

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO AL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA PER I DIPENDENTI DELLA PROVINCIA DI CREMONA E DEL COMUNE DI CREMONA, MEDIANTE L'UTILIZZO DI BUONO PASTO ELETTRONICO - PERIODO 2012-2015 (ANNI TRE)

Art. 1) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante l'utilizzo di buoni pasto elettronici (d'ora in poi "badge") da parte dei dipendenti della Provincia e del Comune di Cremona (d'ora in poi "Amministrazioni"), configurando un sistema di mensa aziendale diffusa.

Si specifica che il Comune di Cremona ha attribuito alla Provincia di Cremona, che ha accettato, la delega all'esercizio delle funzioni di stazione appaltante ai sensi dell'art. 33 del d.lgs. 163/06 per l'affidamento, con gara pubblica, del servizio in oggetto per i dipendenti delle Amministrazioni, autorizzandola pertanto ad operare in nome e per conto del Comune stesso.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare la consumazione del pasto nei punti di ristoro convenzionati dietro presentazione, da parte degli aventi diritto, del badge, con funzione di controllo e riscontro della prestazione eseguita.

L'appaltatore prende atto e, mediante la partecipazione alla procedura di gara, accetta implicitamente che dovrà assicurare non solo la più alta qualità del servizio, ma anche la massima collaborazione con le strutture delle Amministrazioni per l'individuazione delle soluzioni operative più adeguate alle esigenze manifestate. Pertanto l'appaltatore dovrà assicurare supporto ed assistenza nel corso dello svolgimento del servizio per gli aspetti concernenti il soddisfacimento delle esigenze espresse dalle Amministrazioni.

Art. 2) IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore annuale presunto dell'appalto, ai fini del calcolo della base d'asta, è stimato in € 567.000,00 (I.V.A. inclusa) di cui € 330.000,00 (I.V.A. inclusa) per la Provincia di Cremona ed € 237.000,00 (I.V.A. inclusa) per il Comune di Cremona. L'importo complessivo della spesa prevista per il triennio è pertanto pari a € 1.701.000,00 (I.V.A. inclusa) di cui euro 990.000,00 (I.V.A. inclusa) per la Provincia di Cremona ed € 711.000,00 (I.V.A. inclusa) per il Comune di Cremona. L'importo dell'appalto comprensivo dell'eventuale ripetizione triennale del servizio è pertanto pari a complessivi € 3.402.000,00 (I.V.A. inclusa). Il servizio, tenuto conto del ribasso offerto dalla ditta aggiudicataria sul valore dei buoni pasto, potrà essere eseguito sino al rispettivo intero importo presunto a base d'asta di ciascun Ente. Tali importi devono intendersi del tutto indicativi e potranno variare, in aumento o in diminuzione, senza che ciò costituisca ragione per la richiesta da parte della ditta aggiudicataria di compensi aggiuntivi a qualsiasi titolo pretesi, atteso che i corrispettivi verranno pagati sulla base dei buoni effettivamente utilizzati.

Art. 3) DURATA DELL'APPALTO

Il contratto di appalto avrà efficacia triennale, a decorrere dal 01/07/2012 e fino al 30/06/2015. Qualora, in conseguenza alla durata delle procedure di aggiudicazione, la data di avvio del servizio avvenga successivamente alla data prevista dell'1.7.2012, il servizio avrà comunque la durata di mesi 36 dalla data di stipula del contratto.

Alla scadenza della durata contrattuale le Amministrazioni si riservano la facoltà di affidare

la ripetizione del servizio, per una durata complessiva non superiore a mesi 36, avente oggetto e caratteristiche analoghe a quelle descritte nel presente capitolato d'oneri, allo stesso operatore economico aggiudicatario del presente appalto, ai sensi dell'art. 57 – comma 5 – lett. b del D.Lgs. n. 163/2006, con eventuali spese a carico dell'aggiudicataria. Fatto salvo quanto sopra previsto, alla scadenza del contratto e per motivate ragioni, le Amministrazioni si riservano in ogni caso la facoltà di prorogare il presente contratto – alle medesime condizioni – per un periodo non superiore a sei mesi previo avviso da comunicarsi all'aggiudicataria in forma scritta; in questo caso l'aggiudicataria è obbligata ad accettare la suddetta proroga alle condizioni del presente contratto nessuna esclusa.

Art. 4) NORMATIVA DI RIFERIMENTO – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio di cui all'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, conformemente all'art. 285 del D.P.R. 207/2010, all'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti criteri:

- prezzo del servizio : 40/100
- miglorie alla normativa posta a base di gara: punti 60/100

Art. 5) MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

a) Definizione e valore del buono pasto elettronico

Tutte le persone autorizzate dalle Amministrazioni a usufruire del servizio oggetto del presente capitolato d'oneri potranno consumare i pasti dietro presentazione del badge.

Il badge darà titolo alla consumazione di un solo pasto giornaliero (pranzo), tra le ore 11.00 e le ore 16.00, nelle giornate di effettiva presenza in servizio.

Dovrà essere garantita, per i dipendenti appartenenti a specifiche strutture/categorie, che saranno all'uopo indicate, la possibilità di poter usufruire del pasto in specifiche fasce orarie, diverse da quelle della generalità dei dipendenti, da individuarsi sulla base dei turni di lavoro.

Il buono pasto verrà utilizzato quale buono “a valore” e consentirà, per i dipendenti delle Amministrazioni, la somministrazione di bevande e alimenti negli esercizi convenzionati fino al raggiungimento del suo valore massimo stabilito in € 10,50 iva inclusa (c.d. pasto a prezzo libero). Eventuali costi superiori ai valori massimi sopra stabiliti saranno pagate dagli utenti direttamente all'esercizio, secondo le tabelle dei prezzi esposte nei locali.

Le Amministrazioni corrisponderanno pertanto all'impresa aggiudicataria per ogni buono pasto l'importo corrispondente al valore effettivamente utilizzato detratto il ribasso offerto.

b) Caratteristiche del badge

Il servizio di rilevamento buoni pasto avverrà tramite il badge utilizzabile presso qualsiasi esercizio convenzionato della rete dedicata alle Amministrazioni.

1) i badges dovranno:

- a) riportare la dicitura "Provincia/Comune di Cremona" e il relativo logo, il quale dovrà avere dimensioni minime pari a cm. 4 x 1,5;
- b) riportare nome, cognome e matricola identificativa del dipendente;
- c) riportare la fotografia del dipendente;
- d) riportare il numero di serie della carta;
- e) essere dotati di microchip a microprocessore e di banda magnetica; sul chip devono poter essere memorizzati i seguenti dati: codice di identificazione, matricola del

dipendente, nome e cognome del titolare, limiti giornalieri di utilizzo, fascia oraria di utilizzo, storico pasti consumati e relativa spesa;

f) riportare la seguente dicitura "Il buono pasto elettronico non è cumulabile, nè cedibile, nè commerciabile, nè convertibile in denaro; può essere utilizzato solo per usufruire di un servizio di somministrazione alimenti o bevande o cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato";

2) in caso di smarrimento i badges dovranno poter essere disabilitati;

3) in caso di mancato funzionamento del sistema informatico o per la necessità di sostituzione o rigenerazione di un badge di rilevamento, l'impresa aggiudicataria dovrà attivare un sistema sostitutivo che consenta comunque la rilevazione dei dati relativi al consumo dei buoni pasto;

4) i badges smagnetizzati, danneggiati, smarriti o comunque non più utilizzabili dovranno essere sostituiti senza oneri a carico delle Amministrazioni; i nuovi badges dovranno pervenire alle Amministrazioni entro 72 ore al massimo dalla segnalazione inviata dalle Amministrazioni all'aggiudicataria;

5) il sistema informatico di gestione deve consentire una visualizzazione rapida dei locali convenzionati;

6) qualora la ditta aggiudicataria intenda riportare sui badges il proprio logo, lo stesso non potrà avere dimensioni superiori a cm. 2 x 1;

7) la ditta dovrà provvedere alla consegna dei badges in numero di:

– tanti quanti sono i dipendenti delle Amministrazioni aventi diritto del servizio sostitutivo di mensa, segnalati al momento della stipulazione del contratto (indicativamente circa 1400 badges);

– n. 30 badges generici non nominativi, per ciascuna Amministrazione, al fine di garantire la fruibilità del servizio ai lavoratori a tempo determinato ed altro personale avente rapporti con la Provincia e il Comune.

I badges:

- dovranno essere utilizzati esclusivamente presso gestori convenzionati;
- daranno diritto esclusivamente alla prestazione oggetto dell'appalto;
- dovranno essere di tipo "flessibile" consentendo l'addebito del valore della prestazione effettivamente erogata nel rispetto del valore massimo previsto;
- dovranno poter essere personalizzabili in tutti i loro parametri e modificabili dalle Amministrazioni attraverso il web;
- dovranno essere compatibili con i sistemi informatici adottati dagli enti;
- non potranno essere utilizzati da persone diverse da quelle individuate dalle Amministrazioni;
- non saranno cedibili, né utilizzabili quale denaro contante, per l'acquisto di prodotti sostitutivi;
- non daranno diritto a resto in denaro ad alcun titolo;
- daranno diritto alle Amministrazioni ad essere sollevate da qualsiasi pretesa degli esercenti;
- dovranno dar luogo al rilascio di ricevuta o scontrino fiscale da parte dell'esercente presso il quale viene utilizzato il buono.

c) Caratteristiche del sistema di gestione:

L'appaltatore, a proprie cure e spese, dovrà mettere a disposizione delle Amministrazioni un sistema di gestione dell'erogazione del servizio sostitutivo di mensa mediante l'uso di buoni pasto elettronici (software ed eventuale hardware).

Il software dovrà essere accessibile via web, tramite login e password, dagli utenti

registrati delle Amministrazioni.

Il sistema di gestione dovrà avere, almeno, le seguenti caratteristiche minime obbligatorie:

- aggiornamento giornaliero dei dati con i consumi effettuati: l'Amministrazione dovrà poter disporre, entro 24 ore da ogni singola consumazione, dei seguenti dati relativi al servizio per ogni pasto consumato: n.matricola dipendente, nominativo del dipendente, n. badge, data e ora della consumazione del pasto, codice o nominativo esercizio convenzionato, importo di spesa;
- consentire la gestione diretta delle carte da parte delle Amministrazioni: attivazione, disattivazione, blocchi, sblocchi, modifica dei limiti di utilizzo giornaliero, modifica delle fasce orarie;
- consentire le funzioni di controllo riguardo all'uso delle singole carte permettendo di rilevare data, ora ed esercizio in cui è stata utilizzata la singola carta;
- consentire l'accettazione della carta una sola volta nei giorni e nelle fasce orarie previamente individuate, facendo comunque salva la possibilità, di cui sopra, di gestione diretta della modifica dei profili di utilizzazione da parte dell'Amministrazione;
- consentire le funzioni di monitoraggio della spesa e di verifica dello stato della fatturazione;
- consentire l'elaborazione di statistiche;
- consentire un'estrazione almeno settimanale dei dati relativi ai consumi effettuati per data, dipendente, esercizio, importo speso.

Le Amministrazioni si riservano di verificare, prima dell'aggiudicazione definitiva, l'effettiva operatività del sistema informatico sopra descritto, mediante apposita sessione dimostrativa a carico dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad istruire adeguatamente almeno n. 2 dipendenti delle Amministrazioni, riguardo all'uso del sistema sopradescritto (per un minimo di almeno 4 ore di formazione per ente).

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a formare in misura adeguata i singoli esercenti sull'utilizzo dei badges e dei relativi POS.

d) Requisiti esercizi convenzionati

Il servizio sostitutivo di mensa deve essere erogato, per conto della ditta aggiudicataria, presso una rete di locali che svolgono, secondo quanto disposto dall'art. 285, co. 3 del DPR 207/2010, le seguenti attività:

- a) somministrazione di alimenti e bevande effettuate nel rispetto della legge 25 agosto 1991, n. 287, e delle leggi regionali in materia di commercio;
- b) cessioni di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato, effettuate, oltre che dai locali indicati al punto precedente, anche da rosticcerie e gastronomie artigianali i cui titolari siano iscritti all'albo di cui all'articolo 5, comma 1, della legge 8 agosto 1985, n. 443, nonché dagli esercizi di vendita di cui al decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, ed eventuali leggi regionali in materia di commercio, legittimati a vendere i prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare.

Almeno il 90% degli esercizi convenzionati dovrà disporre di idoneo spazio per la consumazione *in loco* dei prodotti acquistati.

Resta fermo il possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/1962, nel caso di preparazione o manipolazione dei prodotti di gastronomia all'interno dell'esercizio.

e) Rete esercizi convenzionati

I buoni pasto oggetto del presente appalto dovranno poter essere utilizzati presso i locali convenzionati situati nel capoluogo e nel territorio provinciale di Cremona. Gli esercizi

dovranno esporre la vetrofania recante l'indicazione di accettazione del buono pasto.

Le imprese partecipanti devono dichiarare di possedere o di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad attivare entro il termine di 40 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria da parte della Provincia di Cremona, una rete minima di convenzioni almeno pari a

- almeno 50 locali nella città di Cremona;
- almeno 15 locali nell'ambito cremasco,
- almeno 8 locali nell'ambito casalasco;
- almeno 8 locali nell'ambito cremonese

All'interno degli ambiti sopra elencati, deve essere garantita la presenza di almeno un esercizio convenzionato in ciascun comune di cui all'elenco allegato A).

A fini meramente informativi, si allega altresì l'elenco degli esercizi attualmente convenzionati (allegato B).

Al fine di comprovare il possesso o l'avvenuta attivazione della rete minima di convenzioni, l'aggiudicataria dovrà presentare alla Provincia di Cremona, prima della aggiudicazione definitiva, copia delle convenzioni stipulate con i locali conformemente al requisito minimo. Qualora detta prova non venga fornita, l'impresa decade dall'aggiudicazione e il servizio verrà affidato, previa valutazione della congruità dell'offerta, all'impresa che la segue in graduatoria.

Le copie delle convenzioni fornite dovranno obbligatoriamente riportare: l'indicazione dei termini di pagamento, la commissione applicata agli esercenti, le clausole di utilizzabilità dei buoni pasto, il nominativo, codice fiscale e qualifica del soggetto che sottoscrive per l'esercizio (che deve essere munito dei poteri di rappresentanza), gli estremi del documento di identità del sottoscrittore.

Le Amministrazioni si riservano di svolgere controlli a campione sull'effettiva attivazione e sul mantenimento delle convenzioni dichiarate, anche di quelle attivate successivamente su richiesta come sotto specificato.

L'impresa aggiudicataria dovrà procedere alla stipulazione di nuove convenzioni con altri esercizi qualora le Amministrazioni richiedano l'esclusione dalla convenzione di specifici locali in cui si sono verificati disservizi.

L'impresa aggiudicataria deve fornire alle Amministrazioni l'elenco aggiornato degli esercizi convenzionati ogni volta che si verifica una variazione.

L'appaltatore si impegna a convenzionare ulteriori esercizi, aggiuntivi rispetto al minimo richiesto, su specifica istanza delle Amministrazioni, entro il termine di un mese dal ricevimento di quest'ultima. Tale impegno risulta vincolante per l'appaltatore fino ad un massimo di nuovi esercizi pari al 15% del minimo sopra indicato.

Durante l'esecuzione del contratto, il numero dei locali convenzionati non potrà mai risultare inferiore al numero minimo sopra indicato.

f) Commissioni applicate agli esercizi convenzionati e termini di pagamento

La commissione massima applicata agli esercizi convenzionati non potrà superare la percentuale del 7% rispetto al valore del buono pasto.

Il termine di pagamento delle fatture emesse dagli esercizi convenzionati non potrà superare i 45 giorni.

Le Amministrazioni si riservano di svolgere controlli a campione sull'effettiva applicazione delle commissioni e sui termini di pagamento come risultanti dall'offerta.

Si precisa che eventuali servizi aggiuntivi con effetti direttamente o indirettamente modificativi delle commissioni o dei termini di pagamento non possono in alcun caso essere imposti dall'aggiudicataria alla rete degli esercenti, nè costituire condizione per l'ingresso o la permanenza nella rete stessa, e restano del tutto facoltativi per gli

esercenti.

g) Adempimenti della ditta aggiudicataria in materia di carte elettroniche (badges), di sistemi di gestione del servizio e di controlli sugli esercizi convenzionati.

Tutti i costi relativi al sistema di gestione informatico/elettronico sono a carico dell'impresa aggiudicataria, compresi eventuali costi per il collegamento telematico necessario per lo scambio dei flussi informativi da e verso l'impresa.

L'aggiudicataria deve provvedere, altresì, alla fornitura di tutte le eventuali apparecchiature informatiche e di comunicazione nonché del relativo software applicativo, garantendo alle Amministrazioni la massima autonomia nella gestione dei dati contenuti nelle carte elettroniche.

Dovrà, inoltre, consentire un canale di comunicazione diretto tramite e-mail con gli uffici competenti delle Amministrazioni per la gestione del contratto d'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, garantire:

- a) la manutenzione ed 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;
- b) l'intervento per la riparazione dei guasti alle apparecchiature di cui al punto precedente entro 48 ore al massimo dalla prima segnalazione.
- c) l'effettuazione con periodicità semestrale, di un monitoraggio a campione su almeno 10 esercizi, al fine di verificare la corretta esposizione, da parte dei medesimi, dei prezzi dei prodotti o delle consumazioni. A seguito di tale monitoraggio dovrà essere inviato alle Amministrazioni, con la stessa periodicità, una relazione che specifichi quali esercizi sono stati controllati e quale è stato l'esito delle verifiche.

h) Gestione sostitutiva di emergenza del servizio

Nel caso si verifichi l'impossibilità di effettuare la registrazione della consumazione del pasto, a causa di problemi del terminale degli esercizi o della carta elettronica del dipendente, dovrà essere messa a punto a cura dell'impresa aggiudicataria una gestione sostitutiva di emergenza, anche tramite modulo di registrazione manuale, fornito obbligatoriamente dall'impresa aggiudicataria a tutti gli esercizi convenzionati, che dovrà essere correttamente compilato in ogni sua parte e firmato dall'avente diritto, e dovrà poter essere inviato all'aggiudicataria anche via fax o via posta elettronica da parte dell'esercente.

i) Casi di guasto o mancato funzionamento del pos

In casi di guasto o di mancato funzionamento del pos, l'impresa aggiudicataria dovrà intervenire presso l'esercizio convenzionato al fine di risolvere il problema entro 48 ore al massimo dalla prima segnalazione che pervenga all'aggiudicataria dall'esercente o dalle Amministrazioni.

l) Condizioni del servizio

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale stabilito, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto del presente appalto, nonché a ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria o opportuna per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'impresa è tenuta all'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni

contenute nel contratto.

In ogni caso l'impresa è tenuta a osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza attualmente in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel periodo temporale di vigenza del contratto.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

L'impresa aggiudicataria si impegna espressamente a tenere indenne le Amministrazioni da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e delle prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'aggiudicatario sarà tenuto a trattare i dati personali di cui verrà in possesso in osservanza del D.Lgs. 196/2003.

Art. 6) CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.

Le offerte saranno valutate in base ai seguenti fattori ponderali:

A) prezzo – punti 40/100

B) migliorie alla normativa posta a base di gara: – punti 60/100, così distribuiti:

A) PREZZO: max punti 40

Il punteggio massimo di 40 punti sarà attribuito all'offerta riportante il ribasso maggiore tra tutte quelle ammesse, da intendersi quale percentuale di sconto offerto rispetto al valore del buono pasto. Nel caso di discordanza tra ribasso indicato in cifre e quello in lettere, varrà l'importo indicato in lettere.

Alle altre offerte economiche sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

$$P_i = \frac{40 \cdot R_i}{R}$$

dove

P_i = Punteggio attribuito al concorrente

R_i = Ribasso percentuale offerto dal concorrente

R = Ribasso più alto offerto

B) MIGLIORIE ALLA NORMATIVA POSTA A BASE DI GARA: max punti 60 così ripartiti:

B1) COMMISSIONI APPLICATE AGLI ESERCIZI CONVENZIONATI: max punti 20

Il punteggio massimo di 20 punti è attribuito all'offerta che prevede da parte della società di emissione partecipante l'impegno, per tutta la durata dell'appalto, ad applicare alla "rete" di esercizi convenzionati dedicata all'espletamento del servizio, la commissione meno elevata. Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede l'accettazione della commissione massima prevista dal capitolato pari al 7%. Alle altre offerte è attribuito un punteggio determinato applicando al punteggio massimo di 20 punti il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:

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

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i

Si = commissione sul valore del buono offerta dal concorrente

Sm = commissione massima posta a base di gara;

Sn = commissione più bassa offerta dai concorrenti

Quindi, punteggio attribuito al concorrente = $20 \times Ci$.

La veridicità di quanto dichiarato dal concorrente aggiudicatario riguardo all'impegno di praticare alla rete di esercizi dedicata all'espletamento del servizio la commissione dichiarata in offerta, sarà verificata nel corso dell'intera esecuzione del contratto d'appalto.

B2) TERMINI DI PAGAMENTO AGLI ESERCIZI CONVENZIONATI: max punti 20

Il punteggio massimo di 20 punti è attribuito ai concorrenti che offrano il termine di pagamento minimo delle fatture emesse dagli esercizi convenzionati. Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede il termine di 45 giorni. Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio determinato applicando al punteggio massimo di 20 punti il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:

$$Ci = (Tm - Ti) / Tm - Tn$$

dove

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i

Ti = termine di pagamento espresso in giorni offerto dal concorrente

Tm = termine di pagamento massimo, espresso in giorni posto a base di gara;

Tn = termine di pagamento minimo espresso in giorni offerto dai concorrenti

Quindi, punteggio attribuito al concorrente = $20 \times Ci$

La veridicità di quanto dichiarato dal concorrente aggiudicatario riguardo ai termini di pagamento dichiarati in offerta sarà verificata nel corso dell'intera esecuzione del contratto d'appalto.

B3) Tempi di intervento in caso di guasto o malfunzionamento del pos.

Punteggio massimo attribuibile: **8 punti**

Il punteggio massimo di 8 punti è attribuito ai concorrenti che offrano il termine minimo di intervento, espresso in ore rispetto al momento in cui perviene la segnalazione. Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede il termine massimo stabilito dal presente capitolato di 48 ore. Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio determinato applicando al punteggio massimo di 8 punti il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:

$$Ci = (Tm - Ti) / Tm - Tn$$

dove

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i

Ti = tempo di intervento espresso in ore offerto dal concorrente

Tm = tempo di intervento massimo, espresso in ore posto a base di gara;

Tn = tempo di intervento minimo espresso in ore offerto dai concorrenti

Quindi, punteggio attribuito al concorrente = $8 \times Ci$

B4) Tempi di sostituzione dei badges danneggiati o malfunzionanti

Punteggio massimo attribuibile: **6 punti**

Il punteggio massimo di 6 punti è attribuito ai concorrenti che offrano il tempo minimo di sostituzione, espresso in ore rispetto al momento in cui perviene la segnalazione. Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede il termine massimo di 72 ore stabilito dal presente capitolato. Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio determinato applicando al punteggio massimo di 6 punti il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:

$$Ci = (Tm - Ti) / Tm - Tn$$

dove

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i

Ti = tempo di sostituzione espresso in ore offerto dal concorrente

Tm = tempo di sostituzione massimo, espresso in ore posto a base di gara;

Tn = tempo di sostituzione minimo espresso in ore offerto dai concorrenti

Quindi, punteggio attribuito al concorrente = 6 x Ci

B5) Numero di esercizi convenzionati da monitorare per semestre in relazione alla corretta esposizione dei prezzi dei prodotti o delle consumazioni

Punteggio massimo attribuibile: **6 punti**

Il punteggio massimo di 6 punti è attribuito ai concorrenti che offrono il numero più alto di esercizi da monitorare nell'arco di ogni semestre. Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede il numero minimo di 10 esercizi da monitorare stabilito dal presente capitolato. Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio determinato applicando al punteggio massimo di 6 punti il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:

$$Ci = (Ni - Nm) / Nn - Nm$$

dove

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i

Ni = numero di esercizi da monitorare offerto dal concorrente

Nm = numero di esercizi da monitorare posto a base di gara

Nn = numero più alto di esercizi da monitorare offerto dai concorrenti

Quindi, punteggio attribuito al concorrente = 6 x Ci

La semplice presentazione dell'offerta implica l'accettazione incondizionata di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato d'oneri.

Eventuali migliorie diverse da quelle elencate non saranno oggetto di valutazione.

Non sono ammesse varianti peggiorative al capitolato proposto. Nel caso in cui il concorrente non specifichi alcuna variante migliorativa, il testo del capitolato proposto si intenderà totalmente accettato senza migliorie

Art. 7) CAUZIONI ED ASSICURAZIONI

- **CAUZIONE PROVVISORIA**

A corredo dell'offerta dovrà essere prodotta la cauzione provvisoria di cui all'art. 75 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. secondo le modalità che verranno indicate nel bando di gara.

- **CAUZIONE DEFINITIVA**

L'aggiudicataria, a garanzia del completo assolvimento di tutti gli obblighi assunti, dovrà presentare alla Provincia e al Comune due distinte garanzie fideiussorie di cui all'art. 113 D. Lgs 163/2006, relative all'importo del servizio di competenza di ciascuna Amministrazione.

- **ASSICURAZIONI**

Il gestore del servizio dovrà garantire, a favore di tutti gli utilizzatori dei buoni pasto, le seguenti coperture assicurative:

- polizza di Responsabilità Civile verso terzi in nome e per conto dei ristoratori convenzionati per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00;
- polizza Infortuni del valore di € 500.000,00 per persona in caso di morte e di € 500.000,00 per persona in caso di invalidità permanente. La copertura è estesa al rischio "in itinere" al e dal punto di ristoro, con qualsiasi mezzo sia privato che pubblico. Le garanzie di indennizzo riguardano anche i casi di intossicazione da cibo e bevande, malori, vertigini, incoscienza, furti, rapine, aggressioni, tumulti.

I danni provocati dal non corretto espletamento del servizio o da cause connesse, di cui venisse richiesto il risarcimento alle Amministrazioni o ai loro dipendenti, saranno, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

Le relative polizze dovranno essere prodotte alla Provincia di Cremona prima della stipula dei contratti.

Art. 8) FATTURAZIONE E PAGAMENTO:

Al termine di ogni mese di esecuzione del servizio dovrà essere emessa, per ogni Amministrazione, una fattura che sarà liquidata entro i termini massimi previsti dalla normativa.

Le fatture dovranno riportare:

- il numero di "buoni pasto elettronici" utilizzati tra il primo e l'ultimo giorno del mese precedente quello dell'emissione della fattura (numero di "passaggi" delle carte accettati nel mese);
- il controvalore ottenuto moltiplicando il numero dei "buoni pasto elettronici" di cui sopra per il valore utilizzato, dedotto lo sconto offerto;
- l'assoggettamento all'aliquota I.V.A., nella misura di legge, dell'imponibile ottenuto mediante scorporo.

Art. 9) ASSUNZIONE OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' EX L. 136/2010

Obblighi di tracciabilità: ai sensi della L.136/2010, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, nella documentazione da presentare per la stipula del contratto, si dovrà indicare, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, a tutta la gestione contrattuale. Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio oggetto del contratto dovranno essere registrati sul conto corrente dedicato e dovranno essere effettuati esclusivamente

tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (sono esentate le fattispecie contemplate all'art. 3, comma 3, della L. 136/2010).

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo gara (CIG), attribuito dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici. Dovranno inoltre essere comunicati le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul suddetto c/c dedicato, entro 7 gg. dalla loro accensione o, nel caso di c/c già esistente, dalla sua prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica. E' fatto obbligo di provvedere altresì a comunicare ogni modifica ai dati trasmessi. A pena di nullità assoluta, la ditta assumerà gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

L'assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari dovrà essere riportata in tutti i contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al servizio/lavoro/fornitura di cui al presente capitolato d'onori e le Amministrazioni potranno verificare in ogni momento tale adempimento.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determinerà la risoluzione di diritto del contratto.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla Legge 136/2010, ne darà immediata comunicazione alle Amministrazioni nonché alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo di Cremona.

Art. 10) DUVRI

Con riferimento alla Legge n. 123 del 3/8/2007 e successiva determinazione n. 3/2008 del 5 Marzo 2008 sulla "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza" (emanata dall'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture), si dichiara che il servizio oggetto del presente, non prevedono rischi da "interferenze" in merito alla sicurezza e non è, pertanto, necessaria la redazione del DUVRI e non saranno previsti oneri per la sicurezza necessari alla eliminazione dei rischi da interferenze.

Art. 11) RESPONSABILITA'

L'Impresa aggiudicataria esonera le Amministrazioni da ogni responsabilità in merito ai suoi rapporti intercorrenti con gli esercizi convenzionati.

L'Impresa è altresì responsabile di eventuali danni derivanti alle Amministrazioni, ai suoi dipendenti o aventi diritto al pasto, dal mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie e del commercio in genere ovvero da negligenza o colpa degli esercizi convenzionati.

Art. 12) DIRITTI DEGLI ENTI APPALTANTI

Le Amministrazioni si riservano il diritto di:

a) risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, intimata per iscritto, qualora la ditta appaltatrice incorra in inadempienze contrattuali. Il termine di cui al secondo comma dell'art. 1454 del Codice Civile sarà commisurato alla natura dell'inadempimento e in ogni caso non sarà comunque inferiore a 15 giorni;

b) risolvere anticipatamente il contratto con preavviso non inferiore a trenta giorni qualora all'impresa aggiudicataria vengano applicate in un mese numero 3 penalità di cui al successivo art. 14. La risoluzione non comporta alcuna corresponsione di compenso di

sorta, tranne l'importo dei pasti regolarmente erogati sino al termine del periodo di preavviso;

c) risolvere il contratto senza alcun preavviso qualora intervengano a carico dei soggetti indicati negli artt.1 e 2 del D.P.R. 252/1998 procedimenti o provvedimenti di cui all'art.1 dello stesso decreto;

Le clausole di cui alle lettere a), b), c), consentono la risoluzione di diritto del contratto senza pregiudizio per eventuali azioni di risarcimento da parte degli Enti appaltanti.

Art. 13) RECESSO DAL CONTRATTO

A seguito dell'attuazione dell'art. 23, commi 14 e seguenti, del D.L 6 dicembre 2011, n. 201, convertito in L. 22 dicembre 2011, n. 214, la Provincia di Cremona si riserva la facoltà di recedere dal contratto in via unilaterale e senza indennizzo.

Art. 14) PENALITA'

Nel corso di tutta la durata dell'affidamento, le Amministrazioni si riservano di effettuare controlli ed accertamenti a campione sulla congruità delle prestazioni rese dagli esercizi convenzionati, in modo particolare circa il rispetto dell'utilizzo esclusivo del buono per il servizio di somministrazione alimenti o bevande o cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato. Le Amministrazioni si riservano altresì di effettuare verifiche sulla corrispondenza del servizio, prestato dall'impresa aggiudicataria, alle norme prescritte dal presente capitolato d'onori. In caso di contravvenzione alle disposizioni del presente capitolato 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 tra l'1% e il 3% dell'importo fatturato nel mese in cui si è verificato l'inadempimento, con un minimo di € 250,00, a seconda della gravità dell'inadempimento contrattuale e fatta salva la risoluzione contrattuale come da art. 12 del presente capitolato.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'impresa aggiudicataria e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni per iscritto, entro il termine di tre giorni dal ricevimento della nota di contestazione. Il dirigente competente, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento ed alla luce delle controdeduzioni e delle giustificazioni eventualmente comunicate dalla impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito. Le Amministrazioni potranno compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'impresa aggiudicataria per l'esecuzione del servizio, ovvero rivalersi sulla cauzione, che di conseguenza dovrà essere debitamente integrata. L'impresa aggiudicataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto delle Amministrazioni di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 15) SPESE DI CONTRATTO E ACCESSORIE

Tutte le spese di contratto, di bollo, di registro, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

Art. 16) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs . 196/2003)

I dati personali dei concorrenti (relativi alla persona giuridica o alle persone fisiche) acquisiti nell'ambito del procedimento di gara vengono raccolti dalla Provincia e, in parte, registrati in appositi verbali e conservati negli archivi degli uffici competenti.

Tali dati sono destinati ad identificare i candidati alla gara e a verificare taluni dei requisiti di partecipazione alla procedura medesima, hanno natura obbligatoria e il rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara.

Sono fatti salvi i diritti di cui al Titolo II del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni.

I dati personali raccolti nell'ambito del procedimento di gara saranno diffusi mediante la pubblicazione dei risultati di gara nelle forme prescritte dalla legge.

I dati personali raccolti nell'ambito del procedimento di gara, in capo all'impresa aggiudicataria, potranno essere comunicati alle autorità competenti (Casellario giudiziale, INPS, Prefettura, ecc.) per l'acquisizione degli accertamenti dovuti con riguardo a taluni dei presupposti per la sottoscrizione del contratto.

Art. 17) FORO COMPETENTE

Per ogni controversia derivante dal presente capitolato è competente in via esclusiva il foro di Cremona.