



Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa

Via San Pietro Martire, 3 - 42121 Reggio Emilia tel. 0522/456475 fax. 0522/409098
P.IVA00145920531 - www.comune.re.it

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA ATTRAVERSO
“BUONO PASTO ELETTRONICO” PER GLI AVENTI DIRITTO
(DIPENDENTI COMUNALI).**

Decorrenza: dal 1/1/2017 al 31/12/2019

IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO € 743.244,00 (iva esclusa)

CIG N. 68166659E7

ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante l’erogazione di **“buoni-pasto elettronici”** agli aventi diritto (dipendenti) che effettuano attività lavorativa con rientri pomeridiani, i quali saranno dotati delle tessere magnetiche suddette nonché del servizio di supporto finalizzato alla fornitura delle tessere suddette e alla gestione e controllo del servizio stesso nel rispetto di quanto indicato dal presente capitolato.

L’erogazione del servizio in oggetto dovrà avvenire attraverso la somministrazione di pasti forniti da una rete di locali, convenzionati direttamente con la ditta aggiudicataria, dotati di pos presenti sul territorio del Comune di Reggio Emilia, compresi nelle categorie merceologiche di ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie tavola calda e fredda, self service, bar, mense e altri locali in possesso dei requisiti previsti dall’art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e dalla Determinazione AVCP n. 5 del 20.10.2011 per quanto compatibile. Il numero annuo dei pasti erogati ammonta in via presuntiva a circa **51.400**. L’indicazione sopraindicata è presunta e non vincola l’Amministrazione.

Il valore nominale del buono pasto è di **€ 6,00**.

La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di variare in aumento il valore nominale del buono pasto. In quest’ultimo caso l’impresa aggiudicataria si impegna ad applicare sul nuovo valore nominale del buono, lo stesso ribasso percentuale offerto sul prezzo originario d’aggiudicazione.

L’Amministrazione comunale non assume impegni circa il numero effettivo dei pasti di cui quotidianamente viene chiesta la somministrazione né per il numero complessivo annuo. Sarà pertanto riconosciuto il pagamento dei soli pasti effettivamente forniti e debitamente rendicontati tramite report e successiva fattura.

Il pasto dovrà essere erogato tramite l’utilizzo da parte di ciascun beneficiario di una tessera (card) personalizzata, utilizzabile presso gli esercizi convenzionati con la ditta aggiudicataria, dotati di POS.

Il costo della card è a totale ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

Hanno diritto ad usufruire del servizio:

La ditta _____

_____ Li _____

- il personale dipendente del Comune di Reggio Emilia altri soggetti espressamente autorizzati di volta in volta dall'Ente.

ART. 2 - IMPORTO POSTO A BASE DI GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

L'importo complessivo massimo a base di gara, comprensivo di ogni onere, spesa ecc., come specificato nei successivi articoli, è stabilito in € **772.973,76** iva inclusa al 4% per il periodo 1/1/2017 – 31/12/2019.

L'importo a base di gara deriva dall'applicazione del combinato disposto dell'art. 1, co. 7 D.L. 95/2012 conv con L. 135/2012 e del D.M. 22.12.2015 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, giusta delibera di autorizzazione della Giunta comunale n. 212 del 10.11.2016, ed è stato quantificato come segue:

- valore nominale buono € 6,00;
- ribasso offerto in sede di convenzione Consip – Buoni pasto 7 – lotto 2 pari a 17,17% per un importo di € 4,97;
- ulteriore ribasso del 3% ai sensi D.L. 95/2012 conv con L. 135/2012, art. 1, co. 7, terzo periodo e segg per un importo unitario a base di gara di € 4,82;
- L'importo a base di gara deriva dal costo a base di gara di € 4,82/buono oltre IVA per un numero stimato di 51.400 buoni pasto annui.

L'importo contrattuale derivante dal ribasso percentuale offerto in sede di gara è da intendersi onnicomprensivo di tutte le spese inerenti l'erogazione del servizio senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione comunale.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI

A) Requisiti di Ordine Generale:

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

B) Requisiti di idoneità professionale.

Il concorrente dovrà essere una Società di Capitale, con capitale sociale versato non inferiore a € 750.000,00 (ai sensi dell'art. 144 comma 3);

- l'oggetto sociale indicato presso il Registro delle imprese deve riportare l'esercizio dell'attività finalizzata a rendere il servizio sostitutivo di mensa, a mezzo di buoni pasto e di altri titoli di legittimazione rappresentativi di servizi;
- il bilancio delle società di cui al presente comma deve essere corredato dalla relazione redatta da una società di revisione iscritta nel registro istituito presso il Ministero della giustizia ai sensi dell'articolo 2409-bis del codice civile;
- abilitazione a svolgere l'attività di emissione dei buoni pasto previa segnalazione certificata di inizio attività dei rappresentanti legali comprovante il possesso dei requisiti richiesti di cui al

La ditta _____

_____ Li _____

comma 3 e trasmessa ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, al Ministero dello sviluppo economico.

Gli operatori economici attivi nel settore dell'emissione di buoni pasto aventi sede in altri Paesi dell'Unione europea possono esercitare l'attività di cui al comma 3 se a ciò autorizzati in base alle norme del Paese di appartenenza.

C) Richieste a dimostrazione della capacità economica finanziaria degli operatori economici:

- il fatturato globale d'impresa (il valore valutabile del fatturato generale della ditta è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2013-2014-2015 documentabile) pari o superiore all'importo di € 1.500.000,00;
- fatturato specifico (il valore valutabile del fatturato specifico della ditta è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2013-2014-2015 documentabile) conseguito per la prestazione di servizi analoghi a quelli indicati nella presente procedura, in misura non inferiore ad € 1.000.000,00;
- idonee dichiarazioni bancarie, rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della L. 385/1993 che attestino la solvenza almeno per l'importo di gara.

D) Richieste a dimostrazione della capacità tecnico – organizzativa degli operatori economici, per garantire che gli stessi posseggano le risorse umane e tecniche e l'esperienza necessarie per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità (da dimostrare tramite dettagliata dichiarazione):

- aver effettuato, negli ultimi tre anni, con riferimento alla data di pubblicazione del presente bando, almeno 2 servizi analoghi a quello relativo alla presente procedura a favore di enti pubblici o privati, per almeno 30.000 pasti annui;

Specifiche relative alla documentazione da produrre.

Ai sensi del co. 7 dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016, fermo restando quanto previsto in materia di prova documentale preliminare dall'art. 85, la dimostrazione dei requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico - professionale è fornita utilizzando i mezzi di prova di cui all'art. 86 commi 4 e 5 dello stesso Decreto. La verifica verrà effettuata tramite la piattaforma AVCPass.

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

La società appaltatrice del servizio si impegna a garantire, per conto dell'amministrazione comunale di Reggio Emilia, per un periodo di anni **3 a partire dal 1/1/2017 e scadenza 31/12/2019**, il funzionamento e la gestione del sistema del buono pasto elettronico, presso i locali convenzionati direttamente con la società aggiudicataria, tramite l'utilizzo di card, la fornitura delle cards richieste e la gestione e il controllo del servizio stesso.

Si precisa che l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di avvalersi della **facoltà di rinnovo del contratto per un massimo di anni 3 (tre)** ai sensi di quanto previsto dall'art. 35 co. 4 del D.Lgs. n. 50/2016.

La ditta _____

_____ Li _____

L'Amministrazione comunale potrà, altresì, chiedere alla ditta aggiudicataria di **prorogare la durata del contratto** ai sensi dell'art. 106 co. 11 del D.Lgs. 50/2016 alle medesime condizioni tecniche, economiche e giuridiche, nelle more di istruzione delle procedure concorsuali della nuova gara di appalto, **per un periodo non superiore a mesi 3 (tre)** previo avviso da comunicarsi all'aggiudicataria (in forma scritta) **almeno 30 giorni prima della scadenza contrattuale**. Il valore complessivo per la durata potenziale del contratto, comprensivo di eventuali rinnovo e proroga risulta quindi di € **1.548.425,00 IVA ESCLUSA**.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLE SMART CARD

Le smart card dovranno avere le caratteristiche richiamate nel paragrafo 2 del capitolato tecnico.

Inoltre, le smart card dovranno essere di due tipi:

- **nominative:** il numero di smart card nominative, fornite in fase di prima emissione e munite di fotografia, dovrà essere pari a **1.200** (milleduecento) circa, di cui fino **200** (duecento) con CNS e saranno assegnate ai dipendenti del Comune di Reggio Emilia;
- **non nominative (carte jolly):** non dovranno riportare alcun dato personale in quanto saranno assegnate ai dipendenti che non dispongono di carte nominative e per uso temporaneo.

Il numero di **smart card non nominative**, fornite in fase di prima emissione, dovrà essere pari a 500 (cinquecento).

Le caratteristiche tecniche delle carte dovranno essere identiche.

Il Comune si riserva di chiedere l'emissione di smart card nominative e non nominative, contraddistinte da ulteriori scritte o personalizzazioni, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi entro i limiti di legge.

ART. 5 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio dell'Ente mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto dall'art. 95, co. 2 e co. 4 lett. c) del D.Lgl. 50/2016 e nel rispetto delle modalità operative disciplinate dal presente capitolato.

Ai sensi del Decreto Legge n. 95/2012, convertito nella Legge 7 agosto 2012 n. 135, art. 1 commi 7 e 13 l'affidamento del servizio di mensa potrà essere recesso nell'immediato senza che la ditta possa vantare alcuna rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni Consip e/o delle centrali di committenza regionali che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico;

L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida.

La ditta _____

_____ Li _____

L'offerente resta vincolato alla propria offerta per 180 gg. mentre l'Amministrazione non assume alcun obbligo e rimarrà libera di non dar luogo ad alcuna aggiudicazione, ovvero sospendere l'aggiudicazione già intervenuta, per motivi di interesse pubblico che saranno debitamente comunicati alle ditte interessate.

L'aggiudicazione del servizio in oggetto avverrà privilegiando la garanzia e la qualità della prestazione mediante la valutazione dell'aspetto tecnico ed economico dell'offerta.

L'aggiudicazione avverrà inoltre, a favore dell'impresa che presenterà, nel rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato, la proposta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione.

L'offerta sarà valutata sulla base dei criteri indicati all'art. 144 co. 6 D.Leg.vo 50/2016 e della Determinazione AVCP n. del 20.10.2011 per quanto applicabile.

Saranno assegnati ai sottoelencati elementi i seguenti punteggi:

1) RIBASSO SUL VALORE NOMINALE DEL “BUONO PASTO”:	punteggio massimo punti 28/100
--	---

La ditta offerente dovrà indicare nell'offerta il **Ribasso sul valore nominale del “buono pasto”** per ogni singolo pasto proposto riferito al valore nominale del buono pasto pari ad € 6,00.

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta con il ribasso più alto.

Alle altre offerte verrà attribuito un minor punteggio determinato dalla formula, fondata sul valore soglia dei ribassi pari alla media dei ribassi offerti:

P (punteggio da assegnare) = Punteggio massimo * C_i

C_i	Per ($R_i \leq R_s$)	=	$X * R_i / R_s$
C_i	Per ($R_i > R_s$)	=	$X + (1-X) * [(R_i - R_s) / (R_m - R_s)]$

Dove:

C_i	=	Coefficiente attribuito al concorrente i esimo
R_i	=	Ribasso offerto dal concorrente i esimo
R_s	=	Media aritmetica dei ribassi offerti dai concorrenti
R_m	=	Ribasso massimo offerto dai concorrenti
X	=	Coefficiente di riduzione 0,90

IL RISULTATO E' MOLTIPLICATO PER UN COEFFICIENTE CORRETTIVO PARI A 0,90.

La ditta _____
 _____ Li _____

AI SUDETTI PREZZI SI APPLICA L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO.

2) RETE DEGLI ESERCIZI DA CONVENZIONARE:

**PUNTEGGIO MASSIMO
PUNTI 25/100**

suddivisi in:

2.a	UBICAZIONE, NUMERO DEGLI ESERCIZI DA CONVENZIONARSI NELL'AMBITO DEL TERRITORIO COMUNALE (CITTA' E FORESE*) <i>(numero minimo di locali 30)</i>	Punteggio massimo punti 22/100
2.b	ESERCIZI IN GRADO DI FORNIRE MENU' VEGETARIANI, INTOLLERANZE VARIE E MENU' MACROBIOTICI <i>(numero minimo di locali 3)</i>	Punteggio massimo punti 3/100

Si ricorda che, così come indicato nel successivo art. 6), il numero minimo di locali da convenzionarsi è 30 di cui almeno 3 in grado di fornire menù vegetariani, intolleranze varie e menù macrobiotici.

* (città e forese) Entro la distanza massima di 1 Km, calcolato come tragitto più breve calcolabile a piedi, da almeno una delle varie sedi indicate nell'Allegato n. 2 della modulistica, distanza rilevabile attraverso strumenti informatici forniti di rilevazione, quali google maps, ecc...

Per ognuno dei criteri sopra descritti, il punteggio massimo è attribuito all'offerta con il maggior numero di esercizi convenzionati.

Alle altre offerte verrà attribuito un minor punteggio determinato secondo la formula sotto indicata:

P (punteggio da assegnare) = Punteggio massimo * C_i

C_i	Per ($N_i \leq N_s$)	=	$X * [(N_i - N_n) / (N_s - N_n)]$
C_i	Per ($N_i > N_s$)	=	$X + (1-X) * [(N_i - N_s) / (N_m - N_s)]$

Dove:

C_i	=	Coefficiente attribuito al concorrente iesimo
N_n	=	Numero minimo degli esercenti
N_i	=	Numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente iesimo (deve essere > di N_n)
N_s	=	Media aritmetica dei numeri di esercizi da convenzionare offerti dai concorrenti

La ditta _____

_____ Li _____

Nm	=	Numero massimo degli esercizi da convenzionare offerto dai concorrenti
X	=	Coefficiente di riduzione 0,80

IL RISULTATO E' MOLTIPLICATO PER UN COEFFICIENTE CORRETTIVO PARI A 0,80.

3) SCONTO INCONDIZIONATO VERSO GLI ESERCENTI: PUNTEGGIO MASSIMO PUNTI 15/100

La ditta offerente dovrà indicare la percentuale massima di commissione che dovrà essere applicata a tutti i titolari degli Esercizi convenzionati.

Detta percentuale non potrà essere superiore al 5%

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che prevede, da parte della società di emissione, il rimborso del buono pasto più elevato all'esercizio convenzionato, cioè la percentuale di commissione minima.

Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

P (punteggio da assegnare) = Punteggio massimo * C_i

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

Dove:

C_i	=	Coefficiente attribuito al concorrente iesimo
S_i	=	Sconto sul valore nominale del buono offerto dal concorrente iesimo
S_m	=	Sconto massimo posto a base di gara
S_n	=	Sconto minimo offerto dai concorrenti

4) TERMINI DI PAGAMENTO AGLI ESERCIZI CONVENZIONATI: PUNTEGGIO MASSIMO PUNTI 7/100

Il punteggio massimo è attribuito all'impresa che si impegna a pagare i corrispettivi delle fatture nei termini più bassi. Il termine massimo non potrà superare i 60 gg.

Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

P (punteggio da assegnare) = Punteggio massimo * C_i

La ditta _____

_____ Li _____

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

Dove:

Ci	=	Coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Ti	=	Termine di pagamento espresso offerto dal concorrente iesimo
Tm	=	Termine di pagamento massimo, espresso in giorni, posto a base di gara
Tn	=	Termine di pagamento espresso in giorni minimo offerto dai concorrenti

5) PROGETTO TECNICO:

**PUNTEGGIO MASSIMO
PUNTI 25/100**

Progetto di gestione informatizzata del servizio

Punteggio massimo punti 25/100

Le imprese partecipanti dovranno, in fase di aggiudicazione, presentare un progetto tecnico conforme a quanto previsto dal successivo capitolato tecnico e presentare una dimostrazione di quanto specificato al punto 4 del capitolato tecnico.

Si precisa che si procederà all'attribuzione dei sotto indicati punteggi qualora il progetto tecnico raggiunga il **punteggio minimo pari a 10/100**.

La scelta dell'offerta economicamente più vantaggiosa, verrà effettuata per i parametri qualitativi dell'offerta tecnica e per l'offerta economica attribuendo i punteggi mediante l'applicazione del Metodo Aggregativo Compensatore secondo la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = Indice di valutazione dell'offerta (a);

n = Numero totale degli elementi e sub-elementi di valutazione (i)

Σn= sommatoria

Wi = Peso o punteggio attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i);

V(a) i = Coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i) dell'offerta (a)

- per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica, attraverso un metodo di determinazione dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dalla Commissione nel suo plenum, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Coefficiente Criterio motivazionale

0 Assente- completamente negativo

0,1 Quasi del tutto assente – quasi completamente negativo

La ditta _____

_____ Li _____

0,2 Negativo
0,3 Gravemente insufficiente
0,4 Insufficiente
0,5 Appena insufficiente
0,6 Sufficiente
0,7 Discreto
0,8 Buono
0,9 Ottimo
1 Eccellente

Il risultato sarà arrotondato a due decimali.

Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e facendo seguito alle Linee Guida v. 2 dell' ANAC, approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005 del 21/09/2016, per quanto riguarda la valutazione dell'offerta tecnico/qualitativa, e quantitativa, si procederà alla cd. "riparametrazione" sui totali dei vari criteri, (il punteggio assegnato al totale dei criteri verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento).

Per la eventuale verifica delle anomalie, sempre alla luce di quanto espressamente richiamato nelle linee Guida suddette, espressamente si prenderanno in considerazione i punteggi assegnati dalla Commissione successivamente alla riparametrazione.

Il punteggio massimo è attribuito al progetto tecnico che meglio risponde alle specifiche oggettive, esigenze organizzative e di innovazione tecnologica indicate al cliente.

Le imprese dovranno presentare pena l'esclusione:

- **l'elenco delle convenzioni** in corso di validità ubicati nelle zone indicate nell'art. 6 del capitolato d'oneri. allegando le lettere d'impegno firmate in originale dai gestori stessi, utilizzando lo schema **dell'Allegato A**;
- **Dichiarazione attestante l'impegno all'attivazione, entro 30 gg dalla data di aggiudicazione** di un numero maggiore di convenzioni, allegando le lettere d'impegno firmate in originale dai gestori stessi, utilizzando lo schema dell'Allegato A, attestanti l'impegno a sottoscrivere la convenzione entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, nonché l'impegno ad attivare entro tale termine il pos elettronico per il rilevamento delle fruizioni;
- Per quanto riguarda i locali che propongono menù legati ad intolleranze (es: celiachia), menù macrobiotici o vegetariani, dovranno dichiarare espressamente nella lettera d'impegno di cui all'allegato A di effettuare i pasti suddetti;

Dopo la presentazione, l'offerta non può essere né ritirata né modificata od integrata.

Non saranno presi in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, gli esercizi per i quali non sia presente la lettera di impegno compilata secondo l'allegato A) prima indicato.

Si precisa che la stipula del contratto è subordinata alla circostanza che l'impresa aggiudicataria

La ditta _____

_____ Li _____

fornisca prova, entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione, di aver attivato 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.

Le dichiarazioni sono autocertificate ai sensi della vigente normativa.

Il punto 3 progetto di gestione informatizzata del servizio riguarda il sistema informatico di supporto finalizzato alla gestione, i cui requisiti minimi dovranno essere conformi a quanto contenuto nell'**Allegato 1** al presente capitolato speciale d'oneri.

E' lasciata facoltà all'Amministrazione di non addvenire all'aggiudicazione qualora le proposte presentate non siano ritenute idonee dalla Commissione giudicatrice.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida e congrua dalla Commissione di gara.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il maggiore punteggio complessivo.

Inoltre:

- L'offerta non dovrà contenere né riserve né condizioni, pena l'annullamento della stessa;
- con la presentazione delle offerte si intendono accettate da parte dei concorrenti **tutte** le condizioni espresse nel presente capitolato, nei suoi Allegati, che ne fanno parte integrante e sostanziale, e nel bando di gara.
- Non sono ammesse offerte alternative né quelle in aumento rispetto al prezzo a base di gara, né sarà ritenuto valido il ribasso pari a zero.
- Non sono ammesse le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativa ad altro appalto.
- In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere varrà quello più vantaggioso per l'amministrazione.
- Nessun rimborso o compenso spetterà alle ditte concorrenti per le eventuali spese sostenute in dipendenza della presente gara.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Le ditte concorrenti dovranno garantire in primo luogo, sul territorio della città di Reggio Emilia, un servizio equidistribuito, secondo i fabbisogni dell'utenza (dipendenti) con le stesse caratteristiche e condizioni. **A tal fine, l'amministrazione comunale metterà a disposizione, su richiesta delle ditte partecipanti, l'elenco dei locali attualmente convenzionati.**

Gli esercizi convenzionati dovranno, pertanto, essere distribuiti nelle immediate vicinanze degli uffici comunali (esempio: il Palazzo comunale è sito in Piazza Prampolini n. 1 – Reggio Emilia).

La ditta affidataria dovrà garantire il servizio di ristorazione suddetto presso:

- **almeno 30 locali** tra bar, mense, tavole fredde e calde, ristoranti pizzerie ed esercizi

La ditta _____

_____ Li _____

analoghi;

- **dei suddetti locali, almeno 3** tra bar, mense, tavole fredde e calde, ristoranti pizzerie ed esercizi analoghi, dovranno essere in grado di fornire menù vegetariani, intolleranze varie e menù macrobiotici;

L'elenco completo di detti locali dovrà essere allegato all'offerta;

*Si precisa inoltre che, **pena l'esclusione,***

*✓ **almeno 18 degli stessi dovranno essere ubicati nel centro storico;***

Si precisa che dovrà essere coperto l'intero territorio, comprensivo delle sedi ubicate nelle Zone meglio elencate nell'ALLEGATO N. 2), per cui la ditta offerente dovrà garantire il servizio di ristorazione presso locali situati nei diversi territori delle Zone stesse.

Il suddetto elenco dovrà contenere:

- ubicazione degli esercizi
- capienza degli stessi
- numero dei posti a sedere
- tipologia di pasto erogato dal locale

Il servizio in oggetto, su richiesta del Comune di Reggio Emilia, dovrà essere garantito anche a favore di personale non dipendente del Comune, nei confronti del quale l'Amministrazione ha assunto l'obbligo di garantire il pasto.

Il servizio sostitutivo di mensa è attivato di norma solo per il pranzo.

Qualora l'amministrazione comunale ritenesse opportuno modificare le modalità di fruizione del servizio, per esigenze organizzative interne, potrà farne espressa richiesta alla ditta aggiudicataria, senza la previsione di oneri aggiuntivi. Inoltre, qualora dovesse ordinare, per qualsiasi causa, la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, l'aggiudicataria non avrà diritto ad alcun compenso o risarcimento.

ART. 7 – BUONI PASTO CARTACEI

L'amministrazione comunale si riserva di richiedere all'aggiudicatario la fornitura di ticket cartacei del medesimo valore nominale del "buono-elettronico".

I buoni pasto cartacei devono riportare:

- a) il codice fiscale o la ragione sociale del datore di lavoro;
- b) la ragione sociale o il codice fiscale della società di emissione;
- c) il valore facciale espresso in valuta corrente pari a € 6,00;
- d) il termine temporale di utilizzo;
- e) uno spazio riservato all'apposizione della data di utilizzo, della firma dell'utilizzatore e del timbro dell'esercizio convenzionato presso il quale il buono pasto viene utilizzato;
- f) la dicitura "il buono pasto non è cumulabile, ne' cedibile, ne' commerciabile, ne' convertibile in denaro", può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dall'utilizzatore.

La ditta _____

_____ Li _____

Le società di emissione sono tenute ad adottare idonee misure antifalsificazione e di tracciabilità del buono pasto.

La previsione dell'utilizzo del buono pasto cartaceo è da ritenersi limitata nel tempo e strettamente necessaria a far fronte a imprevisti o eventi organizzativi eccezionali.

ART. 8 - VALORE E MODALITA' DI UTILIZZO DEL BUONO PASTO ELETTRONICO

La ditta aggiudicataria dovrà garantire nella card un uguale valore nominale riferito al pasto completo 1 e pasto completo 2 e pasto pizza, pari ad € 6,00.

Si precisa che l'Amministrazione è tenuta a pagare i due terzi del valore del pasto e precisamente:

- **pasto completo 1 / pasto completo 2 / pasto pizza:**

€ 6,00 a carico dell'Amministrazione e € 3,00 a carico del dipendente;

A ciascun avente diritto dovrà essere consegnata, all'inizio della gestione del servizio, una card personalizzata in cui saranno inseriti tutti i dati necessari alla fruizione del servizio stesso che rimarrà tale per tutta la durata del contratto di fornitura.

Presso ciascun punto ristoro convenzionato offerto dovrà essere installato, a cura della ditta aggiudicataria, un POS di rilevazione del consumo del pasto, secondo le modalità che saranno indicate dall'amministrazione comunale. L'assistenza al ristoratore per quanto riguarda la formazione per l'utilizzo del POS e della card, oltre che per la soluzione di inconvenienti tecnici o di qualsiasi altro genere derivanti dall'installazione ed utilizzo del POS sono a completo carico della ditta aggiudicataria e, per quel che concerne il costo, è completamente compreso nell'importo offerto. Nello stesso è compresa anche l'assistenza tecnica che la ditta aggiudicataria è tenuta a prestare sia ai punti convenzionati sia all'amministrazione comunale a favore dell'ufficio acquisti che gestirà il sistema della carta elettronica per l'intera durata del contratto.

La card:

- deve essere utilizzata esclusivamente presso i ristoratori convenzionati;
- dà diritto esclusivamente alla consumazione del pasto nelle giornate di effettiva presenza lavorativa e nelle ore stabilite per la pausa pranzo, **ovvero dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 15:00** ad eccezione di casi eccezionali che saranno debitamente comunicati dal Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa – U.o.c. acquisti appalti e contratti;
- non può essere utilizzata nei giorni festivi (es. Natale);
- non può essere utilizzata da persone diverse dal titolare della card;
- non è cedibile, né cumulabile, né negoziabile, né utilizzabile quale denaro contante per l'acquisto di prodotti sostitutivi;
- non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo;

La ditta _____

_____ Li _____

- comporta l'obbligo per il fruitore di corrispondere in contanti direttamente al ristoratore l'eventuale differenza tra il valore alla cassa del buono-pasto elettronico ed il maggior prezzo della consumazione prescelta;
- non potrà in nessun caso essere utilizzato da persone diverse dai dipendenti del Comune di Reggio Emilia o dai soggetti autorizzati;
- non potrà in nessun caso dare diritto a ricevere beni e/o prestazioni diverse da quelle previste nella presente convenzione;
- **dà diritto al Comune di Reggio Emilia di essere sollevato da qualsiasi pretesa dei gestori dei pubblici esercizi convenzionati;**

Nel prezzo del pasto si considerano interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato speciale d'oneri, inerenti comunque ai servizi oggetto dell'appalto.

In caso di variazione nella consistenza numerica del personale sarà emesso un ordine di fornitura del numero di card necessitante oppure sarà chiesta la cessazione delle card non più valide.

ART. 9 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che presso gli esercizi convenzionati il personale dipendente possa consumare un pasto così composto:

Valore nominale buono pasto: € 6,00

PASTO COMPLETO 1:

- **n. 1 Primo piatto a scelta** (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 4 tipi diversi di primo piatto);
- **n. 1 Secondo piatto a scelta** (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 4 tipi di secondo piatto);
- **n. 1 Contorno crudo o cotto**
- **n. 1 Pane**
- **½ litro di acqua**

PASTO COMPLETO 2:

- **n. 1 Insalatone / piatto di salume misto / insalate di pasta o di riso**
- **n. 1 Contorno crudo o cotto**
- **n. 1 Dolce o frutta**
- **n. 1 Caffè**
- **n. 1 Bibita o ½ litro di acqua minerale**

La ditta _____

_____ Lì _____

PASTO PIZZA:

- **n. 1 Pizza a scelta**
- **n. 1 Bibita o ½ acqua minerale**
- **Dolce o frutta**
- **Caffè**

PASTO ALTERNATIVO:

- **n. 1 Gelato o yogurt (focaccina, coppa media, crêpe)**
- **n. 1 Macedonia di frutta, frullati, frappè**
- **n. 1 Bibita o ½ litro di acqua minerale**
- **n. 1 Sorbetto**

ART. 10 - ESERCIZI CONVENZIONATI

La ditta aggiudicataria potrà modificare l'elenco dei locali convenzionati stipulando nuove convenzioni con esercizi aggiuntivi o sostitutivi.

Le convenzioni stipulate tra la ditta aggiudicataria del servizio e l'Amministrazione Comunale devono contenere ai sensi del punto 9 della Determinazione AVCP n. 5 del 20.10.2011:

- a) l'indicazione del pasto offerto e del termine di pagamento da parte della società di emissione dei buoni pasto utilizzati presso gli esercizi convenzionati;
- b) la durata del contratto, le condizioni anche economiche ed il termine del preavviso per l'eventuale rinegoziazione o la disdetta;
- c) le clausole di utilizzabilità del buono pasto, relative alle condizioni di validità ed ai limiti di utilizzo, nonché ai termini di scadenza, specificati in modo espresso ed uniforme;
- d) l'indicazione dello sconto incondizionato e di eventuali altri corrispettivi riconosciuti alle società di emissione;
- e) l'indicazione del termine, non inferiore a sei mesi dalla data di scadenza del buono pasto, entro il quale l'esercizio convenzionato potrà validamente richiedere il pagamento delle prestazioni effettuate;
- f) Le convenzioni possono essere stipulate e modificate, con specifica accettazione delle parti, esclusivamente in forma scritta.
- g) La stazione appaltante che acquista i buoni pasto, la società di emissione e gli esercizi convenzionati assicurano, ciascuno nell'esercizio della rispettiva attività contrattuale e delle obbligazioni di propria pertinenza, la utilizzabilità del buono pasto per l'intero valore facciale.

La ditta _____

_____ Li _____

- h) Il valore facciale del buono pasto è comprensivo dell'imposta sul valore aggiunto prevista per le somministrazioni al pubblico di alimenti e bevande. Le variazioni dell'imposta sul valore aggiunto lasciano inalterato il contenuto economico dei contratti già stipulati.

Di ogni variazione dovrà essere data preventiva comunicazione al Comune di Reggio Emilia, Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa – Uoc acquisti appalti e contratti; onde consentire una puntuale informazione ai beneficiari.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, impegnarsi a stipulare nuove convenzioni con altri esercizi, qualora il Comune di Reggio Emilia segnali eventuali disservizi dei locali convenzionati, oppure l'apertura di nuove sedi di uffici comunali, o nuove esigenze organizzative del proprio personale o altre esigenze che dovessero sorgere nel corso del rapporto contrattuale.

L'amministrazione comunale non assumerà nessun obbligo nei confronti dei titolari dei locali convenzionati; la ditta aggiudicataria è obbligata a tenere il Comune di Reggio Emilia indenne da ogni eventuale pretesa degli stessi.

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'amministrazione comunale eventuali irregolarità ed abusi che dovessero verificarsi negli esercizi convenzionati.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che gli esercizi convenzionati siano in possesso di tutte le licenze richieste per la somministrazione di bevande ed alimenti, in conformità alle norme igienico-sanitarie e alle autorizzazioni di leggi vigenti.

La ditta aggiudicataria si impegna ogni 6 mesi ad inviare al Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa – Uoc acquisti appalti e contratti;– Via S.Pietro Martire n. 3 – 42124 Reggio Emilia – l'elenco dei locali aggiornato con indicazione del pasto che il locale stesso si e' impegnato ad erogare.

ART. 11 - DEFINIZIONE DEL PREZZO OFFERTO

L'importo contrattuale derivante dall'offerta presentata in sede di gara è da intendersi onnicomprensivo di tutte le voci richieste e resta fisso ed invariato per tutta la durata del rapporto contrattuale. In esso sono comprese anche tutte le spese inerenti all'installazione dei POS presso i punti ristoro individuati; il software di gestione del servizio; l'assistenza tecnica sia ai titolari dei punti ristoro sia agli uffici amministrativi che gestiranno il sistema; e quant'altro necessario ed opportuno per l'avvio ed il successivo funzionamento dell'intera struttura di gestione del sistema.

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per tutta la durata del servizio anche se dovessero verificarsi variazioni in materia di disciplina dei prezzi, e comprensivo di tutti gli oneri relativi alla predisposizione e fornitura dei buoni pasto e di ogni altra spesa accessoria.

ART. 12 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre alle altre condizioni previste negli articoli del presente capitolato speciale d'oneri, la ditta aggiudicataria dovrà:

1. garantire l'organizzazione di un servizio di qualità per gli aventi diritto;

La ditta _____

_____ Li _____

2. All'inizio della prestazione, la ditta dovrà indicare i nominativi dei responsabili cui l'ente potrà rivolgersi per ogni esigenza connessa all'espletamento del servizio.
3. Eseguire **la consegna delle cards entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di ricezione** dell'ordine in un'unica soluzione all'indirizzo indicato nell'ordine stesso.
4. Garantire che il numero di esercizi convenzionati non sia inferiore a quello dichiarato in sede di gara, per tutta la durata del contratto e l'immediato reintegro dello stesso nel caso di recesso della convenzione, cessazione dell'attività, ecc. da parte degli esercizi convenzionati;
5. Fornire gli apparati terminali per gli esercizi dichiarati in offerta; convenzionare e dotare degli stessi apparati terminali gli esercizi che ne facciano richiesta **entro 15 giorni dalla richiesta** medesima o qualora ne faccia richiesta l'amministrazione stessa;
6. Garantire che i locali convenzionati trasmettano i dati relativi ai pasti effettuati **entro e non oltre il mese successivo all'erogazione dei medesimi**;
7. Garantire la manutenzione ed il corretto funzionamento di tutte le apparecchiature informatiche e dei programmi volti a gestire e controllare la regolare effettuazione del servizio. Programmi ed apparecchiature dovranno prevedere l'uniformità dei dati e delle transazioni tra gli esercizi convenzionati e l'amministrazione comunale in modo tale da permettere all'utente l'utilizzo della propria card sul territorio comunale di Reggio Emilia;
8. Garantire la riparazione dei guasti alle apparecchiature in uso presso i punti convenzionati entro la giornata lavorativa successiva al verificarsi dell'anomalia;
9. Rilasciare a propria cura e spese, in caso di furto, smarrimento e deterioramento della card da parte di un dipendente, un duplicato, provvedendo contestualmente ad inibire l'utilizzo della tessera sostituita;
10. Comunicare immediatamente all'ente ogni variazione sulla consistenza numerica dell'elenco dei locali convenzionati, onde consentire una puntuale informazione agli interessati;
11. Prevedere la produzione di un report di rendicontazione relativo al consumo effettivo dei buoni pasto per singolo punto convenzionato, con data, ora e tipologia di pasto consumato;
12. Esonerare l'amministrazione comunale da ogni responsabilità in merito ai rapporti intercorrenti tra la ditta aggiudicataria ed i pubblici esercizi convenzionati;
13. Dovrà essere prevista una sessione formativa sull'utilizzo del sistema per un gruppo di utenti utilizzatori/gestori.
14. Dovrà essere disponibile il manuale utente delle funzionalità del sistema, preferibilmente online all'interno dell'applicativo web.
15. Dovrà essere individuato un referente con cui definire eventuali dettagli tecnici ed organizzativi e che fornirà il supporto in caso di necessità.

La ditta _____

_____ Li _____

16. La ditta aggiudicataria del servizio, dovrà farsi carico delle spese relative al fotografo/fotografi al quale/quali i dipendenti dovranno rivolgersi per le fotografie sulle tessere magnetiche.
17. La Ditta aggiudicataria dovrà avere in essere, o impegnarsi a provvedere prima della stipula del contratto, idonee coperture assicurative R.C.T./R.C.O. con massimali minimi RCT € 3.000.000,00/sinistro – RCO € 3.000.000,00/sinistro con il sottolimito di € 1.500.000,00 per persona infortunata nella quale rientrano tutte le attività oggetto del presente appalto. Le polizze assicurative, che dovranno essere stipulate con primarie Compagnie di assicurazione, dovranno essere consegnata in copia all'ufficio preposto prima della stipula del contratto. La Ditta aggiudicataria risponderà, in ogni caso e direttamente, dei danni alle persone o alle cose causati dal proprio personale nell'ambito dell'espletamento del servizio. Si precisa che resterà a suo carico il risarcimento dei danni arrecati, senza diritto a compensi o rimesse né nei confronti del Comune (la polizza di Responsabilità civile terzi dovrà prevedere espressamente la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune).

ART. 13 - MODALITA' DI PAGAMENTO

L'ente si impegna a corrispondere il corrispettivo contrattuale con le seguenti modalità:

- Data la peculiarità del servizio oggetto della presente gara, sarà presentata un'unica fattura mensile, a consuntivo riguardante i soli pasti effettivamente consumati da ogni avente diritto. Ciascuna fattura dovrà essere corredata dalla documentazione attestante la rispondenza tra i pasti fruiti e gli addebiti effettuati dai locali convenzionati;
- ogni fattura deve essere redatta nel rispetto della normativa vigente e deve riportare:
 - numeri dei pasti consumati;
 - la causale del pagamento,
 - l'ammontare del pagamento dovuto;
 - lo sconto percentuale praticato, l'assoggettamento all'aliquota IVA nelle misure di legge;
 - il numero dell'atto di aggiudicazione;
 - il numero dell'impegno di spesa;(quest'ultimi due dati saranno indicati dal Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa – Uoc acquisti appalti e contratti, alla ditta aggiudicataria);
- L'Ente provvederà al pagamento di quanto fatturato mediante appositi mandati, **entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture**.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la ditta aggiudicataria potrà sospendere il servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare al Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa, **U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti** del Comune di Reggio nell'Emilia le fatture delle forniture eseguite, in modalità elettronica ai sensi del DM n. 55 del 03/04/2013. Il Codice Univoco dell'ufficio stipulante il medesimo contratto è : **MFG5DP**.

La ditta _____

_____ Li _____

L'inosservanza delle procedure e dei requisiti previsti dal DM n. 55 del 03/04/2013, così come il mancato utilizzo del canale di trasmissione del sistema di interscambio, comporta lo scarto e la mancata trasmissione della fattura elettronica.

Le fatture dovranno riportare numero di D.d.t. di consegna, il numero di CIG e il numero del buono d'ordine.

Il pagamento, dedotte le eventuali penali, sarà effettuato a mezzo mandato entro 30 gg. decorrenti dalla data di ricevimento di regolare fattura e sarà effettuato solo a seguito di apposita verifica del Documento di Regolarità Contributiva e Previdenziale (DURC), ai sensi dell'art.6 del D. Leg.vo 207/2010.

Qualora l'Impresa aggiudicataria risulti non in regola con gli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi e relativi accessori, l'Amministrazione contraente opererà il trattenimento secondo le modalità previste dall' Art. 4 DPR 207/2010.

Inoltre, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 8, della Legge 136/2010 che disciplina la tracciabilità dei pagamenti nell'ambito delle azioni per combattere le infiltrazioni criminali negli appalti /acquisti/prestazioni di servizi oggetto di finanziamenti pubblici, l'appaltatore assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente contratto, secondo la disciplina contenuta nella legge sopra richiamata, comunicando il conto corrente dedicato. L'inadempienza di tale obbligo comporta la risoluzione di pieno diritto del presente contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Il pagamento sarà effettuato direttamente alla ditta aggiudicataria, così come identificata nella determinazione dirigenziale di aggiudicazione.

ART. 14 - CONTROLLI

L'amministrazione comunale si riserva in ogni caso e in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, la facoltà di effettuare o di disporre controlli qualitativi e quantitativi per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni del capitolato speciale d'onere, ed in particolare la corrispondenza dei pasti forniti a quanto previsto dal contratto. Eventuali inosservanze degli obblighi assunti verranno contestate direttamente alla ditta appaltatrice, la quale si impegna al ripristino delle clausole contrattuali.

Potrà addivenirsi alla risoluzione del contratto prima della scadenza qualora, nonostante le contestazioni di cui al precedente punto, perdurassero le inadempienze da parte della società appaltatrice, fermo restando il diritto dell'ente al risarcimento dei danni derivanti dalla necessità di procedere ad un nuovo appalto. In tal caso, alla ditta aggiudicataria non spetterà altro che la sola liquidazione delle forniture regolarmente eseguite ed accettate dall'amministrazione, escluso ogni altro compenso od indennizzo.

La ditta aggiudicataria è esclusiva e diretta responsabile di eventuali irregolarità ed abusi che dovessero verificarsi negli esercizi convenzionati, conformemente alle norme igienico-sanitarie e alle autorizzazioni di legge vigenti; conseguentemente l'amministrazione è sollevata da ogni responsabilità in merito.

Le eventuali irregolarità accertate dalla ditta aggiudicataria nell'ambito del proprio programma di autocontrollo ed i provvedimenti da essa adottati devono essere obbligatoriamente **segnalati entro 3 giorni** dalla rilevazione all'amministrazione comunale che, qualora ritenesse insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica dei controlli effettuati.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

La ditta _____

_____ Li _____

ART. 15 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari, vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. La ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di stipula del presente capitolato alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

In caso di violazione degli obblighi suddetti e di quelli previsti dalle leggi in materia, l'amministrazione comunale, previa comunicazione alla ditta delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, potrà sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dall'Ispettorato stesso, fino a quando la vertenza non verrà definita.

Sulla somma sospesa non saranno corrisposti interessi, né l'aggiudicataria potrà porre eccezioni o pretendere risarcimento alcuno da parte dell'amministrazione comunale.

ART. 16 –PENALI

Nel caso in cui gli organi incaricati dall'amministrazione comunale rilevino anomalie sulla qualità e quantità del servizio erogato, l'Ente, fermo restando la richiesta del risarcimento del danno, può applicare le relative penalità di volta in volta calcolate sul fatturato relativo al mese in cui le anomalie si sono verificate.

In particolare, in caso di inadempimenti riguardanti le caratteristiche, irregolarità o abusi riferiti alle convenzioni con gli esercizi (comprese le irregolarità igienico-sanitarie), le sanzioni saranno calcolate in ragione dell'entità del danno.

Il Comune nei casi sotto indicati si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali:

- a) per ciascuna giornata di mancata erogazione del servizio imputabile a qualunque causa, tranne la causa di forza maggiore, sarà applicata una penale pari a € 1.000,00;
- b) per ciascuna smart card non accettata presso gli esercizi pubblici indicati nell'offerta € 10,00;
- c) per mancato rispetto degli impegni contrattuali per i quali è previsto un termine € 100,000 al giorno;
- d) per ogni mancato rispetto del menu rilevata negli esercizi pubblici € 100,00;
- e) per ogni mancata attivazione del sistema sostitutivo per il consumo del pasto in caso di black out o pos non funzionante ovvero in ogni caso di non funzionamento della smart card con codice errore non imputabile al dipendente o illeggibile € 100,00;
- f) nel caso di disdetta da parte dei titolari degli esercizi convenzionati, non comunicata tempestivamente all'amministrazione comunale € 200,00;
- g) per il mancato invio dell'elenco dei locali aggiornato ogni 6 mesi si applica una penale pari a € 200,00.

Le suddette penali sono cumulabili fra loro.

La ditta _____

_____ Li _____

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso azioni giudiziarie da parte del Comune, nonché richiesta di risarcimento danni materiali e morali.

ART. 17 - PERSONALE E “CLAUSOLA SOCIALE”

L'affidatario dovrà prioritariamente applicare la “clausola sociale di assorbimento del personale”, istituito previsto dalla contrattazione collettiva e da specifiche disposizioni legislative statali (art. 50 del D.Lgs n. 50/2016), che opera nell'ipotesi di cessazione d'appalto e subentro di imprese o società appaltatrici e risponde all'esigenza di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione, nel caso di discontinuità dell'affidatario.

L'affidatario s'impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'impresa affidataria deve essere in regola con le vigenti normative in materia di occupazione e mercato del lavoro.

L'affidatario deve effettuare le attività sopra descritte con personale idoneo, di provata capacità, onestà e moralità, adeguato per capacità professionale e numericamente idoneo alle necessità connesse con gli obblighi derivanti dal contratto. In ogni caso non ha diritto a compensi di sorta se nel corso del servizio deve modificare, sotto il punto di vista quantitativo o qualitativo, le sue previsioni iniziali relative alla mano d'opera.

L'affidatario è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente e deve applicare, nei confronti del medesimo, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili ai sensi di legge, o dalla normativa vigente, nonché adempiere agli oneri assicurativi, assistenziali, previdenziali e contributivi e di altra qualsiasi specie, in conformità delle leggi, dei regolamenti e norme in vigore. Lo stesso è tenuto ad osservare ed applicare tutte le norme della tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

L'appaltatore, ove l'appaltante lo richieda, deve dimostrare di aver adempiuto le disposizioni richiamate nel presente articolo, restando inteso che la mancata richiesta da parte dell'appaltante non lo esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.

All'Amministrazione è concessa qualsivoglia forma di vigilanza atta ad accertare gli obblighi previsti a carico della Ditta con i presenti articoli.

ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento accertato dall'Amministrazione, nel concorso delle circostanze previste dagli articoli 1453 e seguenti Codice Civile, si farà luogo alla risoluzione del contratto, previa diffida del Dirigente competente ad adempiere nelle forme stabilite dalla legge, senza pregiudizio della rifusione dei danni e delle spese.

Si applica quanto previsto dagli art. 108 e 110 del nuovo codice dei contratti pubblici (D.Leg.vo

La ditta _____

_____ Li _____

50/2016).

In particolare, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere di diritto il contratto nei seguenti casi:

- Gravi violazioni degli obblighi sottoscritti, anche a seguito di diffide ad adempiere;
- Sospensione o abbandono o mancata effettuazione, da parte del personale addetto, del servizio affidato;
- Violazione degli orari di servizio fissati.

La risoluzione comporterà tutte le conseguenze di legge, compresa la facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio a terzi.

In caso di fallimento della Ditta affidataria, l'Ente si riserva la facoltà di recedere dall'affidamento.

E' fatto salvo all'Amministrazione il diritto al risarcimento del danno derivante dalla risoluzione anticipata del rapporto da parte della Ditta affidataria.

Qualora l'aggiudicatario dovesse cessare l'attività o trasferirla ad altro titolare, si applicherà quanto previsto dall'art. 176 del nuovo Codice dei Contratti Pubblici (D. Leg.vo 50/2016).

Ferme restando le responsabilità di ordine penale qualora sussistessero, per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto la Ditta aggiudicataria, sarà tenuta al risarcimento dei maggiori oneri sostenuti dall'Ente appaltante per le maggiori spese derivanti da lavori fatti svolgere da altre ditte, per spese varie, nonché per ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che dovessero derivare all'Ente. La risoluzione del contratto è comunque prevista in tutti i casi e con le modalità riportati dal presente capitolato, ai sensi del Decreto Legge n. 95/2012, convertito nella Legge 7 agosto 2012 n. 135.

Ferme restando le responsabilità di ordine penale qualora sussistessero, per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto la Ditta aggiudicataria, sarà tenuta al risarcimento dei maggiori oneri sostenuti dall'Ente appaltante per le maggiori spese derivanti da lavori fatti svolgere da altre ditte, per spese varie, nonché per ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che dovessero derivare all'Ente.

La risoluzione del contratto è comunque prevista in tutti i casi e con le modalità riportati dal presente capitolato.

ART. 19 – SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato secondo quanto previsto dall'art. 105 comma 2) del D. Lgs. 50/2016 e pertanto nell'offerta la ditta dovrà indicare le parti dell'appalto che intende subappaltare a terzi nonché i subappaltatori proposti. La quota subappaltabile è pari al 30% dell'importo complessivo del contratto.

L'affidamento in subappalto è consentito solo al verificarsi di quanto previsto dall'art. 105 comma 2. D. Leg. vo n. 50/2016.

La stazione appaltante provvederà a pagare gli importi dovuti alla ditta appaltatrice aggiudicataria della procedura in oggetto.

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi al rispetto di quanto previsto dall'art. 105 comma 2) del D. Leg.vo n. 50/2016.

La ditta _____

_____ Li _____

ART. 20 - VARIAZIONI DELLA RAGIONE SOCIALE

L'aggiudicatario dovrà comunicare all'Amministrazione qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale dell'impresa indicando il motivo della variazione (cessione dell'azienda, fusione, trasformazione ecc.). L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo della comunicazione stessa.

ART. 21 – STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

All'aggiudicazione della presente gara, farà seguito stipula di regolare contratto nella forma e modalità previste dal D.Leg. 50/2016.

In sede di stipula contrattuale la ditta aggiudicataria dovrà prestare “garanzia definitiva” in favore della stazione appaltante, previste dall'articolo 103 del DLgs n. 50/2016, valida fino al completamento della fornitura, nella misura del 10% dell'importo contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento.

Per l'impresa aggiudicataria il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, fino a che non sarà definita ogni eventuale eccezione o controversia.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per il Comune.

Sono inoltre poste a carico della ditta aggiudicataria le spese relative e conseguenti alla stipulazione del contratto.

ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto.

ART. 23 – CONSENSO E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi della legge D.lgs n. 196/03 si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati dal Comune di Reggio Emilia esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Reggio Emilia.

ART. 24 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa rinvio al D.Lgs 50/2016, al regolamento attuativo DLgs 207/2010, per le parti tuttora in vigore, al D.P.C.M. 18/11/2005.

ART. 25 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie è competente, in modo esclusivo ed inderogabile, il foro di Reggio Emilia.

La ditta _____

_____ Li _____

ART. 26 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi del D.Lgs 50/2016 il responsabile del procedimento è individuato nella persona del Dr. Roberto Montagnani, in qualità di Dirigente del Servizio Appalti e Contratti e Semplificazione Amministrativa - UOC Acquisti Appalti e Contratti.

IL DIRIGENTE
(Dott. Roberto Montagnani)

LEGALE RAPPRESENTANTE _____

nato il _____ **a** _____

Cod. Fisc. _____

Si approvano ai sensi dell'art. 1341 C.C. le seguenti clausole:

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - IMPORTO POSTO A BASE DI GARA
- ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO
- ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLE SMART CARD
- ART. 5 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE
- ART. 6 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
- ART. 7 - BUONO PASTO CARTACEI
- ART. 8 - VALORE E MODALITA' DI UTILIZZO DEL BUONO PASTO ELETTRONICO
- ART. 9 - COMPOSIZIONE DEL PASTO
- ART. 10 - ESERCIZI CONVENZIONATI
- ART. 11 - DEFINIZIONE DEL PREZZO OFFERTO
- ART. 12 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDITARIA
- ART. 13 - MODALITA' DI PAGAMENTO
- ART. 14 - CONTROLLI
- ART. 15 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO
- ART. 16 - PENALI
- ART. 17 - PERSONALE E "CLAUSOLA SOCIALE"
- ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 19 - SUBAPPALTO
- ART. 20 - VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE
- ART. 21 - STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI
- ART. 23 - CONSENSO E TRATTAMENTO DATI PERSONALI
- ART. 24 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

La ditta _____

_____ Li _____

CA16-04ter

ART. 25 - FORO COMPETENTE
ART. 26 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

IL DIRIGENTE
(Dott. Roberto Montagnani)

La ditta _____

_____ Lì _____

ALLEGATO 1

CAPITOLATO TECNICO

- 1) Caratteristiche tecniche del sistema
- 2) Caratteristiche delle smart card
- 3) Descrizione generale del sistema informativo
- 4) Sessione di prova
- 5) Formazione

1. Caratteristiche generali del sistema

La società aggiudicataria dovrà attivare un sistema IT per la gestione del servizio di gestione mensa e buoni pasti. Il servizio consiste nella fornitura di smartcard per l'accesso al servizio stesso e di un'applicazione di gestione. Il sistema dovrà garantire la non manomissione delle smart card e delle informazioni in essa memorizzate, degli apparati e del sistema di raccolta e visualizzazione. Dovrà essere garantita la corretta corrispondenza tra i pasti fruiti dal dipendente e gli addebiti effettuati dal gestore. Il sistema dovrà rispettare la normativa in materia di protezione dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003.

La società partecipante dovrà produrre documentazione dettagliata che descriva il sistema informativo complessivo e l'applicativo informatico offerti per la gestione del servizio in questione, comprensiva delle informazioni riguardanti i sistemi di sicurezza antifrode e anticlonazione e di protezione privacy adottati.

Il servizio dovrà essere erogato tramite l'utilizzo di smart card fornite dalla società partecipante e di cui il Comune di Reggio Emilia assume l'esclusiva proprietà.

Il layout della carta verrà definito dal Comune di Reggio Emilia direttamente con la società aggiudicataria e non dovrà riportare alcun logo della società erogante il servizio stesso.

2. Caratteristiche delle smart card

Le carte dovranno essere dotate di banda magnetica standard ISO 7811 rispettando lo standard ISO2 per la codifica dei dati e ad alta coercitività (4000 Oe).

Le carte devono essere a norma ISO/IEC 7816 con microchip e una memoria EEPROM del microprocessore non inferiore a 64 KB. La struttura interna del microprocessore (file system) deve essere conforme alle specifiche la Carta nazionale dei Servizi (CNS) adottate dal Ministero dell'Interno, dal Ministero per l'Innovazione e dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e alle "LINEE GUIDA PER L'EMISSIONE E L'UTILIZZO DELLA CARTA NAZIONALE DEI SERVIZI", versione 3.0 pubblicate dal CNIPA il 15 Maggio 2006 (allegato A al presente Capitolato).

Le carte dovranno anche essere dotate di trasponder 125 Khz.

La ditta _____

_____ Li _____

Le caratteristiche fisiche del supporto plastico e di tutte le componenti dovranno garantire la durata nel tempo.

Il Comune si riserva il diritto ad utilizzare lo spazio a disposizione nel microchip, nella banda magnetica, e nel RFID per la parte non utilizzata dall'applicativo mense, per ulteriori applicazioni (rilevazione presenze, controllo accessi, controllo biometrico e memorizzazione impronta digitale, certificati di autenticazione e di firma rilasciati da Certification Authority accreditati presso CNIPA). Vista l'intenzione del Comune di Reggio Emilia di utilizzare le carte nominative anche come dispositivo per la firma digitale, la carta deve essere fornita da un ente certificatore accreditato dal CNIPA.

Contestualmente al rilascio della smart card sulla stessa dovranno essere memorizzati tutti i dati necessari ai servizi collegati alla card stessa ovvero rilevazione presenze e servizio mensa ed inoltre dovrà essere fornito un elenco in formato elettronico (formato da concordare) di abbinamento tra smart card e trasponder.

In particolare, nella banda magnetica, sulla traccia due, sul retro della smart card dovranno poter essere memorizzabili da parte del Comune di Reggio Emilia almeno 28 caratteri secondo il tracciato indicato dal Comune stesso, e quindi compatibile con gli apparati di rilevazione presenze in uso presso il Comune (si veda l'articolo 4 del presente Capitolato).

La prima inizializzazione e tutte le successive emissioni (o riemissioni) delle smart card saranno sempre a carico, anche dal punto di vista economico, della ditta aggiudicataria.

Sarà cura del Comune di Reggio Emilia fornire i dati da inserire nelle smart card per il servizio oggetto del presente capitolato e per tutti quelli aggiuntivi secondo un tracciato predefinito.

Il Comune fornirà un flusso, in fase di prima emissione o di riemissione, contenente tutti i dati riguardanti il personale (codice individuale, numero di matricola, numero di badge, (assegnazione: Area/Servizio/UoC) cognome, nome, fotografia, fascia oraria e giorni di utilizzo: esempio fasce: 13.00 – 15.00). Questi dati, nell'applicativo di gestione fornito, dovranno essere storicizzati.

I dati saranno comunicati ogni qualvolta si richiederà l'emissione di una nuova tessera.

Il Comune di Reggio Emilia si riserva di aggiornare autonomamente la smart card per tutti gli eventuali altri servizi aggiuntivi, ferme restando la garanzia di non alterare la partizione riservata alla gestione del servizio di fruizione del pasto.

I termini e le condizioni di riemissione, aggiornamento e nuova emissione di tessere sono quelli previsti dal Capitolato speciale d'appalto all'art. 6.

Dovrà essere fornito un accessorio hardware (stampante, codificatore od altro, compresa successiva manutenzione) e relativo software che permetta di codificare/ricodificare la banda magnetica delle smart card provvisorie con le stesse modalità previste in caso di emissione da parte della ditta aggiudicataria, per poter associare le stesse ai vari collaboratori estemporanei del Comune di Reggio Emilia o per gestire il lasso di tempo che intercorre fra la richiesta di riemissione di una carta (per furto, smarrimento o rottura) e l'arrivo effettivo della stessa.

Dovrà essere fornito un accessorio hardware (stampante o altro, compresa successiva manutenzione) e relativo software che consenta la stampa termica sulle smart card tramite layout definibili autonomamente.

Dovrà essere fornito almeno un dispositivo e relativo software (da installare su un pc della rete dell'ente) per verificare tutti i dati memorizzati sulla smart card (sia nella banda magnetica, che nel chip) e di verificare l'identificativo del trasponder.

Gli accessori hardware per la codifica/ricodifica delle banda magnetica, per la verifica dei dati memorizzati, per la stampa termica, ecc. possono essere identificati anche in un unico oggetto completo di tutte queste funzionalità.

La ditta _____

_____ Li _____

3. Caratteristiche minime dell'applicativo di gestione del servizio fruizione pasti

L'applicativo di gestione del servizio dovrà:

- essere installato su sistemi della ditta aggiudicataria e reso disponibile all'ente tramite web;
- La ditta dovrà garantire che l'accesso potrà essere effettuato dalla sola rete dell'ente e dai dipendenti dello stesso;
- L'applicativo dovrà essere accessibile tramite Internet Explorer 9 o successivo, non dovrà richiedere l'installazione di nessun modulo aggiuntivo sui client (fatta eccezione per la postazione abilitata alla memorizzazione delle smart card e alla lettura dei dati in essa contenuti) né dovrà richiedere alcuna gestione che gravi sull'infrastruttura IT del Comune di Reggio Emilia;
- Eventuali requisiti particolari dovranno essere indicati nell'offerta tecnica.

Il sistema dovrà consentire di gestire due tipologie di utenti:

- **I gestori:** utenti individuati ed autorizzati dal Comune di Reggio Emilia alla gestione del servizio di fruizione pasti e/o degli altri servizi per cui la carta viene utilizzata (es: controllo accessi, rilevazione presenze ecc.);
- **Tutti gli altri dipendenti dell'ente.**

I gestori dovranno:

- consultare i dati (anche quelli non inerenti il servizio mensa) delle smart card di tutto il personale del Comune;
- visualizzare tutte le informazioni relative alle fruizioni del pasto di un singolo dipendente, ivi compresi data, orario, esercizio convenzionato, e quant'altro possa essere utile per finalità gestionali del Comune stesso;
- aggiornare i dati per la gestione delle smart card nominative e non nominative, ed in particolare consentire le seguenti operazioni:
 - richiesta di nuove smart card;
 - emissione di duplicati;
 - revoche e/o disattivazioni;
 - modifica dell'associazione tra servizi, dipendente e smart card, al fine, in particolare, di poter abbinare la transazione di pasto al dipendente assegnatario della smart-card jolly a quella data, mantenendo la storia sia del dipendente che della card.

La ditta _____

_____ Li _____

- visualizzare i dati dei pasti fruiti sia dal dipendente titolare di smart card nominativa, sia dagli assegnatari della smart card non nominativa (jolly), per un singolo giorno o per periodo, raggruppati per punto di ristoro;
- controllare l'inibizione dell'utilizzo della carta in caso di furti o smarrimenti o cessazioni e la fruizione della carta nella fascia oraria autorizzata;
- esportare i dati di tutte le tabelle del gestionale in un formato testuale aperto, che verrà concordato fra le parti (ad esempio csv, txt,...).

Tutti i dipendenti dell'ente dovranno:

- poter accedere all'applicativo senza alcuna autorizzazione o abilitazione;
- consultare via web l'elenco dei punti di ristoro convenzionati suddivisi per Zona/Circoscrizione e organizzato attraverso un sistema di ricerca avanzato.

La tenuta e l'aggiornamento saranno effettuati a cura della ditta aggiudicataria contestualmente all'attivazione o disattivazione di nuove convenzioni.

L'elenco dei punti di ristoro deve prevedere per ogni locale convenzionato l'indicazione del/i tipo/i di pasto offerti.

Ogni aggiornamento della banca dati dovrà essere comunicato al Comune di Reggio Emilia mediante apposita e-mail di notifica dell'aggiornamento avvenuto.

Tutti i dati restano di proprietà del Comune di Reggio Emilia e possono essere utilizzati per fini diversi da quelli del presente bando. La ditta aggiudicataria si impegna a conservare le informazioni registrate sui propri sistemi per l'intera durata del contratto.

Fermo restando tutto quanto sopra descritto, il Comune si riserva comunque la facoltà di definire in modo più puntuale, anche in fasi successive, l'integrazione con altre funzionalità on-line o flussi telematici del sistema informatico offerto.

La ditta aggiudicataria dovrà quindi rendersi disponibile ad integrare il proprio sistema, qualora già non lo fosse, per gestire le esigenze che emergeranno senza oneri aggiuntivi entro i limiti di legge.

4. Sessione di prova

Le imprese partecipanti dovranno, in fase di aggiudicazione, presentare un progetto tecnico conforme a quanto previsto dal successivo capitolato tecnico e presentare una dimostrazione di quanto specificato al punto 4 del capitolato tecnico.

La commissione tecnica attiverà una sessione di prova che si prefigge di verificare la corrispondenza ai requisiti richiesti e a quanto specificato nell'offerta tecnica con particolare riferimento a:

- a) la compatibilità con i POS degli esercizi;
- b) la compatibilità con i dispositivi di rilevazione presenze in uso presso il Comune di Reggio Emilia (lettori Trexom Echo) e la procedura di acquisizione e rilevazione presenze;
- c) la compatibilità con i lettori e il gestionale del controllo accessi;
- d) le funzionalità del sistema informativo via web secondo quanto descritto, con modalità da concordare, ma in tempo utile e compatibile con i termini di conclusione della gara e comunque non oltre 10 giorni dalla richiesta.

La ditta _____

_____ Li _____

La suddetta sessione di prova dovrà avere risultato positivo, a pena di esclusione dalla gara. Il risultato si intende positivo qualora vengano verificate con successo le funzionalità minime indicate negli atti di gara, dichiarato nel presente capitolato tecnico e, in particolare, con riferimento ai seguenti punti:

- per il punto a) del presente art. 4:
 - controllo dell'autorizzazione di un utente di test, memorizzazione dei dati relativi alla consumazione del pasto e trasferimento dei dati al sistema centrale;
- per il punto b) del presente art. 4:
 - rilevamento presenza in uno dei rilevatori in funzione presso il Comune. Verrà utilizzata una delle carte oggetto della fornitura, simulando il caricamento sulla banda magnetica dei dati necessari alla gestione presenze che saranno forniti dal Comune;
- per il punto c) del presente art. 4:
 - apertura di una porta dotata di un dispositivo di controllo accessi in funzione presso il Comune simulando l'attivazione del trasponder di una carta oggetto della fornitura nel sistema di controllo accessi;
- per il punto d) del presente art. 4:
 - test delle funzionalità del sistema informativo via web relative al profilo utente gestore;
 - accesso come dipendente e verifica delle modalità di ricerca dei punti di ristoro.

5. Formazione

Dovrà essere prevista una sessione formativa sull'utilizzo del sistema per un gruppo di utenti gestori.

Dovrà essere disponibile il manuale utente delle funzionalità del sistema, preferibilmente on-line all'interno dell'applicativo web.

Dovrà essere individuato un referente con cui definire eventuali dettagli tecnici ed organizzativi e che fornirà il supporto in caso di necessità.

La ditta _____

_____ Li _____

ALLEGATO N. 2**ELENCO SEDI COMUNE DI REGGIO EMILIA****Zona Sede Municipale:**

dintorni	p.zza Prampolini
dintorni	via Farini
dintorni	via Guido d Castello
dintorni	via S.Pietro Martire
dintorni	Galleria S.Maria
dintorni	C.so Garibaldi
dintorni	via Toschi
dintorni	via Emilia S.Pietro

ZONA SUD

dintorni	Via Gandhi, 20
dintorni	Via Wybicki 27

ZONA OVEST

dintorni	Via F.lli Cervi 70
dintorni	Via Brigata Reggio

ZONA EST

dintorni	Via Vecchi n. 2/A
dintorni	Via Emilia Ospizio 30/b
dintorni	Via Tamburini, 5

ZONA NORD

dintorni	Via Adua 57
	Via Fratelli Manfredi 12/c

Archivio Generale Magazzino Comunale**Tipografia Comunale**

dintorni	Via Mazzacurati
----------	-----------------

La ditta _____

_____ Li _____

ALLEGATO A

COMUNE DI REGGIO EMILIA

Il Sottoscritto/la Società _____
gestore dell'esercizio pubblico _____
sito in _____
Cap _____ Città _____ Prov. _____
C. Fisc. _____ P. Iva _____
Interlocutore _____ Tel. _____

CON LA PRESENTE SI IMPEGNA A:

sottoscrivere la convenzione entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, nonché l'impegno ad attivare entro tale termine il pos elettronico per il rilevamento delle fruizioni;

somministrare un pasto (a prezzo fisso di € 9,00 composto da € 6,00 valore facciale del buono + € 3,00 in contanti corrisposti dal dipendente) a favore dei dipendenti del Comune di Reggio Emilia tramite un servizio sostitutivo di mensa elettronico composto dai seguenti menu: (barrare il tipo di menu' erogato):

PASTO COMPLETO 1:

Primo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 4 tipi diversi di primo piatto);

Secondo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 4 tipi di secondo piatto);

Contorno crudo o cotto

Pane ½ litro di acqua

La ditta _____

_____ Li

PASTO COMPLETO 2:

- n. 1 insalatone / piatto di salume misto, /insalate di pasta o di riso
- n. 1 contorno crudo o cotto
- n. 1 dolce o frutta
- n. 1 caffè'
- n. 1 bibita o 1/2 acqua minerale

PASTO PIZZA:

- n. 1 pizza a scelta
- n. 1 bibita o 1/2 acqua minerale
- dolce o frutta
- caffè'

eventuali pietanze aggiuntive non comprese nel pasto indicato ma somministrate ai dipendenti su loro richiesta, saranno poste a carico degli stessi;

Inoltre attesta di :

possedere installato e funzionante un terminale intelligente (Pos), da parte della ditta _____, per il rilevamento delle fruizioni;

non possedere alla data odierna un terminale intelligente (Pos), da parte della ditta _____, per il rilevamento delle fruizioni;

di possedere il **modulo manuale** in casi di rottura del pos/smagnetizzazione della carta elettronica;

- impegnarsi ad utilizzare il Pos eventualmente installato dalla ditta aggiudicataria di buoni pasto, per la erogazione del pasto e il suo rilevamento;
- in caso di interruzione di attività, cambio gestione o chiusura o altro, a comunicare tempestivamente alla ditta potenziale fornitrice del servizio sostitutivo di mensa elettronica tale evento, con almeno 10 giorni di anticipo; nel caso questo non avvenga, si impegna ad accettare le cards elettroniche per i 10 giorni successivi all'invio della comunicazione di interruzione della convenzione.

La ditta _____

_____ Li

Data _____

Timbro e Firma del Gestore

Timbro e Firma del Legale Rappresentante della Ditta offerente

Importante: Barrare la casella corrispondente alla tipologia del locale, indicando numeri di posti a sedere.

<input type="checkbox"/> Ristorante N. posti _____	<input type="checkbox"/> Pizzeria N.posti _____	<input type="checkbox"/> Trattoria N.posti _____	<input type="checkbox"/> Self-service N.posti _____
<input type="checkbox"/> Tavola calda c/ posti a sedere N. posti _____	<input type="checkbox"/> Mensa N.posti _____	<input type="checkbox"/> Ristorante/Pizzeria N.posti _____	<input type="checkbox"/> _____ N.posti _____

La ditta _____

_____ Li
