

## **CAPITOLATO TECNICO**

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA COLLETTIVA DEL SERVIZIO  
SOSTITUTIVO DI MENSA MEDIANTE BUONI PASTO CARTACEI PER IL  
PERSONALE DELLE AZIENDE ASSOCIATE A CONF SERVIZI CISPEL  
TOSCANA**

**CIG: 597872471E**

## SOMMARIO

---

1.	OGGETTO .....	3
2.	FABBISOGNO CONTRATTUALE .....	3
3.	CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI BUONI PASTO.....	4
4.	MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO E CONSEGNA BUONI PASTO .....	5
5.	SOSTITUZIONE E RESTITUZIONE BUONI PASTO .....	6
a.	SOSTITUZIONE BUONI PASTO .....	6
b.	RESTITUZIONE BUONI PASTO SCADUTI .....	6
6.	REQUISITI ESERCIZI CONVENZIONATI .....	7
7.	CARATTERISTICHE DELLA RETE DI ESERCIZI CONVENZIONATI .....	7
8.	RETE ESERCIZI CONVENZIONATI .....	8
a.	NUMERO DI ESERCIZI CONVENZIONATI .....	8
b.	INTEGRAZIONE E SOSTITUZIONE DEGLI ESERCIZI .....	9
c.	GLI ACCORDI DI CONVENZIONAMENTO .....	9
9.	MONITORAGGIO SULLA FORNITURA .....	9
10.	RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....	10
11.	GESTIONE DEI RECLAMI E PENALITA' .....	10
12.	TUTELA DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'APPALTATORE.....	11

## 1. OGGETTO

---

Il presente Capitolato Tecnico ha per oggetto le condizioni tecniche per la fornitura collettiva del servizio sostitutivo di mensa mediante buoni pasto cartacei per il personale delle Aziende Associate a Confservizi Cispel Toscana di cui all'elenco riportato in Allegato 1 “Elenco Aziende Mandanti” al presente Capitolato (d’ora in poi “Aziende Mandanti”), che hanno dato mandato a Confservizi Cispel Toscana per l'esperimento della gara.

Confservizi Cispel Toscana sottoscriverà con l’Aggiudicatario un accordo quadro in base al quale le Aziende Mandanti attiveranno con l’Aggiudicatario specifici contratti applicativi e/o ordini di acquisto.

Pertanto, le condizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico saranno applicabili ai rapporti che intercorreranno fra dette Aziende Mandanti e l’Aggiudicatario della fornitura.

Il fornitore dovrà provvedere a proprie spese a consegnare i buoni pasto oggetto del presente capitolato, secondo quanto previsto al successivo art. 4.

## 2. FABBISOGNO CONTRATTUALE

---

Di seguito, si forniscono i fabbisogni quantitativi previsti per ogni Azienda mandante, utili ai fini della corretta formulazione dell'offerta, nonché il valore facciale (IVA esclusa) dei singoli buoni pasto:

<b>AZIENDA MANDANTE</b>	<b>VALORE FACCIALE</b>	<b>FABBISOGNO BIENNALE</b>	<b>IMPORTO BIENNALE</b>
Acque Spa	7,00	140.500	983.500,00
Acque Industriali Srl	7,00	10.350	72.450,00
Acque Servizi Srl	7,00	49.150	344.050,00
Le Soluzioni Scarl	7,00	50.000	350.000,00
Gesam Spa	5,20	19.960	103.792,00
Gesam Energia Spa	5,20	1.080	5.616,00
Gesam Gas Spa	5,20	6.400	33.280,00
Copit Spa	6,20	140.000	868.000,00
AER S.p.A.	7,00	12.840	89.880,00

Gli operatori economici dovranno offrire una percentuale unica di ribasso sul valore complessivo posto a base d'asta. Ai fini contabili, dovranno indicare la percentuale di sconto sul valore dei singoli buoni pasto. Detta percentuale unica di sconto rimarrà invariata anche qualora, a seguito di accordi con le organizzazioni sindacali, il valore facciale dello stesso dovesse subire variazioni.

Il prezzo si intenderà comprensivo di ogni spesa ed onere per produrre, stampare, trasportare e consegnare i buoni pasto nelle sedi indicate in contratto e qualsiasi onere, tributo o tassa connesso alla gestione del servizio.

### **3. CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI BUONI PASTO**

---

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera zz) del D.P.R. n. 207/2010, per "buono pasto" si intende il "documento di legittimazione, anche in forma elettronica, che attribuisce al possessore, ai sensi dell'art. 2002 c.c., il diritto ad ottenere dagli esercizi convenzionati la somministrazione di alimenti e bevande e la cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo, con esclusione di qualsiasi prestazione in denaro".

Ai sensi dell'art. 285 c. 4 D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, i buoni pasto:

- consentono all'utilizzatore di ricevere un servizio sostitutivo di mensa di importo pari al valore facciale del buono pasto;
- costituiscono il documento che consente all'esercizio convenzionato di provare l'avvenuta prestazione nei confronti delle società di emissione;
- possono essere utilizzati, durante la giornata lavorativa anche se domenicale o festiva, esclusivamente dai dipendenti, a tempo pieno o parziale, nonché dai soggetti in rapporto di collaborazione anche non subordinato delle Aziende Mandanti, anche qualora l'orario di lavoro non preveda una pausa per il pasto.
- non sono cedibili, commercializzabili, cumulabili o convertibili in denaro;
- sono utilizzabili esclusivamente per l'intero valore facciale.

Ai sensi dell'art. 285 c. 5 D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, i buoni pasto, dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- codice fiscale e ragione sociale dell'Azienda Mandante;
- codice fiscale e ragione sociale della società di emissione;
- il valore facciale espresso in valuta corrente;
- il termine temporale di utilizzo (che dovrà comunque essere fissato in un periodo minimo non inferiore a 6 (sei) mesi;
- la numerazione progressiva non ripetibile (numero di serie). In particolare la *codeline* (comprendente anche i codici di controllo specifici da comunicare agli esercenti), dovrà permettere agli esercenti muniti di specifici lettori la corretta lettura dei buoni oggetto dell'appalto, con riferimento al valore nominale, alla

- scadenza, alla commissione ed ai termini di pagamento;
- la dicitura *“Il buono pasto non è cumulabile, né cedibile, né commerciabile, né convertibile in denaro (non danno diritto a resti in denaro); può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dall'utilizzatore”*;
  - uno spazio in bianco 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.

E' fatto divieto alle imprese partecipanti di presentare marchi nuovi appositamente creati per la presente gara. Dovranno essere utilizzati esclusivamente marchi preesistenti già in distribuzione sull'intero territorio nazionale.

La società di emissione è tenuta ad adottare idonee misure anti-falsificazione e di tracciabilità del buono pasto.

Il tagliando cartaceo rappresentante il “Buono Pasto” oggetto della presente fornitura dovrà possedere caratteristiche tali da distinguerlo in maniera univoca e immediata (esempio: utilizzo di un id code).

I Buoni pasto comportano l'obbligo da parte del beneficiario di regolare in contanti l'eventuale differenza tra il valore nominale del Buono ed il maggior costo della consumazione richiesta.

I Buoni pasto potranno essere, a seconda della scelta effettuata dall'Azienda Mandante, nominativi o non nominativi. Nel caso in cui siano richiesti Buoni pasto nominativi, gli stessi dovranno indicare, se richiesto dall'Azienda Mandante, il nominativo o matricola del Dipendente, nonché il nominativo dell'Azienda dalla quale dipendono.

I Buoni pasto numerati progressivamente devono essere raccolti in blocchetti contenenti un numero massimo di 25 buoni. Tale numero viene indicato di volta in volta nell'ordinativo di fornitura

Se richiesto nell'Ordinativo di Fornitura, i Buoni pasto dovranno essere suddivisi in blocchetti nominativi, corredati da un elenco riepilogativo.

## **4. MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO E CONSEGNA BUONI PASTO**

---

La fornitura dei buoni pasto avverrà in maniera scaglionata nell'arco temporale dell'affidamento, in funzione delle esigenze specifiche delle Aziende Mandanti.

La consegna dei buoni pasto dovrà essere effettuata dalla Società di emissione presso le sedi delle Aziende Mandanti (si veda Allegato A del presente Capitolato).

La singola Azienda Mandante provvederà a richiedere, di volta in volta la somministrazione dei buoni pasto mediante apposito ordinativo di fornitura inviato a

mezzo fax e/o posta elettronica.

I buoni pasto dovranno essere consegnati mediante plichi sigillati distinti per zona/settore, intestati alle singole Società del Gruppo; ciascun plico dovrà contenere i carnets in ordine alfabetico, relativi a tutto il personale dipendente, ferma restando la produzione di un tabulato nominativo generale distinto per Società, struttura e anno di riferimento, nonché gli stessi dati in formato elettronico, da concordare con il Committente.

La consegna dei buoni pasto dovrà risultare da appositi tabulati ove si evince, tra le altre indicazioni, anche il codice identificativo dei tagliandi forniti al fine di una migliore tracciabilità.

Il Fornitore potrà richiedere alla Azienda Mandante di avvalersi del proprio portale al fine adempiere all'approvvigionamento in forma elettronica.

Il Fornitore dovrà adempiere alla fornitura avanzata dalla Azienda mandante, nel rispetto delle pattuizioni contrattuali, entro 7 giorni naturali e consecutivi dalla ricezione delle richieste medesime, presso la sede indicata dalle singole Aziende Mandanti.

In caso di ritardo della consegna verranno applicate le penalità previste dall'art. 11 del presente Capitolato.

## **5. SOSTITUZIONE E RESTITUZIONE BUONI PASTO**

---

### **a. SOSTITUZIONE BUONI PASTO**

La Ditta dovrà provvedere a proprie cure e spese:

- entro 7 giorni solari dalla specifica richiesta, alla sostituzione dei buoni pasto che risultassero deteriorati e quindi non più utilizzabili;
- entro 4 giorni dalla specifica richiesta, alla sostituzione dei buoni pasto che presentano errori di stampa.

In caso di ritardo si applicheranno le penali di cui all'art. 11 del presente Capitolato.

### **b. RESTITUZIONE BUONI PASTO SCADUTI**

L'affidatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, al ritiro dei buoni pasto non utilizzati dalle Aziende Mandanti entro e non oltre 3 (tre) mesi dalla data di scadenza degli stessi.

La sostituzione dei buoni pasto scaduti verrà effettuata, a seguito di richiesta dell'Azienda Mandante, con buoni pasto validi di pari quantitativo e valore dei buoni pasto scaduti e riportante l'indicazione che trattasi di sostituzione di Buoni Resi.

Tale Richiesta di pari quantitativo e valore dovrà essere inviata al Fornitore unitamente ai "Ticket" da restituire.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, al ritiro dei buoni pasto non utilizzati dalle Aziende Mandanti al termine del rapporto contrattuale.

In ogni caso, l'Impresa su richiesta dell'Azienda Mandante procederà all'emissione di una nota di credito, il cui importo verrà detratto dal pagamento relativo alla prima fattura utile o, qualora non sia prevista una successiva fattura utile, l'Impresa contraente provvederà al semplice rimborso, entro 60 giorni dalla ricezione dei buoni scaduti.

**I buoni pasto con il valore facciale non più vigente saranno restituiti e sostituiti con buoni pasto aventi il nuovo valore facciale.**

## **6. REQUISITI ESERCIZI CONVENZIONATI**

---

Ai sensi dell'art. 285, comma 3, del D.P.R. n. 207/2010, il servizio sostitutivo di mensa reso a mezzo dei buoni pasto è erogato, fermo restando il possesso del riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, nel caso di preparazione o manipolazione dei prodotti di gastronomia all'interno dell'esercizio, dagli esercizi che svolgono le seguenti attività:

- a. le somministrazioni di alimenti e bevande effettuate dagli esercizi di somministrazione di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287, ed alle eventuali leggi regionali in materia di commercio, nonché da mense aziendali e interaziendali;
- b. le cessioni di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato, effettuate, oltre che dagli stessi esercizi di somministrazione, mense aziendali e interaziendali, 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 alle leggi regionali, legittimati a vendere i prodotti appartenenti al settore merceologico alimentare.

Gli Esercizi convenzionati dovranno esporre la vetrofania (adesivo recante l'indicazione di accettazione del Buono pasto presso l'Esercizio).

## **7. CARATTERISTICHE DELLA RETE DI ESERCIZI CONVENZIONATI**

---

L'Impresa aggiudicataria:

- a. dovrà mettere a disposizione degli utenti del servizio una c.d. "Rete di Esercizi", presso i quali dovrà essere garantita la fruizione di generi alimentari, fino al valore facciale del Buono pasto in argomento;
- b. garantirà che, presso detti esercizi convenzionati, i locali e il materiale per la somministrazione siano igienicamente ineccepibili e che eventuali situazioni che possano recare alla correttezza del servizio appaltato, saranno eliminate entro 48 ore dalla contestazione;

- c. sarà responsabile dei danni derivanti alle Aziende Mandanti e ai suoi dipendenti in occasione del servizio di ristorazione sia per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e del commercio in genere sia per negligenza e colpa del personale degli esercizi convenzionati e/o dell'Impresa stessa;
- d. dovrà provvedere all'espletamento del servizio con diligenza e regolarità e s'impegna a tenere la Stazione Appaltante nonché le Aziende Mandanti indenni da ogni responsabilità a qualsiasi titolo nei riguardi di terzi e degli stessi esercizi convenzionati.

In caso di R.T.I., gli esercizi indicati negli elenchi dovranno essere convenzionati da tutte le aziende facenti parte il R.T.I.

Oltre ai controlli nella fase precedente alla sottoscrizione del contratto, la Stazione Appaltante procederà ad analoghi controlli da effettuarsi a campione durante tutta l'esecuzione dello stesso, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo, potranno consistere nella verifica circa l'esistenza e le caratteristiche degli esercenti, nonché il rispetto delle condizioni di convenzionamento dichiarate in sede di gara.

In caso di esito negativo delle verifiche post-sottoscrizione si potrà qualificare, in funzione della gravità dell'inadempimento, come causa di risoluzione del contratto.

Gli accordi stipulati tra le società di emissione dei buoni pasto ed i titolari degli esercizi convenzionati debbono contenere le prescrizioni previste dall'art. 285, comma 9, DPR n. 207/2010 e potranno essere stipulati e modificati, con specifica accettazione delle parti, esclusivamente in forma scritta.

## **8. RETE ESERCIZI CONVENZIONATI**

---

### **a. NUMERO DI ESERCIZI CONVENZIONATI**

Entro 30 (trenta) giorni solari dalla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, l'aggiudicatario dovrà fornire a Confservizi Cispel Toscana la prova dell'adempimento degli obblighi assunti nella propria Offerta Tecnica relativamente al numero di Esercizi da convenzionare trasmettendo alla stessa un elenco degli esercizi convenzionati.

A tal fine l'impresa aggiudicataria dovrà fornire l'elenco, autocertificato ai sensi del DPR n. 445/2000, degli esercizi commerciali con i quali ha stipulato i contratti di convenzione con l'indicazione della ragione sociale o il nome del locale, l'indirizzo, la tipologia, il comune di appartenenza e la commissione percentuale applicata. In caso di R.T.I. gli esercizi indicati negli elenchi dovranno essere convenzionati da tutte le aziende facenti parte del R.T.I. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, a ulteriore conferma di quanto dichiarato, la copia del contratto di convenzione stipulato con gli esercizi commerciali.

Il mancato o incompleto adempimento di quanto previsto dal presente articolo determinerà l'impossibilità di stipulare l'accordo quadro.



## **b. INTEGRAZIONE E SOSTITUZIONE DEGLI ESERCIZI**

Il numero complessivo di esercizi dichiarato ed offerto in sede di gara relativamente alla singola Azienda Mandante per tutta la durata del rapporto contrattuale potrà variare solo in aumento e ovviamente non potrà in alcun modo essere ridotto.

L'Impresa appaltatrice in caso in cui si verifichino casi di disdetta e/o scadenza e/o recesso e/o risoluzione di convenzionamento di uno o più Esercizi convenzionati, ha l'obbligo di comunicare alla Stazione Appaltante tali disdette.

La medesima Società dovrà provvedere entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi, (salvo casi di oggettiva e documentata impossibilità, attestata in una dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445/2000) alla sostituzione con altrettanti analoghi Esercizi e garantendo paritetiche condizioni contrattuali.

Il Fornitore, pertanto, dovrà provvedere per tutta la durata contrattuale all'aggiornamento degli elenchi di tutti gli "Esercizi convenzionati".

## **c. GLI ACCORDI DI CONVENZIONAMENTO**

Gli accordi di convenzionamento tra le società emettitrici e la rete di esercenti deve rispettare tutte le condizioni prescritte all'art. 285 c. 9 DPR n. 207/2010.

Oltre a tali elementi, si richiede l'indicazione:

- 1) del nominativo, codice fiscale e la qualifica del soggetto che sottoscrive per l'esercente che deve essere munito di idonei poteri di rappresentanza;
- 2) degli estremi del documento d'identità del sottoscrittore;
- 3) del documento fiscale di provenienza certa dell'esercente o copia della sua autorizzazione commerciale.

Si ribadisce che gli accordi debbono essere stipulati e modificati, con specifica accettazione delle parti, esclusivamente in forma scritta.

## **9. MONITORAGGIO SULLA FORNITURA**

---

Confservizi Cispel Toscana, anche mediante soggetti terzi, nonché le Aziende Mandanti hanno la facoltà di effettuare verifiche, con qualsiasi modalità ed in ogni momento, durante l'efficacia dei Contratti di fornitura, sull'adempimento da parte del Fornitore agli obblighi di cui al presente Capitolato Tecnico.

In ogni caso, Confservizi Cispel Toscana, per parte sua, potrà effettuare – anche avvalendosi di enti terzi – apposite verifiche, sia presso gli esercizi convenzionati dal Fornitore, sia presso le sedi del Fornitore medesimo, attraverso apposita documentazione richiesta al Fornitore.

Le suddette attività avranno lo scopo di verificare l'adempimento degli impegni assunti

in sede di gara - e precisamente degli impegni relativi al convenzionamento degli Esercizi nonché degli ulteriori impegni relativi alle altre condizioni di aggiudicazione - ed al rispetto degli ulteriori obblighi previsti dal presente Capitolato e/o assunti in sede di gara nei confronti degli esercenti e delle Aziende Mandanti.

Resta inteso che, in ordine alle predette verifiche (ed anche in relazione alla relativa documentazione presentata o resa disponibile), il Fornitore è l'unico soggetto responsabile per qualsiasi inadempienza o mancato rispetto degli obblighi contrattualmente previsti.

## **10. RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

---

Per la gestione di tutti i servizi a supporto della Fornitura, il Fornitore, all'atto della stipula del Contratto, dovrà nominare un Responsabile del Servizio che dovrà:

- garantire il rispetto delle prestazioni richieste;
- gestire gli eventuali reclami/disservizi;
- darne tempestivamente comunicazione in caso di sua sostituzione.

Il nominativo del Responsabile di Servizio dovrà essere comunicato alle Aziende Mandanti entro e non oltre 2 (due) giorni dalla nomina.

## **11. GESTIONE DEI RECLAMI E PENALITA'**

---

Le Aziende Mandanti potranno segnalare al Fornitore i disservizi e/o disfunzioni di qualsiasi genere recanti pregiudizio alla regolarità del servizio.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non provveda a consegnare i buoni pasto entro il termine di cui al precedente art. 4, la Stazione Appaltante potrà applicare una penale pari ad € 100,00 per ciascun giorno di ritardo.

Nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non provveda a sostituire, entro il termine di 30 (trenta) giorni consecutivi, gli esercizi convenzionati che abbiano comunicato la chiusura o la disdetta del convenzionamento, l'Azienda Mandante potrà applicare una penale pari ad € 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo per ciascun esercizio non sostituito rispetto al termine stabilito.

La medesima penale sarà applicata per ogni giorno di mancata fruizione dei buoni pasto, dovuta a inadempimenti della Ditta nei confronti degli esercizi convenzionati.

La stessa penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo nell'invio dell'elenco aggiornato degli esercizi convenzionati.

La penale comunque non potrà cumulativamente e complessivamente eccedere il 10% dell'ammontare annuale della fornitura di ciascuna azienda mandante. Tale condizione

costituisce clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

## **12. TUTELA DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'APPALTATORE**

---

L'affidatario deve applicare ai propri dipendenti tutte le disposizioni derivanti da norme (anche regolamentari) vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, con oneri integralmente a proprio carico.

L'affidatario deve applicare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle attività contrattuali, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro prescelto (purché pertinente all'oggetto del contratto). Ciò anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e fino alla loro sostituzione, fatto salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente.

Qualora l'affidatario presenti una situazione di irregolarità retributiva, saranno sospesi i pagamenti ed, eventualmente effettuati gli interventi sostitutivi previsti dall'art. 5 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 e s.m.i.

ALLEGATO:

A) Elenco Aziende Mandanti