



ASET S.p.a.
Via Enrico Mattei, 17 - 61032 Fano (PU)
P. IVA 01474680418
Tel. 0721 83391 – Fax 0721 830750
Sito internet www.asetservizi.it
Pec info@cert.asetservizi.it

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO TRIENNALE RINNOVABILE PER UN ULTERIORE TRIENNIO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA ATTRAVERSO L’EROGAZIONE DI “BUONI PASTO” PER GLI AVENTI DIRITTO (DIPENDENTI) IN FORZA AD ASET S.p.A. - CIG (7201865EFE)

ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante l’erogazione di “buoni-pasto” agli aventi diritto (dipendenti) che effettuano attività lavorativa con rientri pomeridiani e alla gestione 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, presenti sul territorio del Comune di Fano e dei Comuni serviti da ASET S.p.A. di cui all’allegato 1 del presente capitolato, compresi nelle categorie merceologiche di ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie tavola calda e fredda, self service, bar, mense, supermercati e altri locali in possesso dei requisiti previsti dall’art. 144 del D.Lgs. 50/2016, dalla Determinazione AVCP n. 5 del 20.10.2011 per quanto compatibile e dal Regolamento di cui al Decreto 07.06.2017 n° 122 del Ministero dello Sviluppo Economico di entrato in vigore il 09/09/2017. Il numero annuo dei buoni pasto erogati ammonta, in via presuntiva, a circa 27.500. L’indicazione sopraindicata è presunta e non vincola la Committenza.

Il valore complessivo del buono pasto è di € 5,29. I “buoni pasto” sono utilizzabili esclusivamente per l’intero valore facciale. Le stazioni appaltanti, acquirenti dei “buoni pasto”, le società di emissione e gli esercizi convenzionati devono assicurare, ciascuno nell’esercizio della rispettiva attività contrattuale e delle obbligazioni di propria pertinenza, l’utilizzabilità del “buono pasto” per l’intero valore facciale.

La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di variare in aumento il valore nominale del buono pasto, ove pattuito dalla contrattazione sindacale di secondo livello. In quest’ultimo caso l’impresa aggiudicataria si impegna ad applicare sul nuovo valore facciale del buono, lo stesso ribasso percentuale offerto sul prezzo originario di aggiudicazione. La Committenza non assume impegni circa il numero

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

effettivo dei pasti di cui quotidianamente viene chiesta la somministrazione né per il numero complessivo annuo dei buoni erogati ai propri dipendenti.

Il pasto dovrà essere erogato tramite l'utilizzo da parte di ciascun beneficiario di un buono pasto cartaceo (ticket), utilizzabile presso gli esercizi convenzionati con la ditta aggiudicataria.

Hanno diritto ad usufruire del servizio il personale dipendente di ASET S.p.A. o altri soggetti espressamente autorizzati di volta in volta dalla Committenza.

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 stimato in € 945.587,50 IVA esclusa per il periodo 01/01/2018 – 30/06/2024 comprensivo dell'opzione di rinnovo per un ulteriore triennio e della proroga semestrale per l'espletamento della nuova procedura.

L'importo a base di gara è stato quantificato come segue:

- valore facciale del buono € 5,29 ;
- L'importo a base di gara deriva dal costo a base di gara di € 5,29/buono per un numero stimato di 27.500 buoni pasto annui moltiplicato per tre anni, con opzione di rinnovo triennale.

L'importo contrattuale derivante dal ribasso percentuale offerto in sede di gara è da intendersi onnicomprensivo.

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 e s.m.i..

B) Requisiti di idoneità professionale.

- 1) Il concorrente dovrà essere una Società di Capitale, con capitale sociale versato non inferiore ad € 750.000,00 (ai sensi dell'art. 144 comma 3 D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i.);
- 2) 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;
- 3) 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;
- 4) 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 comma 3 e

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

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 punto 3) se autorizzati in base alle norme del Paese di appartenenza.

• Richieste a dimostrazione della capacità economica finanziaria degli operatori economici:

1) il volume d'affari complessivo d'impresa (il valore valutabile del fatturato generale della ditta è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2014-2015-2016 (documentabile) pari o superiore all'importo di € 1.000.000,00;

2) volume d'affari specifico (il valore valutabile del fatturato specifico della ditta è ottenibile dalla somma dei singoli valori annuali negli esercizi 2014-2015-2016 documentabile) conseguito per la prestazione di servizi analoghi a quelli indicati nella presente procedura, in misura non inferiore ad € 750.000,00;

3) almeno una dichiarazione bancaria, rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della L. 385/1993 che attestino la capacità di solvenza dell'operatore economico, almeno per l'importo di gara comprensivo dell'opzione di rinnovo triennale.

• Richieste a dimostrazione della capacità tecnico – organizzativa degli operatori economici,

Per garantire che gli operatori economici posseggano le risorse umane/tecniche e l'esperienza, necessarie per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità (da dimostrare tramite dettagliata dichiarazione) si richiede:

1) di 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 di ASET S.p.A., per un periodo di anni 3 a partire dal 01/01/2018 e scadenza 31/12/2020, la fornitura di buoni pasto cartacei, da utilizzarsi presso i locali convenzionati direttamente con la società aggiudicataria.

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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

ASET S.p.A. 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 6 (sei) 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 rinnovi triennali e proroga semestrale risulta quindi di € 945.587,50 IVA Esclusa.

ART. 4 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione del confronto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto dall'art. 95, co. 2 e co. 4 lett. c) del D.Lgs. n° 50/2016 e s.m.i. 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 avere recesso nell'immediato senza che la ditta possa vantare alcuna rivalsa nei confronti della Committenza nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni 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.

L'offerente resta vincolato alla propria offerta per 180 gg. mentre la Committenza 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'offerta sarà valutata sulla base dei criteri indicati all'art. 144 co. 6 D.Lgs. n° 50/2016 e della Determinazione AVCP n. 5 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 30/100

La ditta offerente dovrà indicare nell'offerta il Ribasso percentuale (max 2 cifre dopo la virgola), da applicarsi sul valore facciale del "buono pasto" di cui all'art. 2, per un importo pari ad € 5,29.

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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

Dove:

Ci = Coefficiente attribuito al concorrente iesimo

Ri = Ribasso offerto dal concorrente iesimo

Rs = Media aritmetica dei ribassi offerti dai concorrenti

Rm = Ribasso massimo offerto dai concorrenti

X = Coefficiente di riduzione 0,90

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

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

2) RETE DEGLI ESERCIZI CONVENZIONATI: Punteggio massimo punti 20/100 suddivisi in:

2.a UBICAZIONE, NUMERO DEGLI ESERCIZI CONVENZIONATI NELL'AMBITO DEL TERRITORIO COMUNALE (CITTA' E COMUNI SERVITI) Punteggio massimo punti 15/100

2.b ESERCIZI CONVENZIONATI IN GRADO DI FORNIRE MENU' ALTERNATIVI (VEGETARIANI, VEGANI, MACROBIOTICI E INTOLLERANZE VARIE) Punteggio massimo punti 5/100

Si ricorda che il numero minimo di locali convenzionati o da convenzionarsi è n° 8 di cui almeno 2 in grado di fornire menù vegetariani, vegani, macrobiotici o per intolleranze varie.

Si specifica che gli stessi dovranno essere ubicati (città e dintorni) entro la distanza massima di 5 Km, calcolato come tragitto più breve calcolabile da almeno una delle varie sedi indicate nell'Allegato n. 1 del presente capitolato, distanza rilevabile attraverso strumenti informatici di rilevazione (Google Maps).

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:

$$P \text{ (punteggio da assegnare)} = \text{Punteggio massimo} * C_i$$

$$C_i \text{ Per } (N_i \leq N_s) = X * [(N_i - N_n) / (N_s - N_n)]$$

$$C_i \text{ Per } (N_i > N_s) = X + (1-X) * [(N_i - N_s) / (N_m - N_s)]$$

Dove:

Ci = Coefficiente attribuito al concorrente iesimo

Nn = Numero minimo degli esercenti

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

Ni = Numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente iesimo (deve essere > di Nn)

Ns = Media aritmetica dei numeri di esercizi da convenzionare offerti dai concorrenti

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 10/100

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 * Ci

$Ci = (Sm - Si) / (Sm - Sn)$

Dove:

Ci = Coefficiente attribuito al concorrente iesimo

Si = Sconto sul valore nominale del buono offerto dal concorrente iesimo

Sm = Sconto massimo posto a base di gara

Sn = Sconto minimo offerto dai concorrenti

4) TERMINI DI PAGAMENTO AGLI ESERCIZI CONVENZIONATI: Punteggio massimo punti 10/100

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 * Ci

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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

Dove:

C_i = Coefficiente attribuito al concorrente i esimo

T_i = Termine di pagamento espresso offerto dal concorrente i esimo

T_m = Termine di pagamento massimo, espresso in giorni, posto a base di gara

T_n = Termine di pagamento espresso in giorni minimo offerto dai concorrenti

5) PROGETTO TECNICO: Punteggio massimo punti 30/100

Le imprese partecipanti dovranno presentare un progetto tecnico costituito da non più di n° 4 facciate, formato A4, corrispondenti a massimo n° 2 pagine redatte con margine stretto (1,27 cm per lato), carattere Garamond pt. 14, interlinea 1cm, max 30 righe per foglio (non saranno esaminate le pagine eccedenti) e dovrà sviluppare i punti di seguito previsti:

A) Quanto all'elemento "progetto tecnico", lo stesso dovrà sviluppare elementi di tipo qualitativo, quali, a titolo indicativo:

- la distribuzione sul territorio degli esercizi convenzionati, la tipologia e la dimensione media degli esercizi convenzionati;
- le caratteristiche qualitative medie dei locali e dei menù proposti dagli esercizi convenzionati;
- l'articolazione temporale afferente gli orari di apertura e di funzionamento degli esercizi convenzionati, la distanza massima e minima dalle sedi della stazione appaltante; o, ancora, la capienza degli esercizi in funzione della capacità di contenere il maggior numero di dipendenti che fruiscono del servizio mensa nella stessa fascia oraria.
- nell'ambito delle modalità di esecuzione del contratto, possono essere anche considerati eventuali "servizi aggiuntivi" al dipendente. Questi ultimi dovranno presentare una diretta connessione con l'oggetto del contratto e che siano tali da non snaturare l'oggetto del servizio (ad esempio: sconti, promozioni, servizi alla persona, etc).

B) Elaborazione di un piano dettagliato che consenta, nel minor tempo possibile, la "migrazione" dal servizio di buoni pasto cartaceo a quello elettronico, consentendo la fruibilità dei medesimi negli esercizi commerciali indicati in sede di confronto e garantendo un costo pari a zero per la Committenza.

Si precisa che si procederà all'attribuzione dei punteggi qualora il progetto tecnico raggiunga il punteggio minimo pari a 5/100.

La scelta dell'offerta economicamente più vantaggiosa, verrà effettuata per i parametri di natura quantitativa 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:

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

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

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

Σn = sommatoria

W_i = 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*
- 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 n. 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 l'eventuale verifica delle anomalie, sempre alla luce di quanto espressamente richiamato nelle suddette linee Guida, si prenderanno espressamente in considerazione i punteggi assegnati dalla Commissione successivamente alla riparametrazione.

Le imprese dovranno presentare pena l'esclusione:

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

- l'elenco delle convenzioni in corso di validità ubicati nelle zone indicate nell'Allegato 1 del presente Capitolato speciale, allegando in originale le lettere d'impegno firmate in originale sia dalla Ditta offerente e sia dai Gestori aderenti, utilizzando lo schema dell'Allegato 2;

- 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 2, attestanti l'impegno a sottoscrivere la convenzione entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;

- Per quanto riguarda i locali che propongono menù legati ad intolleranze (es: intolleranze al lattosio, grano, uova, frutta secca, ecc.), menù vegetariani, vegani o macrobiotici, dovranno dichiarare espressamente nella lettera d'impegno di cui all'allegato 2 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 2).

Si precisa che la stipula del contratto è subordinata alla circostanza che l'impresa aggiudicataria fornisca prova, entro 30 gg. dalla data di proposta 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.

È lasciata facoltà alla Committenza di non addivenire 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 purchè 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.

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

- In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere varrà quello più vantaggioso per la Committenza.

- Nessun rimborso o compenso spetterà alle ditte concorrenti per le eventuali spese sostenute in dipendenza della presente gara.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Le ditte concorrenti dovranno garantire in primo luogo, sul territorio della città di Fano e dei Comuni serviti da ASET S.p.A., un servizio distribuito, secondo i fabbisogni dell'utenza (dipendenti). Gli esercizi convenzionati dovranno, pertanto, essere distribuiti nelle immediate vicinanze delle sedi principali di ASET S.p.A..

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

Il suddetto elenco dovrà contenere:

1. ubicazione degli esercizi
2. capienza degli stessi
3. numero dei posti a sedere
4. tipologia di pasto erogato dal locale
5. giorno di chiusura
6. periodo di chiusura per festività

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. 6 – IDENTIFICAZIONE DEI BUONI PASTO CARTACEI

I buoni pasto cartacei dovranno obbligatoriamente 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 € 5,29;
- 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 è cumulabile nei limiti di legge, non è cedibile, non è commerciabile, ne' convertibile in denaro", può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dall'utilizzatore.
- g) idonee misure di tracciabilità del buono pasto (indicazione del CIG).

ART. 7 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che presso gli esercizi convenzionati il personale dipendente possa consumare, con un buono di valore nominale pari ad € 5,29, un pasto di contenuto minimo così composto:

PASTO MINIMALE:

- n. 1 Primo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi diversi di primo piatto);
- ½ litro di acqua;

OPPURE (in alternativa)

- n. 1 Secondo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi di secondo piatto);
- ½ litro di acqua;
- n. 1 Pane;

OPPURE (in alternativa)

- n. 1 Contorno crudo o cotto/insalatona/piatto freddo;
- ½ litro di acqua;
- n. 1 Pane;

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

Valore nominale buono pasto: € 5,29 + € 3,00 a carico del dipendente

PASTO COMPLETO 1:

- n. 1 Primo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi diversi di primo piatto);
- n. 1 Contorno crudo o cotto
- n. 1 Pane
- ½ litro di acqua

• OPPURE IN ALTERNATIVA

- n. 1 Secondo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi di secondo piatto);
- n. 1 Contorno crudo o cotto
- n. 1 Pane

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

- 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 Pane
- n. 1 Dolce o frutta
- n. 1 Caffè
- n. 1 Bibita o ½ litro di acqua minerale

PASTO PIZZA:

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

PASTO ALTERNATIVO:

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

ART. 8 - 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 la Committenza 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;

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

f) le convenzioni possono essere stipulate e modificate, con specifica accettazione delle parti, esclusivamente in forma scritta;

Di ogni variazione dovrà essere data preventiva comunicazione tramite Pec inviata all'indirizzo info@cert.asetservizi.it all'attenzione di ASET S.p.A. – Servizio Contratti e Appalti, onde consentire una puntuale informazione ai beneficiari.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, impegnarsi a stipulare nuove convenzioni con altri esercizi, qualora la Committenza segnali eventuali disservizi dei locali convenzionati, oppure l'apertura di nuove sedi o uffici, o nuove esigenze organizzative del proprio personale o altre esigenze che dovessero sorgere nel corso del rapporto contrattuale. La Committenza non assumerà nessun obbligo nei confronti dei titolari dei locali convenzionati; la ditta aggiudicataria è obbligata a tenere ASET S.p.A. indenne da ogni eventuale pretesa degli stessi.

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare ad ASET S.p.A. 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 con cadenza semestrale, ad inviare al Servizio Contratti e Appalti - Via E. Mattei, 17 – 61032 Fano (PU) – l'elenco dei locali aggiornato con indicazione del pasto che il locale stesso si è impegnato ad erogare.

ART. 9 - 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. 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, stampa personalizzata e fornitura dei buoni pasto e di ogni altra spesa accessoria.

ART. 10 - 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;
2. All'inizio della prestazione, la ditta dovrà indicare i nominativi dei responsabili cui la Committenza potrà rivolgersi per ogni esigenza connessa all'espletamento del servizio.
3. Eseguire la consegna dei tickets cartacei entro 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dalla data di ricezione dell'ordine 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;

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

5. Garantire che i locali convenzionati trasmettano i dati relativi ai buoni pasto ricevuti entro e non oltre il mese successivo al ricevimento dei medesimi;
6. Comunicare immediatamente alla Committenza ogni variazione sulla consistenza numerica dell'elenco dei locali convenzionati, onde consentire una puntuale informazione agli interessati;
7. Esonerare la Committenza da ogni responsabilità in merito ai rapporti intercorrenti tra la ditta aggiudicataria ed i pubblici esercizi convenzionati;
8. La Ditta aggiudicataria deve aver contratto, o impegnarsi a contrarre prima della stipula del contratto, al fine di inserire gli estremi nello stesso, idonea copertura assicurativa R.C.T./R.C.O. con massimali minimi RCT € 1.500.000,00/sinistro – RCO € 1.000.000,00/sinistro con il sottolimito di €. 500.000,00 per persona infortunata nella quale rientrino tutte le attività oggetto del presente appalto. Le polizze assicurative, che dovranno essere stipulate con primarie Compagnie di assicurazione, dovranno essere consegnata in copia, unitamente all'ultima quietanza di rinnovo, 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 rivalse né nei confronti della Committenza (la polizza di Responsabilità civile terzi dovrà prevedere espressamente la rinuncia alla rivalsa nei confronti della Committenza).

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FIN.RI

ASET S.p.A. si impegna a corrispondere alla Ditta aggiudicataria il corrispettivo contrattuale con le seguenti modalità:

- Sarà presentata un'unica fattura periodica, emessa sulla base dei singoli ordinativi di fornitura, che verranno ordinati con periodicità quadrimestrale o semestrale, a secondo delle esigenze organizzative della Committenza;
- ogni fattura deve essere redatta nel rispetto della normativa vigente e deve riportare:
 - a) numero dei buoni pasto ordinati;
 - b) la causale del pagamento;
 - c) l'ammontare del pagamento dovuto;
 - d) lo sconto percentuale praticato, l'assoggettamento all'aliquota IVA nelle misure di legge;
 - e) il numero dell'atto di aggiudicazione, unitamente al CIG del procedimento.

La Committenza provvederà al pagamento di quanto fatturato mediante apposito bonifico bancario, 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.

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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

f.

Il pagamento, dedotte eventuali penali per ritardata consegna, sarà effettuato a mezzo bonifico bancario 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. Lgs. n° 207/2010 e, se del caso, della regolarità fiscale.

Qualora l'Impresa aggiudicataria risulti non in regola con gli obblighi contributivi previdenziali ed assicurativi e relativi accessori, la Committenza contraente opererà l'intervento sostitutivo 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 ed i soggetti deputati ad operare su di esso. L'inadempienza di tale obbligo comporta la risoluzione di pieno diritto del presente contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

ART. 12 - CONTROLLI

Eventuali inosservanze degli obblighi assunti dalle Ditte convenzionate 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 della Committenza 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 la Committenza 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 alla Committenza 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.

ART. 13 - 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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

df.

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, la Committenza, previa comunicazione alla ditta delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, potrà sospendere i pagamenti 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 della Committenza.

ART. 14 -PENALI

Nel caso in cui gli organi incaricati dalla Committenza rilevino anomalie sulla qualità e quantità del servizio erogato, la Committenza, fermo restando la richiesta del risarcimento del danno, può applicare le relative penalità di volta in volta calcolate sul fatturato relativo al periodo 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.

La Committenza, nei casi sotto indicati si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali:

- a) per ogni giorno di ritardo per la consegna dei buoni pasto, eccedente il termine di consegna di cui all'art. 10 punto 3. del presente capitolato, sarà applicata una penale pari al 3 per mille del valore del singolo ordinativo IVA esclusa;
- b) per ciascuna giornata di mancata erogazione del servizio presso i locali convenzionati, imputabile a qualunque causa, tranne la causa di forza maggiore, sarà applicata una penale in misura fissa pari a € 100,00;
- c) per ogni mancato rispetto del menu rilevata negli esercizi convenzionati € 50,00;
- d) nel caso di disdetta da parte dei titolari degli esercizi convenzionati, non comunicata tempestivamente alla Committenza, sarà applicata una penale in misura fissa pari a € 150,00;
- e) 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.

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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento accertato dall'Amministrazione, nel concorso delle circostanze previste dagli articolo 1453 e seguenti Codice Civile, si farà luogo alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere da notificarsi nelle forme stabilite dalla legge.

Si applica quanto previsto dagli art. 108 e 110 del nuovo codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n° 50/2016).

In particolare, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere di diritto il contratto in caso di gravi violazioni degli obblighi sottoscritti, anche a seguito di diffide ad adempiere;

La risoluzione comporterà tutte le conseguenze di legge, compresa la facoltà della Committenza di affidare il servizio a terzi.

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

E' fatto salvo alla Committenza 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 D.Lgs. n° 50/2016 e s.m.i.).

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 dalla Committenza 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 alla Committenza stessa. 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 dalla Committenza 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 alla Committenza stessa.

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

ART. 16 – SUBAPPALTO

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

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante



L'affidamento in subappalto è consentito solo al verificarsi di quanto previsto dall'art. 105 c. 2. D.Lgs. n° 50/2016 e s.m.i..

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 c.2 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

ART. 17 - 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. 18 – STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

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

In sede di stipula contrattuale la ditta aggiudicataria dovrà prestare “garanzia di esecuzione” 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 la Committenza.

ART. 19 – SPESE DI PROCEDURA E CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula contrattuale, unitamente al rimborso delle spese di procedura sostenute dalla Stazione Appaltante per l'esecuzione del procedimento di gara. Queste ultime, ex art. 216 c. 11 D.Lgs n° 50/2016 e s.m.i., dovranno essere rimborsate entro 60 giorni dalla determina di efficacia dell'aggiudicazione o entro 30 gg dalla data di ricezione della fattura da parte degli uffici di Aset S.p.A..

ART. 20 – CONSENSO E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi della legge D.lgs n. 196/03 si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati da ASET S.p.A. 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 ASET S.p.A. nella figura del Dott. Francesco Spaccaczocchi – Direttore Amministrativo.

ART. 21 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa rinvio al D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

ART. 22 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie derivanti dall'esecuzione contrattuale, che non possano essere definite in via bonaria, è competente, in modo esclusivo ed inderogabile, il foro di Pesaro.

ART. 23 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi del D.Lgs n° 50/2016 il responsabile del procedimento è individuato nella persona del Dott. Francesco Maria Spaccazocchi in qualità di Direttore amministrativo di ASET S.p.A..

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

ALLEGATO 1**ELENCO SEDI ASET S.p.A. SUDDIVISE PER COMUNI**

COMUNE	SEDE	N. ATTIVITA' CONVENZIONATE
FANO	Via E. Mattei n. 17	
FANO	Via E. Mattei n. 24/b	
FANO	Via E. Mattei n. 26/c	
FANO	Via Madonna Ponte n. 16	
FANO	CRD - Via dei Platani	
FANO	Via Ponte Metauro	
FANO	Via Fanella n. 93	
FANO	Via Nolfi 3/A	
FANO	Via Nolfi 5/c	
FANO	Via Nolfi 5/d	
FANO	Farmacia - Via S. Eusebio, 12	
FANO	Farmacia - Viale Romagna 133/F	
FANO	Farmacia – Piazzale Stazione	
FANO	Discarica - Loc. Monteschiantello	
FANO	Depuratore – Loc. Ponte Metauro	
FANO	Depuratore – Loc. Ponte Sasso	
FANO	Depuratore – Bellocchi di Fano	
FANO	Acquedotto – Loc. Metaurilia	
FANO	Acquedotto – Loc. Torno	
FANO	Acquedotto – Loc. Carignano	
FANO	Acquedotto – Loc. Torno Nave	
FANO	Acquedotto – Loc. Monte illuminato	
MONDOLFO	Acquedotto – Loc. Serbatoio Sant'Irene	
MONDOLFO	Depuratore – Via Cesanense – Marotta	
MONDOLFO	Farmacia – Via Paolo Ferrari, 39 - Marotta	
MONTE PORZIO	Depuratore – Castelvechio	
PIAGGE	Farmacia – Via Roma, 105	
CANTIANO	Farmacia - Piazza Luceoli, 25	
COLLI AL METAURO	CRD - Via dei Laghi, 18/H	
PERGOLA	Via Papa Giovanni XXIII	
PERGOLA	CRD - Via 11 Settembre, 12	

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

ALLEGATO 2

IMPEGNO ALLA SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO ESERCIZI CONVENZIONATI

Il Sottoscritto/la Società _____

gestore dell'esercizio pubblico _____

sito in _____

Cap _____ Citta _____ Prov. _____

C. Fisc. _____ P. Iva N° _____

Interlocutore/soggetto responsabile _____ Tel. _____

CON LA PRESENTE SI IMPEGNA A:

- sottoscrivere la convenzione entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;
- somministrare un pasto (a prezzo fisso di € 5,29 valore facciale del buono) a favore dei dipendenti ASET S.p.A. tramite un servizio sostitutivo di mensa composto da uno dei seguenti menu minimali:

PASTO MINIMALE:

- n. 1 Primo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi diversi di primo piatto);
- ½ litro di acqua;

OPPURE (in alternativa)

- n. 1 Secondo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi di secondo piatto);
- n. 1 Pane;
- ½ litro di acqua

OPPURE (in alternativa)

- n. 1 Contorno crudo o cotto/insalatona/piatto freddo;
- n. 1 Pane;
- ½ litro di acqua;

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

somministrare un pasto (a prezzo fisso di € 8,29 composto da € 5,29 valore facciale del buono + € 3,00 in contanti corrisposti dal dipendente) a favore dei dipendenti ASET S.p.A. tramite un servizio sostitutivo di mensa composto dai seguenti menu: (barrare il tipo di menù erogato):

PASTO COMPLETO 1:

- n. 1 Primo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 tipi diversi di primo piatto);
- n. 1 Contorno crudo o cotto;
- n. 1 Pane;
- ½ litro di acqua;

Oppure in alternativa

- n. 1 Secondo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 3 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;

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, crêpes);
- n. 1 Macedonia di frutta, frullati, frappè;
- n. 1 Bibita o ½ litro di acqua minerale;
- n. 1 Sorbetto;

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

Inoltre attesta di :

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante

in caso di interruzione di attività, cambio gestione o chiusura o altro, a comunicare tempestivamente alla ditta potenziale fornitrice del servizio sostitutivo di mensa tale evento, con almeno 10 giorni di anticipo; .

La ditta _____

_____ Lì _____

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.

- Ristorante N. posti _____
- Pizzeria N. posti _____
- Trattoria N. posti _____
- Self-service N. posti _____
- Tavola calda N. posti _____
- Mensa N. posti _____
- Ristorante/Pizzeria N. posti _____
- (altro specificare) _____ N.posti _____

Chiusura settimanale (giorno) _____

Chiusura per ferie (periodo gg/mm) _____

Timbro e Firma del Gestore

PER ACCETTAZIONE (1)

.....

1) Timbro e firma del Legale rappresentante