alla rete minima degli esercizi.

Per quanto attiene gli ulteriori esercizi convenzionati la verifica sarà effettuata sul numero degli esercizi dichiarato in sede di offerta e quelli che risultano effettivamente convenzionati e lo scostamento massimo consentito è pari al 20% (con arrotondamento all'unità superiore); uno scostamento superiore costituisce causa di decadenza dall'aggiudicazione.

C) SCONTO INCONDIZIONATO VERSO GLI ESERCENTI = max 25 punti

Il punteggio massimo di 25 punti è attribuito secondo la seguente formula:

$$C_i = (S_m - S_i) / (S_m - S_n)$$

Dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i

S_i = sconto sul valore nominale del buono offerto dal concorrente

S_m = sconto massimo posto a base di gara stabilito in 18%

S_n = sconto minimo offerto dai concorrenti

D) TERMINI di PAGAMENTO agli ESERCIZI CONVENZIONATI = max 10 punti

Il punteggio massimo, pari a punti 10, verrà attribuito secondo la seguente formula:

$$C_i = (T_m - T_i) / (T_m - T_n)$$

Dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i

T_i = termine di pagamento espresso offerto dal concorrente

T_m = termine di pagamento massimo, espresso in giorni, posto a base di gara stabilito in giorni 45 (quarantacinque)

T_n = termine per il pagamento espresso in giorni minimo offerto dai concorrenti

E) PROGETTO TECNICO = max 15 punti

Il punteggio massimo sarà attribuito al progetto tecnico che meglio risponde alle specifiche oggettive esigenze organizzative e di innovazione tecnologica di seguito indicate:

1. Promozione acquisti pubblici ecologici: max punti 5

Il punteggio massimo è attribuito all'impresa che si impegna a garantire che il servizio svolto negli esercizi convenzionati rispetti le seguenti specifiche tecniche di cui all'allegato H al Protocollo d'Intesa per la promozione degli acquisti pubblici ecologici tra la Provincia di Torino, l'A.R.P.A Piemonte e altri enti :

punti 1: prodotti stagionali

punti 1: menù vegetariano

punti 1: riduzione gestione dei rifiuti- impiego di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili

punti 1: pulizie dei locali – utilizzo prodotti detergenti ECOLABEL

punti 1: prodotti carta-tessuto EU ECOLABEL

Le predette specifiche tecniche sono quelle evidenziati e previste nell'allegato H del Protocollo APE che integra il presente capitolato.

2. Progetto tecnico informatico di gestione del buono pasto elettronico: max punti 10

Il progetto tecnico formulato dall'impresa concorrente dovrà consentire un'ottimale integrazione dei dati relativi alla fruizione della mensa con il programma rilevazione presenze in uso presso l'Amministrazione, al fine di consentire la verifica della spettanza del buono pasto nel giorno di utilizzo nonché un'efficiente contabilizzazione, per i buoni pasto interi, delle somme da trattenere ai dipendenti in tempo utile per l'elaborazione stipendiale del mese successivo.

Il punteggio verrà attribuito alle offerte che consentano, agli utenti individuati dal Comune, di accedere via WEB, sulla base di una profilazione ed abilitazioni specifiche secondo i seguenti criteri, ad un sito individuato dall'Impresa per la consultazione dei dati di tutto il Personale del Comune e la gestione delle carte di servizio

Il punteggio sarà così attribuito:

- tempestività dell'aggiornamento definitivo dei dati disponibili sul sito web: punti da 0 a 3

- possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dal dipendente, suddivisi per tipologia di pasto (completo o ridotto) e/o per un singolo giorno e/o da data a data con l'indicazione dell'orario della bollatura e/o con l'indicazione del punto di ristoro e/o degli importi in euro a carico del dipendente per i buoni pasto completi.: punti da 0 a 5
- possibilità di visualizzare e importare i dati dei pasti fruiti dai dipendenti raggruppati per punto di ristoro con totale generale per un singolo giorno e/o da data a data; punti da 0 a 2

I risultati delle consultazioni devono poter essere esportati in excel o in formato txt.

I dati di dettaglio relativi alla fruizione dei pasti dovranno essere rilevati dai singoli gestori e resi disponibili a sistema almeno entro il giorno successivo la loro fruizione. Il sistema centrale di raccolta deve essere alimentato in automatico con i dati trasmessi dai punti ristoro e relativi ai pasti forniti nella giornata.

§§§§§§§§

In caso di parità di punteggio si procederà all'assegnazione in base a sorteggio pubblico.

L'Amministrazione comunale procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione può sempre invitare le imprese concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati o in merito alle caratteristiche qualitative o funzionali dei prodotti e/o servizi offerti.

Articolo 11 - Requisiti dei buoni pasto elettronici

Per quanto compatibile, i buoni pasto elettronici dovranno possedere i requisiti previsti dall'art. 285 del D.P.R. 207/2010, ed in particolare:

- a) dovranno consentire a scelta dell'utilizzatore di ricevere un servizio sostitutivo di mensa per un pasto completo o un pasto ridotto a fronte dei corrispettivi determinati in sede di aggiudicazione.
- b) dovranno costituire il documento che consente all'esercizio convenzionato di provare l'avvenuta prestazione nei confronti delle società di emissione;
- c) dovranno costituire il documento che consente di provare all'Amministrazione l'utilizzo del buono pasto, il tipo di buono, il fruitore, il giorno, l'ora e l'esercizio di fruizione.
- d) potranno essere utilizzati dagli aventi diritto, durante la giornata lavorativa anche se domenicale o festiva;
- e) non dovranno essere cedibili, commercializzabili, cumulabili, convertibili in denaro;
- f) dovranno essere utilizzabili esclusivamente per l'intero valore facciale.

Articolo 12 - Comunicazione consumazioni

Entro il 5° giorno di ciascun mese, l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco delle consumazioni relative al mese precedente ed in particolare:

- o Cognome e Nome del dipendente che ha consumato il pasto
- o N. matricola del dipendente
- o Tipologia pasto:
1) buono pasto completo

2) *buono pasto ridotto*

- Data e ora della consumazione del pasto
- Esercizio che ha somministrato il pasto

inviando file in formato TXT denominato MENSA.TXT con il seguente tracciato record:

Posizione da	Posizione a	Numero caratteri	Contenuto
0	3	4	Codice esercizio erogante con numerazione dal 7000
4	4	1	Vuoto
5	5	1	0 per buono intero – 1 per buono ridotto
6	11	5	Vuoto
12	12	1	Valorizzare 0
13	16	4	Matricola dipendente o badge provvisorio (i badge provvisori devono essere dal 9000)
17	17	1	Vuoto
18	27	10	Data consumazione pasto in formato GG/MM/AAAA
28	28	1	Vuoto
29	33	5	Ore in formato HH:MM

L'elenco dettagliato dei pasti usufruiti dai dipendenti nel corso del mese di riferimento, contenente almeno le indicazioni di cui sopra, dovrà essere trasmesso dall'impresa appaltatrice in formato elettronico antecedentemente all'emissione della fattura. La trasmissione dell'elenco dovrà essere effettuata per posta elettronica o su supporto informatico

Il Comune si riserva altresì la facoltà di richiedere i dati suddetti anche settimanalmente.

Articolo 13 - Obblighi dell'aggiudicatario

Oltre a quanto già definito negli altri articoli, l'impresa aggiudicataria dovrà:

- a) fornire prova, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, di aver stipulato il numero di convenzioni indicate in sede di offerta. Se la prova non viene fornita, l'impresa decade dall'aggiudicazione e il servizio viene affidato all'impresa che la segue in graduatoria;
- b) attivare il servizio entro il 1° marzo 2012 o altro e diverso termine indicato dall'Ente appaltante in ragione dell'andamento delle operazioni di gara;
- c) consegnare le carte elettroniche, aventi le caratteristiche rispondenti alle prescrizioni tecniche di cui al precedente articolo 7, almeno 5 giorni prima dell'attivazione del servizio;
- d) fornire ed installare tutte le apparecchiature necessarie (compresi i terminali presso gli esercizi convenzionati) per la completa esecuzione del servizio a decorrere dal termine di cui alla precedente lettera b);
- e) assicurare la manutenzione ed il corretto funzionamento dei terminali installati presso gli esercizi convenzionati e di tutte le apparecchiature informatiche, impegnandosi a garantire la riparazione al massimo entro il giorno lavorativo seguente quello del guasto;
- f) garantire, per tutta la durata del rapporto contrattuale, la rete minima degli esercizi costituente requisito di partecipazione

- g) garantire per tutta la durata del contratto la rete degli esercizi convenzionati ulteriori nei limiti dello scostamento massimo del 20% rispetto a quelli indicati nell'offerta (l'arrotondamento è fatto all'unità superiore);
- h) comunicare al Comune, entro 2 giorni dal verificarsi dell'evento, le eventuali risoluzioni contrattuali da parte degli esercizi già convenzionati, provvedendo entro 20 giorni ad attivare convenzione con altro esercizio aventi le medesime caratteristiche;
- i) fornire periodicamente e comunque in occasione di ogni variazione degli esercizi convenzionati ovvero, ad ogni inserimento o esclusione di uno o più esercizi, l'elenco aggiornato degli esercizi stessi;
- j) In caso di trasferimento delle sedi comunali, nel periodo di vigenza del contratto d'appalto del servizio sostitutivo di mensa, impegnarsi a stipulare convenzioni ulteriori nelle vicinanze delle nuove sedi, dietro richiesta dell'Amministrazione comunale da inoltrare entro 90 giorni dalla data di inizio del servizio richiesto
- k) garantire che i dipendenti e gli altri aventi diritto autorizzati dal Comune ricevano dagli esercizi convenzionati con l'impresa aggiudicataria le prestazioni di cui al precedente art.8 ;
- l) garantire la continuità del servizio sostitutivo di mensa per tutto l'anno solare, con le caratteristiche del presente capitolato;
- m) controllare e garantire il corretto adempimento da parte dei ristoratori convenzionati, delle condizioni del presente capitolato, fornendo apposita relazione annuale circa le verifiche effettuate e gli eventuali provvedimenti adottati;
- n) disporre i controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate per ciascuna segnalazione dell'utenza. Le segnalazioni verranno trasmesse a mezzo e-mail dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria affinché la medesima, entro il termine massimo di 10 giorni dalla comunicazione, fornisca adeguati riscontri e adotti le misure idonee a risolvere le difformità riscontrate;
- o) garantire che tutti gli esercizi convenzionati siano provvisti dei requisiti previsti dall'art.285, comma 3, del DPR 207/2010 ed in possesso delle prescritte autorizzazioni e licenze di legge; garantire altresì che gli stessi operino nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sanità, che i pasti siano somministrati in misura ottimale, con cibi freschi e genuini e che vi sia effettiva possibilità di scelta dei menù;
- p) comunicare, entro 5 giorni dall'aggiudicazione, l'ufficio di riferimento, con relativo recapito, con personale dotato di adeguato livello di responsabilità, tale da consentire l'esame e la pronta soluzione di eventuali problemi connessi con l'esecuzione del presente appalto. Tale ufficio farà da riferimento per ogni richiesta o segnalazione;
- q) consentire e favorire le verifiche da parte del Comune in ordine alla regolarità di utilizzo dei carte elettroniche anche mediante controlli presso i vari punti di ristoro;
- r) garantire la tempestiva e completa comunicazione, per posta elettronica o su supporto informatico, dei dati relativi ai pasti somministrati nel mese, entro il 5° giorno del mese successivo a quello di fruizione dei pasti, come previsto al precedente art. 12. Garantire altresì la trasmissione, entro il termine indicato nella richiesta, di tutti gli eventuali dati richiesti dal Comune;
- s) fornire gratuitamente ed entro 5 giorni lavorativi, le carte elettroniche richieste dall'Ufficio personale, siano esse nuove ed ulteriori rispetto alla prima fornitura, oppure in sostituzione di quelle danneggiate, smarrite, rubate o difettose;
- t) risolvere entro 48 ore i problemi di tipo tecnico con gli esercizi convenzionati, segnalati dall'Ente;
- u) attivare un sistema alternativo per garantire il consumo dei pasti in caso di black-out o Pos non funzionante, garantendo che tale sistema sia utilizzato in via eccezionale e che consenta il riscontro per eventuali casi di contestazione (ad esempio, modulo manuale indicazione di data, ora, nome e firma del dipendente, nonché di un codice univoco a cura della Ditta); tali dati dovranno comunque essere fatti confluire nell'elenco di cui all'art. 12.

- v) consentire ai dipendenti o altri autorizzati in possesso di carta elettronica la fruizione del buono pasto ridotto (non parametrico), per il valore risultante in sede di aggiudicazione, presso gli eventuali altri esercizi aderenti alla rete della società di emissione dei buoni pasto indipendentemente dalle convenzioni attivate in relazione al presente capitolato(anche al di fuori del territorio comunale);
- w) non sospendere il servizio in alcun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Ente.
- x) l'impresa appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 s.m.i.
- y) l'impresa appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura – ufficio territoriale del governo della provincia di Torino della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Articolo 14 - Obblighi dei contraenti

L'Amministrazione Comunale e l'impresa aggiudicataria convengono che i rapporti con gli esercizi erogatori del servizio sostitutivo di mensa saranno tenuti esclusivamente dall'impresa aggiudicataria e che, pertanto, l'Amministrazione deve ritenersi esonerata da qualsivoglia responsabilità.

L'impresa aggiudicataria non potrà imporre agli esercenti la fruizione di eventuali servizi aggiuntivi, pena la risoluzione del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà vigilare sul corretto svolgimento del servizio da parte degli esercizi con essa convenzionati ed adottare, nei confronti degli esercenti, tutti i necessari accorgimenti affinché gli stessi forniscano il servizio nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato e nel bando di gara.

Sarà obbligo dell'Amministrazione rendere note ai propri dipendenti, utilizzatori dei buoni pasto elettronici, con i sistemi ritenuti più idonei ed efficaci, le modalità di erogazione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria, nonché l'adozione di tutti gli accorgimenti necessari per agevolare il corretto utilizzo delle carte elettroniche.

Articolo 15 - Revisione dei prezzi e componenti essenziali di costo

Ai sensi dell'art. 115 del Decreto Legislativo 12.4.2006, n. 163, il contratto oggetto d'appalto, in quanto ad esecuzione continuativa, è soggetto a revisione periodica del prezzo.

Articolo 16 - Responsabilità - Controlli

L'impresa risponderà per i danni che, direttamente o indirettamente, potrà provocare all'Amministrazione Comunale, ai suoi dipendenti e a terzi durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

L'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità, sia civili sia penali, che possono derivare da avvelenamenti od intossicazioni sia di natura accidentale che di natura dolosa, dovuti alla somministrazione di cibi e bevande, sollevando da qualunque responsabilità il Comune.

L'impresa deve altresì esonerare l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità in merito ai rapporti che essa ha con i locali convenzionati.

Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente, in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

L'impresa inoltre assume ogni responsabilità ed onere derivante da diritti di proprietà intellettuale da parte di terzi in ordine alle forniture e ai servizi.

L'aggiudicatario è esclusivo e diretto responsabile di eventuali irregolarità ed abusi che dovessero verificarsi negli esercizi convenzionati, nonché del rispetto da parte di quest'ultimi delle norme igienico-sanitarie e delle autorizzazioni di legge vigenti. Conseguentemente l'Amministrazione è sollevata da ogni responsabilità in merito.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare controlli almeno annuali circa il corretto adempimento da parte dei ristoratori convenzionati, delle condizioni del presente capitolato, fornendo apposita relazione all'Amministrazione Comunale circa le verifiche effettuate e gli eventuali provvedimenti adottati.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate dovranno essere disposti altresì per ciascuna segnalazione dell'utenza. Le segnalazioni verranno trasmesse a mezzo e-mail dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria affinché la medesima, entro il termine massimo di 10 giorni dalla comunicazione, fornisca adeguati riscontri e adotti le misure idonee a risolvere le difformità riscontrate; in caso contrario il responsabile del procedimento procederà ad applicare le penali nei modi e termini di cui al successivo art. 25 .

Articolo 17 - Assicurazione per danni a terzi e responsabilità

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'aggiudicatario, non sussistendo nessun rapporto contrattuale diretto tra Civica Amministrazione e locali convenzionati.

A tale scopo il medesimo dovrà aver stipulato un contratto di un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio, valido fino al rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio, per un massimale RCT di €2.500.000,00 per sinistro blocco unico €500.000,00 a persona. L'Aggiudicatario solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi infortunio dovessero subire le persone impegnate nell'esecuzione del servizio ed è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa e sanitaria. L'Aggiudicatario assume in proprio, tenendone sollevata l'Amministrazione, ogni responsabilità risarcitoria e le obbligazioni relative, comunque connesse all'esecuzione degli interventi seguiti. In ogni caso è a carico dell'affidatario l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di tutte le misure e delle cautele necessarie per evitare il verificarsi di danni di qualsiasi genere alle persone, a beni mobili e immobili. Ogni più ampia responsabilità in caso di inconvenienti e di infortuni ricadrà sull'affidatario restandone pertanto pienamente sollevata ed indenne l'Amministrazione.

L'affidatario assume la responsabilità di ogni danno subito dall'Amministrazione ed a terzi a causa di incidenti, danneggiamenti o distruzioni, verificatesi nel corso dell'esecuzione del servizio.

Articolo 18 - Spese di contratto

Sono ad esclusivo carico dell'aggiudicatario tutte indistintamente le spese contrattuali di bollo, registrazione e diritti di segreteria, nonché eventuali spese conseguenti a tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio, a meno che sia diversamente disposto da espresse norme legislative.

Articolo 19 - Cauzione provvisoria

Ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006 s.m.i, per partecipare alla gara le imprese concorrenti dovranno prestare idonea cauzione pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, I.V.A. esclusa (importo presunto a base di gara € 576.923,08), nelle forme e secondo le modalità di cui al citato articolo 75.

Articolo 20 - Cauzione definitiva

L'impresa aggiudicataria, precedentemente alla stipulazione del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dallo stesso o dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'impresa a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del contratto, dovrà costituire una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale presunto dell'appalto, nelle forme e secondo le modalità di cui all'art. 113 del Decreto Legislativo 12.4.2006, n. 163.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al precedente articolo.

L'impresa potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltante, con trattenuta sulla prima fattura utile.

La cauzione cessa di avere effetto solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Articolo 21 - Fatturazione e pagamenti

Il Comune di Moncalieri corrisponderà all'impresa appaltatrice l'importo corrispondente ai pasti consumati nel corso del mese entro il termine di 45 giorni dalla data di ricevimento della fattura, risultante dalla data apposta dall'ufficio Protocollo dell'Amministrazione comunale, previa verifica della regolarità di esecuzione del servizio e della regolarità contributiva secondo la vigente normativa DURC.

Qualsiasi irregolarità riscontrata nella qualità o quantità della prestazione del servizio, nonché nell'emissione della fattura, interromperà il termine indicato sopra.

L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere fatture separate, se la merce o i servizi devono essere prestati in ambiti diversi, per consentire l'esatta imputazione dei relativi costi. Sulle fatture dovrà essere riportato, oltre al numero complessivo dei pasti consumati ed il costo relativo, il

periodo di riferimento e gli estremi del capitolo di imputazione della spesa con il relativo impegno di spesa.

La fatturazione dovrà essere mensile; dovrà riguardare i soli consumi riferiti al mese in oggetto e, solo in casi eccezionali e documentati dall'impresa, potranno essere fatturati i pasti relativi a mesi precedenti. L'impresa dovrà predisporre e trasmettere in formato elettronico (excel o altro che verrà indicato dall'ente), antecedentemente all'emissione della fattura, pena l'irricevibilità della medesima fattura e, comunque, dell'inesigibilità dei relativi crediti, un elenco dettagliato dei pasti usufruiti dai dipendenti nel corso del mese di riferimento, con almeno le seguenti informazioni: cognome e nome del dipendente (o altro soggetto autorizzato), numero di matricola, esercizio convenzionato, tipologia di pasto usufruito con l'importo corrispondente, data e ora dell'evento.

L'elenco suddetto dovrà essere disponibile entro e non oltre il giorno 5 di ogni mese. Per ogni giorno di ritardo, anche se imputabile a terzi, l'impresa sarà tenuta a corrispondere all'Amministrazione una penale pari a Euro 100,00=.

Per il pagamento delle fatture agli esercizi convenzionati da parte delle società di emissione, dovrà essere rispettato il termine indicato in sede di offerta (art. 10 – punto D), che in ogni caso non potrà essere superiore a 45 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Articolo 22 - Divieto di cessione del contratto

Resta vietata all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs 163/2006 s.m.i, previa autorizzazione scritta del Comune, è ammesso il subappalto delle prestazioni indicate dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta.

E' altresì vietato cedere, in tutto o in parte, i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 23 - Tutela dei lavoratori dipendenti

Nell'esecuzione del servizio l'impresa aggiudicataria è tenuta ad osservare, nei confronti dei propri dipendenti, impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi, regolamenti e disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, assicurative, previdenziali, di assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, assicurazione e assistenza dei lavoratori e ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo dei lavoratori, stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali del settore.

Articolo 24 - Variazioni nella ragione sociale

Le imprese che cambieranno ragione sociale dovranno documentare con copia autentica degli originali il cambiamento della ragione sociale medesima.

Articolo 25 - Penali

In caso di contravvenzione alle disposizioni del presente Capitolato e del bando di gara o in caso di mancato rispetto degli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria potrà incorrere nel pagamento di una penale graduata in rapporto alla gravità dell'infrazione, fatta salva la risoluzione contrattuale. In particolare il Comune si riserva di applicare, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le seguenti penali:

- a) ritardo nell'effettiva attivazione del servizio di cui all'art. 13 , lett. b) , c), d) del presente capitolato: Euro 500,00 per ogni giorno di ritardo
- b) fornitura di pasti da parte degli esercizi convenzionati non conformi alle previsioni di cui all'art. 8 del presente capitolato per quanto riguarda la composizione, e di cui all'art. 9 per quanto riguarda la qualità e l'applicazione del prezzo: un minimo di Euro 100,00 per ogni segnalazione, fino ad un massimo di Euro 2.000,00, per segnalazione graduando l'entità in rapporto alla gravità dell'inosservanza;
- c) mancata effettuazione del controllo annuale sulla qualità del servizio da parte dell'impresa appaltatrice: Euro 200,00 massimo;
- d) mancato riscontro alla segnalazione di disservizio proveniente dall'utenza da parte dell'impresa appaltatrice entro il termine di 10 giorni: Euro 20,00
- e) inadempimento dell'obbligo di garanzia del servizio nelle giornate festive (domeniche o festività infrasettimanali) e negli orari serali come indicato nell'art. 6.1: Euro 100,00 per ogni giorno ;
- f) inadempimento dell'obbligo di garanzia del servizio nel mese di agosto come indicato nell'art. 6.1: Euro 100,00 per ogni giorno per ogni esercizio mancante;
- g) mancata sostituzione, da parte dell'impresa aggiudicataria, degli esercizi convenzionati, qualora la stessa determini il superamento del massimo scostamento consentito tra esercizi da convenzionare indicati in offerta ed esercizi convenzionati (art. 6.2 del presente capitolato) : per ogni giorno di ritardo e per ogni esercizio non sostituito: Euro 200,00 oltre i 20 giorni previsti dall'art. 13, lettera h) del presente capitolato;
- h) in caso di ritardo, tale da determinare disservizio, nella riparazione del sistema informatico e/o delle relative apparecchiature, nella fornitura o sostituzione delle tessere elettroniche e nella fornitura e corretta installazione delle apparecchiature necessarie per l'esecuzione del servizio, ovvero nell'espletamento degli impegni assunti con il contratto e comunque in tutti i casi per i quali è stabilito un termine di adempimento, verrà applicata una penale di euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo;
- i) ritardo nella trasmissione dei dati relativi alle consumazioni, in relazione anche a quanto previsto dal precedente articolo 21, sarà applicata una penale pari a Euro 100,00= per ogni giorno di ritardo;
- j) per la violazione di ogni altra prescrizione l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare una penale che sarà determinata di volta in volta da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di euro 250,00

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'impresa appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro il termine di dieci giorni dal ricevimento delle note di contestazione.

L'Amministrazione comunale, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento ed alla luce delle controdeduzioni e delle giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà valutare l'applicabilità della penale e graduarne l'entità fino al massimo come sopra stabilito.

L'Amministrazione comunale potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'impresa appaltatrice per l'esecuzione del servizio, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione.

L'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Articolo 26 - Risoluzione del contratto

E' in facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 c.c., nonché in via di autotutela, con incameramento della cauzione con riserva di risarcimento dei danni nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio protratta per oltre cinque giorni, salvo che per forza maggiore;
- b) mancata sostituzione degli esercizi costituenti la rete minima degli esercizi, con le caratteristiche indicate nell'allegato A, entro il termine di 20 giorni dal venir meno della rete stessa, salvo il caso di dimostrata impossibilità dovuta all'assenza di esercizi aventi le caratteristiche richieste.
- c) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamento, nonché del presente capitolato;
- d) casi gravi di intossicazione alimentare;
- e) mancato conseguimento delle licenze e delle autorizzazioni previste dalle disposizioni vigenti;

Il predetto elenco è meramente indicativo ed esemplificativo e non deve intendersi come tassativo ed esaustivo.

In tutte le ipotesi sopra elencate l'Amministrazione Comunale, oltre a procedere all'incameramento della cauzione definitiva, potrà ottenere il risarcimento dei danni ulteriori eventualmente subiti.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare l'intero servizio o la parte rimanente, alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o, qualora non sia possibile o conveniente, ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

Articolo 27 - Riservatezza dei dati personali

L'impresa aggiudicataria deve garantire che i dati di cui verrà in possesso siano tutelati nel rispetto delle disposizioni di cui al Decreto Legislativo n. 196/2003 sulla riservatezza dei dati personali. L'impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, nell'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari agli adempimenti contrattuali. Tale obbligo si estende anche agli esercizi convenzionati.

Articolo 28 - Controversie – Foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non possa essere definita tra le parti, unico foro competente sarà quello di Torino. E' esclusa la competenza arbitrale.

Articolo 29 - Rinvio ad altre norme

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore.

Qualora entrassero in vigore delle norme in contrasto con quanto stabilito dal presente capitolato, gli articoli del capitolato stesso incompatibili, risulteranno automaticamente decaduti.

Articolo 30 - Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è il dirigente del Servizio Amministrazione del Personale dott. Alberto Varetto.

Articolo 31- Direttore dell'esecuzione del contratto

Il direttore dell'esecuzione del contratto sarà nominato con provvedimento del dirigente competente.

Allegati:

Allegato A: rete minima degli esercizi – requisito di partecipazione

Allegato B : esercizi da convenzionare

Allegato C: impegno a stipulare convenzioni con gli esercizi indicati in sede di offerta

Allegato D: Dichiarazione attestante il possesso del requisito di partecipazione – rete minima degli esercizi

Allegato E: Modello offerta

Allegato H al Protocollo APE tra Provincia di Torino, ARPA Piemonte ed altri Enti (specifiche tecniche di minima e criteri di valutazione per acquisti pubblici ecologici - Alimenti e servizi di ristorazione

INDICE

- Art. 1 - OGGETTO E IMPORTO DELL'APPALTO	pag. 1
- Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO	pag. 1
- Art. 3 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	pag. 2
- Art. 4 - MODALITA' DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO	pag. 3
- Art. 5 - REQUISITI DEGLI ESERCIZI CONVENZIONATI.....	pag. 3
- Art. 6 - ESERCIZI CONVENZIONATI	pag. 4
- Art. 7 - CARATTERISTICA DELLE CARTE ELETTRONICHE.....	pag. 6
- Art. 8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO	pag. 6
- Art. 9 - PREZZO DEL PASTO	pag. 7
- Art. 10 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.....	pag. 7
- Art. 11 - REQUISITI DEI BUONI PASTO ELETTRONICI	pag.11
- Art. 12 - COMUNICAZIONE CONSUMAZIONI	pag.11
- Art. 13 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	pag.11
- Art. 14 - OBBLIGHI DEI CONTRAENTI.....	pag.13
- Art. 15 - REVISIONE DEI PREZZI E COMPONENTI ESSENZIALI DI COSTO.....	pag.13
- Art. 16 - RESPONSABILITA' - CONTROLLI.....	pag.13
- Art. 17 - ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI E RESPONSABILITA'.....	pag.14
- Art. 18 - SPESE DI CONTRATTO	pag.15
- Art. 19 - CAUZIONE PROVVISORIA	pag.15
- Art. 20 - CAUZIONE DEFINITIVA	pag.16
- Art. 21 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI	pag.16
- Art. 22 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	pag.17
- Art. 23 - TUTELA DEI LAVORATORI DIPENDENTI	pag.17
- Art. 24 - VARIAZIONE NELLA RAGIONE SOCIALE	pag.17

- Art. 25 - PENALI	pag.17
- Art. 26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	pag.18
- Art. 27 – RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI	pag.19
- Art. 28 – CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE	pag.19
- Art. 29 – RINVIO AD ALTRE NORME	pag.19
- Art. 30 – RESPONSABILE del PROCEDIMENTO	pag.19
- Art. 31 – IL DIRETTORE DELL’ESECUZIONE.....	pag. 19