

SERVIZIO MENSA DIPENDENTI COMUNALI

Periodo 01.07.2022- 30.06.2025

CAPITOLATO D'ONERI

1 - OGGETTO

Il presente capitolato riguarda l'erogazione del servizio di mensa a favore dei dipendenti comunali da parte degli esercizi convenzionati con il Comune.

Gli esercizi convenzionati provvedono ad erogare il servizio ai dipendenti che presentano il buono rilasciato dal Comune di Legnano.

Il servizio è costituito alternativamente:

- di un pasto completo, del valore complessivo di €. 9,00 IVA inclusa
- di un pasto ridotto, del valore complessivo di € 5,40 IVA inclusa.

Per la consumazione del pasto completo il dipendente presenta un buono di colore arancione rilasciato dal Comune di Legnano del valore di € 6,00 Iva inclusa, e corrisponde la differenza di € 3,00 direttamente al gestore, il quale dovrà rilasciare il relativo scontrino/ricevuta fiscale.

Per la consumazione del pasto ridotto il dipendente presenta un buono di colore azzurro rilasciato dal Comune di Legnano del valore di € 3,60 Iva inclusa e corrisponde la differenza di € 1,80 direttamente al gestore, il quale dovrà rilasciare il relativo scontrino/ricevuta fiscale.

2 - DURATA DELLA CONVENZIONE

La convenzione ha durata di tre anni, dal 01.07.2022 al 30.06.2025.

3 - COMPOSIZIONE DEL PASTO COMPLETO

Il pasto completo, il cui valore è di € 9,00, diverso ogni giorno, dovrà essere composto secondo una delle seguenti modalità:

MODALITA' A):

- Un primo piatto a scelta, tra almeno due primi caldi, oltre ai classici condimenti con burro, pomodoro e ragù
- Un secondo piatto a scelta tra almeno due secondi piatti caldi.
- Contorno di verdure
- Frutta o dessert
- Bottiglia da ½ litro d'acqua o in alternativa 0,25 lt. di vino bianco o rosso
- Pane

MODALITA' B):

- Piatto unico caldo

Piatto unico caldo, con composizione proposta dal ristoratore:

Contorno di verdure

Frutta o dessert

Bottiglia da ½ litro d'acqua o in alternativa 0,25 lt. di vino bianco o rosso

Pane

Caffè

In alternativa:

- Piatto unico freddo:

Piatto unico freddo, con composizione proposta dal ristoratore:

Contorno di verdure

Frutta o dessert

Bottiglia da ½ litro d'acqua o in alternativa 0,25 lt. di vino bianco o rosso

Pane

Caffè

In alternativa:

- Menù Pizza

Pizza

Frutta o dessert

Bottiglia da ½ litro d'acqua o in alternativa 0,25 lt. di vino bianco o rosso

Caffè

In alternativa:

- Menù insalatona

Insalatona mista con verdure, carne o pesce, formaggio, mais, olive, sottaceti o sottoli, frutta secca, etc.

Frutta o dessert

Pane

Bottiglia da ½ litro d'acqua o in alternativa 0,25 lt. di vino bianco o rosso

Caffè

Ogni piatto o elemento del menù dovrà essere fornito in quantità non inferiore a quella assicurata a normali condizioni di mercato.

Il prezzo di qualsiasi altra bevanda diversa da acqua e vino dovrà essere corrisposto in aggiunta al buono arancione e alla differenza di € 3,00 usufruendo della detrazione del costo dell'acqua.

La composizione dei piatti proposta secondo la MODALITA' B) verrà valutata dal Comune sotto il profilo della sua congruità in relazione al valore di cui sopra, ai fini dell'ammissione alla convenzione del soggetto proponente.

Il gestore può anche aderire alla convenzione per entrambe le Modalità A) e B) .

Il Comune si impegna a comunicare ai propri dipendenti le composizioni concordate.

4 - COMPOSIZIONE DEL PASTO RIDOTTO

Il gestore che intende aderire alla convenzione solo per la fornitura del pasto ridotto o in aggiunta alla fornitura del pasto completo, dovrà indicare nell'istanza di adesione la composizione del pasto ridotto, il cui valore è di € 5,40.

Tale composizione verrà valutata dal Comune sotto il profilo della sua congruità in relazione al valore di cui sopra, ai fini dell'ammissione alla convenzione del soggetto proponente.

Il Comune si impegna a comunicare ai propri dipendenti le composizioni concordate.

5 - SOSTITUZIONI

Eventuali varianti o sostituzioni della composizione del menù completo o ridotto, potranno essere concordate tra le parti, mediante proposta scritta a cura del gestore e, in seguito a valutazione della congruità dell'offerta, conseguente conferma da parte del Comune.

Lo stesso si impegna a comunicare ai propri dipendenti le variazioni concordate.

6 - SOGGETTI CHE POSSONO CONVENZIONARSI

Sono ammessi a stipulare la presente convenzione:

- gli esercizi di somministrazione con codice ATECO 56.10.11: ristorazione con somministrazione
- gli esercizi di somministrazione con codice ATECO 56.10.20: ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto:
 - * gastronomia
 - * pizzeria d'asporto
 - * piadineria
 - * gelateria
 - * pasticceria
 - * panificazione
 - * rosticceria
 - * preparazione di cibi etnici da asporto (kebab)In tale tipologia di esercizi rientrano anche i laboratori artigianali con consumo immediato sul posto (L.R. n. 8/2009).
- gli esercizi di somministrazione con codice ATECO 56.30.00: bar e altri esercizi commerciali senza cucina.

Gli esercizi di somministrazione con codici ATECO 56.10.11 e 56.30.00 devono essere autorizzati per almeno una delle seguenti tipologie di attività di

somministrazione, di cui alla classificazione dell'art. 6 della DGR VIII/6495 del 23.01.08:

- * ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili
- * esercizi con cucina tipica lombarda
- * tavole calde, self service, fast food e simili
- * pizzerie e simili
- * bar gastronomici e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti.

I soggetti sopra indicati non devono inoltre trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla stipulazione della convenzione indicate dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 Codice dei Contratti Pubblici.

7 - OBBLIGHI DELLA DITTA CONVENZIONATA

La ditta convenzionata dovrà provvedere all'espletamento del servizio con diligenza e regolarità, restando il Comune al riguardo completamente esonerato da ogni qualsiasi responsabilità a qualunque titolo anche nei riguardi dei terzi.

Il ristoratore all'atto del ritiro dei buoni pasto dovrà accertarsi che siano compilati in ogni parte e che riportino nome, cognome e data di utilizzo del buono.

Qualora il Comune introduca modalità di rilevazione dei dipendenti fruitori del servizio diverse dalla consegna del buono cartaceo - ad esempio mediante procedura informatizzata che comporti l'utilizzo di un badge elettronico - la ditta si assume fin dal momento della stipulazione della convenzione l'obbligo di adeguarsi alle suddette modalità, garantendo quindi l'installazione nei propri locali, a sua cura e spese, della strumentazione necessaria per la rilevazione informatizzata dei fruitori del servizio, nonché la manutenzione e sostituzione della strumentazione stessa.

Anche in tale ipotesi, la differenza di prezzo sul valore complessivo sia del pasto completo che di quello ridotto deve comunque essere corrisposta dal dipendente comunale.

8 - MODALITA' DI UTILIZZO DEL BUONO

Il buono pasto dovrà essere utilizzato esclusivamente nel giorno indicato sul tagliando, nell'intervallo previsto dall'orario di servizio 13,00 - 15,00.

Per il personale turnista e in occasione di prestazioni straordinarie il buono potrà essere utilizzato anche per usufruire del pasto serale (cena) negli orari di apertura della ditta. In tal caso la ditta dovrà verificare che il buono esibito riporti la dicitura "cena" e nel caso in cui sia stata omessa provvederà essa stessa ad apporla.

Al di fuori dell'ipotesi di utilizzo sopra indicato, la ditta convenzionata si impegna a non ritirare per ciascun dipendente più buoni nella medesima giornata e a non svolgere nei confronti dei titolari del buono pasto alcuna attività di rivendita di generi alimentari e di consumo, a pena di risoluzione immediata della presente convenzione.

Il Comune effettuerà, mediante personale incaricato, specifici controlli in ordine alla corretta gestione del servizio e a tal fine la ditta convenzionata acconsente alle relative verifiche, comprendenti anche quelle inerenti gli scontrini rilasciati.

9 - ESTENSIONE

Su discrezione e necessità dell'Ente Appaltante, le ditte convenzionate sono tenute a somministrare i pasti alle stesse condizioni e prezzi anche a utenti non dipendenti

comunalì, purché muniti di regolare autorizzazione scritta rilasciata dal Servizio Personale.

10 - MODALITA' A CUI SI DEVE ATTENERE IL RISTORATORE

La ditta convenzionata dovrà prefiggersi l'obiettivo del mantenimento e del necessario miglioramento della qualità del servizio per l'intera durata dell'appalto e garantire:

- a) che i locali ed il materiale per la somministrazione dei pasti (vasellame, posateria, utensili e quanto altro occorrente) siano igienicamente ineccepibili a norma delle vigenti disposizioni in materia;
- b) che gli addetti al servizio di ristorazione siano in regola con la normativa in materia di assunzione e previdenza sociale, nonché in possesso del libretto sanitario ove prescritto;
- c) che il servizio abbia regolare esecuzione, ad eccezione delle giornate di riposo settimanale o di chiusura festiva, assicurando la consumazione del pasto all'interno della suddetta pausa prevista dall'orario di servizio;
- d) che siano eliminati entro 5 (cinque) giorni dalla contestazione, le disfunzioni di qualsiasi genere recanti pregiudizio per la correttezza del servizio, che si dovessero verificare nel corso del medesimo.
- e) la comunicazione al Servizio Provveditorato, con raccomandata, dei periodi di chiusura (ferie, lavori, ecc.) salvo per cause imprevedibili, almeno 20 gg. prima al fine di assicurare la continuità di erogazione del servizio ai dipendenti comunali.

11 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

In applicazione di quanto previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 riguardo la tracciabilità dei flussi finanziari, le ditte convenzionate assumeranno, a pena di nullità del contratto, tutti gli obblighi previsti dalla citata norma e s.m.i. ivi compresa la comunicazione, ai fini del pagamento della fornitura, degli estremi di c/c bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, le generalità delle persone delegate ad operarvi nonché apposita sottoscrizione di impegno degli obblighi a proprio carico derivanti dalla citata Legge 136/2010.

12 - RESPONSABILITA' DANNI

Le ditte convenzionate sono responsabili di eventuali danni derivanti al Comune di Legnano e/o ai suoi dipendenti in occasione o in conseguenza della fruizione del servizio di ristorazione, nonché a causa del mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie e del commercio in genere, ovvero di negligenze o colpa del personale addetto al servizio.

Esse dovranno essere provviste di polizze assicurative con massimale adeguato a copertura dei rischi igienico-sanitari e della responsabilità civile.

13 - VIGILANZA SULLA CONFORMITA' ALLE NORME IGIENICO SANITARIE E PENALI.

La corrispondenza tra i prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente capitolato sarà verificato da personale del Comune di Legnano, a ciò espressamente incaricato, nonché dalla Commissione mensa nominata dal Comune e dalla RSU.

Se da tali controlli l'analisi dei prodotti risultasse non conforme alle vigenti norme di legge, le spese relative a tali controlli saranno a carico della ditta convenzionata.

Nel caso che dagli esiti delle analisi chimiche o batteriologiche dovessero risultare carenze qualitative e/o igienico sanitarie, il Comune applicherà una penale dell'importo minimo di €4.000,00 (quattromila) a carico della ditta.

In caso di accertata inosservanza da parte del ristoratore alle disposizioni previste dal presente capitolato, sarà applicata, previa comunicazione scritta, una penale di €. 250,00 (duecentocinquanta) per ogni violazione.

L'ammontare della penalità verrà trattenuto sui corrispettivi da pagare alla ditta convenzionata.

14 - REVISIONE PREZZI

Non è ammessa la revisione prezzi. I prezzi si intendono validi ed invariati per tutta la durata della convenzione.

15 - PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture sarà effettuato previa adozione del provvedimento di liquidazione da parte del dirigente del Servizio Provveditorato e con mandato di pagamento nei termini di legge, a seguito di attestazione di regolarità della fornitura da parte del Servizio Organizzazione del Personale.

Le fatture relative a buoni pasto consegnati senza le opportune indicazioni di cui all'art. 6 del presente capitolato saranno liquidate solo per la parte relativa ai buoni pasto correttamente compilati.

16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVI INADEMPIENZE

Il presente contratto potrà essere risolto con effetto immediato da parte dell'Amministrazione qualora la ditta convenzionata:

- perda i requisiti di cui all'art. 6;
- non adempia in maniera puntuale e precisa alle proprie obbligazioni e persista nell'inadempimento trascorsi 30 giorni dal ricevimento di diffida ad adempiere, comunicategli per iscritto dal Comune;
- ceda a terzi la sua impresa o la parte principale di essa.

17 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora la ditta volesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, dovrà comunicarlo con raccomandata AR almeno 30 gg. prima.

Diversamente Il Comune di Legnano applicherà una penale in misura pari ad un decimo dell'ultima fattura emessa.

18 – CAUZIONE

La ditta che intende convenzionarsi, prima della sottoscrizione del relativo atto convenzionale, dovrà prestare cauzione pari a € 250,00 a garanzia della regolare esecuzione del servizio, che verrà svincolata alla scadenza della convenzione.

19 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per la definizione giudiziale delle controversie che dovessero insorgere tra il Comune di Legnano e la ditta convenzionata, per le quali non sia possibile una composizione bonaria tra le parti, competente è il Giudice Ordinario del Foro di Busto Arsizio.

20 - SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della convenzione sono a carico della ditta.

L'I.V.A. per la quota dovuta è a carico del Comune.

21 – NORME FINALI

Per quanto non disciplinato dalle disposizioni del presente Capitolato, si fa riferimento alle norme vigenti in materia.