



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI
MENSA MEDIANTE BUONO PASTO ELETTRONICO 2**

**ALLEGATO 5
CAPITOLATO TECNICO**

SOMMARIO

Premessa	3
Articolo 1 - Definizioni	3
Articolo 2 - Oggetto dell'appalto	5
Articolo 3 - Caratteristiche del servizio	6
3.1 Disciplina d'uso.....	7
3.2 Buono pasto a valore nominale e parametrico.....	7
3.2.1 <i>Tipologia dei pasti parametrici</i>	8
3.2.2 <i>Composizione dei pasti (Menù)</i>	8
Articolo 4 - Valore e definizione del buono	12
Articolo 5 - Esercizi convenzionati	12
5.1 Requisiti degli Esercizi convenzionati.....	14
5.2 Tipologia dei locali convenzionati.....	14
Articolo 6 - Obblighi relativi alla rete degli esercizi convenzionati	15
Articolo 7 - Obblighi relativi alla gestione delle fatture ed al pagamento agli Esercenti ..	17
Articolo 8 - Sistema informatico	18
8.1 Caratteristiche dei badge.....	18
8.2 Abilitazione.....	19
8.3 Elementi caratterizzanti la transazione e rendicontazione.....	19
8.3.1 <i>Dati e tempistiche fondamentali per la transazione</i>	20
8.3.2 <i>Rendicontazione</i>	22
8.3.3 <i>Black list</i>	22
8.4 Integrazione con i sistemi aziendali.....	23
8.5 Elementi di sicurezza dei terminali presso i locali convenzionati.....	23
8.6 Assistenza tecnica e continuità del servizio.....	23
8.7 Utilizzo APP fornita dalla Ditta aggiudicatrice.....	23
Articolo 9 - Tessere prepagate – Buoni cartacei	24
Articolo 10 - Durata, rinnovo e proroga	25
10.1 Variazioni contrattuali dovute ad eventi straordinari.....	25
Articolo 11 - Responsabilità	26
Articolo 12 - Servizio di assistenza	26
Articolo 13 - Referenti	26

Premessa

Il presente Capitolato tecnico descrive le condizioni minime che il Fornitore deve rispettare nel corso dello svolgimento delle attività funzionali alla fornitura del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico, a favore delle Aziende Sanitarie di cui all'art. 2.

Articolo 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato tecnico si intende per:

- a) Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
- b) Convenzione: l'Atto sottoscritto tra Intercent-ER ed il Fornitore, compresi i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- c) Fornitore o Ditta aggiudicataria: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio/Rete risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- d) Amministrazione/i Contraente/i: le Aziende Sanitarie - di cui alla Premessa - che utilizzano la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il Fornitore nel periodo della sua validità ed efficacia, nei limiti dell'importo massimo stabilito dalla Convenzione medesima;
- e) Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto): il documento, disponibile sul Sito delle Convenzioni con il quale le Amministrazioni comunicano la volontà di acquisire i beni oggetto della Convenzione, impegnando il Fornitore all'esecuzione della prestazione richiesta;
- f) Capitolato tecnico: il presente documento, compresi tutti i suoi allegati, che contiene le condizioni e le specifiche tecniche della fornitura;
- g) Allegato A: documento allegato al presente capitolato tecnico, dove sono riportate: le zone nelle quali dovranno essere collocati i locali; la distanza massima dei locali dalle sedi delle aziende acquirenti; il numero minimo di locali richiesti; le loro caratteristiche; i giorni e le fasce orarie per la consumazione; il numero di aventi diritto, ecc...
- h) Card (cd. badge o tessere magnetiche o Buono pasto elettronico o Buono pasto), il supporto elettronico di riconoscimento dell'utente all'utilizzo del servizio
- i) Valore facciale (o anche "Valore nominale"): il valore della prestazione offerta dietro presentazione del Buono pasto elettronico. Tale valore è comprensivo dell'imposta sul valore aggiunto prevista per le somministrazioni al pubblico di alimenti e bevande. Le variazioni dell'imposta sul valore aggiunto lasciano inalterato il contenuto economico;
- j) Buono pasto a valore nominale: il Buono pasto dietro la presentazione del quale dovrà essere garantita una consumazione di alimenti fino al valore facciale del Buono pasto;

- k) Buono pasto parametrico: il Buono pasto dietro la presentazione del quale dovrà essere garantita una consumazione di un pasto completo o ridotto senza alcuna somma a carico del dipendente;
- l) Valore aggiudicato: valore facciale del Buono pasto, al netto dello sconto offerto dal Fornitore e dell'IVA, arrotondato alla quarta cifra decimale;
- m) Sconto offerto: sconto sul Valore facciale del Buono pasto, espresso in percentuale, arrotondato alla seconda cifra decimale, che il Fornitore riconoscerà all'Amministrazione Contraente, per ogni Buono pasto acquistato;
- n) Importo della fornitura: l'importo (espresso in Euro) della fornitura oggetto dei singoli Ordini d'acquisto. L'Importo della fornitura è calcolato moltiplicando il numero dei Buoni pasto richiesti per il Valore aggiudicato. All'importo così determinato in sede di fatturazione sarà applicata l'IVA ai sensi di legge.
- o) D.M. n. 122 del 07/06/2017: il Decreto Ministeriale n. 122 del 07/06/2017, adottato dal Ministero dello Sviluppo Economico del Governo Italiano, in attuazione dell'art. 144 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.
- p) Esercizio/i: gli esercizi, di cui all'art 3 del Decreto Ministeriale n. 122 del 07/06/2017, presso i quali può essere erogato il servizio sostitutivo di mensa;
- q) Esercizio/i convenzionato/i: gli esercizi appositamente convenzionati con il Fornitore e presso i quali il Fornitore garantisce la "spendibilità" dei buoni pasto;
- r) Esercenti: i titolari degli esercizi;
- s) Società di emissione: l'impresa che svolge l'attività di cui al Decreto Ministeriale n. 122 del 07/06/2017;
- t) Commissione/Sconto incondizionato: lo sconto sul Valore nominale del Buono pasto, espresso in percentuale, che il Fornitore riconoscerà agli Esercenti, per ciascun Buono pasto speso, nel rispetto di quanto previsto nel D.lgs. 50/2016 all'art.144 comma 6 lettera a).

Articolo 2 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è il servizio sostitutivo di mensa utilizzabile in locali convenzionati con il Fornitore da erogare mediante buono pasto elettronico a “valore nominale” o “parametrico”, di qualsiasi valore facciale, a favore del personale avente diritto delle seguenti aziende:

- AZIENDA USL DI MODENA
- AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA
- AZIENDA USL DELLA ROMAGNA
- AZIENDA USL DI PARMA
- AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA
- AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA
- AZIENDA USL DI BOLOGNA
- AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

Nel servizio sostitutivo di mensa sono comprese tutte le attività connesse allo svolgimento del servizio medesimo, secondo le caratteristiche e le modalità di utilizzo descritte nel presente Capitolato, nello Schema di Convenzione e nella restante documentazione di gara.

L'appalto è diviso nei seguenti tre lotti:

- Lotto 1: Servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico per pasto **a valore nominale e parametrico** per AZIENDA USL DI MODENA E AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA
- Lotto 2: Servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico per pasto **a valore nominale** per AZIENDA USL DELLA ROMAGNA, AZIENDA USL DI BOLOGNA E AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA
- Lotto 3: Servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico per pasto **a valore nominale e parametrico** per AZIENDA USL DI PARMA, AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA E AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA

Il Valore facciale dei buoni rappresenterà l'importo massimo spendibile presso gli Esercizi convenzionati ed è comprensivo d'IVA.

Il prezzo complessivo del servizio richiesto (IVA esclusa) si calcolerà moltiplicando il “valore del buono aggiudicato” per il numero dei buoni pasto richiesti. Per valore del buono aggiudicato si intende il valore facciale del buono, detratta l'IVA al 4% e la percentuale di sconto offerta, arrotondato alla seconda cifra decimale.

La quantità annuale indicativa di Buoni pasto richiesti dalle Amministrazioni Contraenti, il relativo numero di aventi diritto e l'attuale Valore Facciale dei Buoni sono i seguenti:

LOTTO	AZIENDA	Valore facciale del buono elettronico (IVA INCLUSA)	N. totale di aventi diritto	Quantità indicativa di buoni pasto totali per anno	Quantità indicativa di buoni pasto totali 5 ANNI	Fabbisogno € 1 anno IVA 4% Inclusa per Azienda	Fabbisogno € 1 anno IVA 4% Inclusa per Lotto	Fabbisogno € 5 anni IVA 4% Inclusa per Lotto
1	AZIENDA USL DI MODENA	€ 6,03	5.565	663.000	3.315.000	3.997.094,40 €	6.575.489,66 €	32.877.448,30 €
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA	€ 6,22	4.407	414.533	2.072.665	2.578.395,26 €		
2	AZIENDA USL DELLA ROMAGNA	€ 5,16	16.506	240.000	1.200.000	1.238.400,00 €	1.839.540,00 €	9.197.700,00 €
	AZIENDA USL DI BOLOGNA	€ 5,16	8.985	115.000	575.000	593.400,00 €		
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA	€ 5,16	311	1.500	7.500	7.740,00 €		
3	AZIENDA USL DI PARMA	€ 6,25	2.946	130.000	650.000	812.500,00 €	1.836.750,00 €	9.183.750,00 €
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA	€ 6,25	500	25.000	125.000	156.250,00 €		
	AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA	€ 7,00	7.576	124.000	620.000	868.000,00 €		
TOTALE IVA 4% INCLUSA							10.251.779,66 €	51.258.898,30 €

Le “**Quantità buoni pasto totali per anno**”, riportate sono basate sul consumo dell’anno 2019 e devono essere considerate indicative. Pertanto, nel corso di vigenza dei contratti (OdF), le Amministrazioni Contraenti potranno richiedere quantità superiori o inferiori, secondo le esigenze che matureranno nelle diverse istituzioni o servizi o in merito alle priorità individuate dalle Amministrazioni stesse, ai prezzi di aggiudicazione. Il Fornitore si impegna a soddisfare tali richieste, fermo restando quanto previsto dall’art. 3 dello Schema di Convenzione.

Articolo 3 - Caratteristiche del servizio

Il servizio sostitutivo di mensa sarà gestito mediante un sistema informatico elettronico, con utilizzo di carte di rilevamento personali (cd. Card o badge o tessere magnetiche o Buono pasto elettronico

o Buono pasto) e veicoleranno diversi servizi, attraverso una rete di Esercizi tutti necessariamente provvisti delle prescritte licenze di somministrazione, convenzionati con il Fornitore e dotati di appositi terminali di rilevazione delle transazioni.

Il Fornitore dovrà essere in grado, in caso di malfunzionamento dei terminali di rilevazione, di provvedere comunque alla somministrazione del pasto ed alla rilevazione della transazione.

Gli Esercizi dovranno essere convenzionati nel rispetto delle condizioni previste dall'art. 5 del Decreto 7 giugno 2017, n.122 (Regolamento recante disposizioni in materia di servizi sostitutivi di mensa, in attuazione dell'articolo 144, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50) e delle prescrizioni del presente Capitolato e dei suoi allegati.

Le caratteristiche della rete di Esercizi convenzionati (con particolare riferimento al numero minimo di Esercizi da convenzionare, alla loro tipologia, al numero di Esercizi da convenzionare per soggetto avente diritto al pasto e alla distanza degli esercizi dalle Sedi di utilizzo dell'Amministrazione), sono riportati nel presente Capitolato e nel suo Allegato A).

Resta inteso che il Fornitore è tenuto a garantire la presenza per numero e caratteristiche degli Esercizi offerti in sede di gara.

Il Fornitore dovrà garantire, per tutta la durata del contratto e per tutto l'anno, compresi i periodi estivi e, dove indicato nell'Allegato A), anche nei fine settimana e nelle giornate di festività, la possibilità di consumare i pasti esclusivamente agli aventi diritto.

Nel servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico non dovranno essere previste, per chi usufruisce del buono, spese di commissione per le transazioni.

3.1 Disciplina d'uso

Il buono pasto elettronico sarà utilizzabile solo dai dipendenti delle Amministrazioni Contraenti e dal personale eventualmente autorizzato dalle stesse ad usufruire del servizio sostitutivo di mensa, in conformità alle modalità e condizioni previste dal contratto di lavoro e dai regolamenti delle singole Aziende.

In particolare:

- è vietata la cessione delle card a terzi e la loro conversione in denaro contante;
- è utilizzabile per l'intero valore facciale, non dà diritto a resto in denaro e non può essere utilizzato per acquisti merceologici non rientranti nel servizio sostitutivo di mensa;
- al dipendente, in ottemperanza a quanto stabilito dalla legge in materia, dovrà essere rilasciato lo scontrino.

3.2 Buono pasto a valore nominale e parametrico

Nel caso di buono pasto a valore nominale, il Fornitore, presso gli esercizi convenzionati, dovrà garantire la fruizione fino al valore facciale del buono pasto, di generi alimentari di buona qualità organolettica.

Nel caso di buono pasto parametrico, il Fornitore dovrà mettere a disposizione una rete di esercizi che, per il valore facciale del buono pasto, consentirà la consumazione di un pasto, di buona qualità organolettica e di adeguata quantità, completo o ridotto (cd. buono pasto parametrico) senza alcuna somma a carico del dipendente. Tuttavia, dovrà essere possibile per gli aventi diritto utilizzare il buono pasto anche per il suo valore nominale per pasti al di fuori di quelli previsti per le tipologie di pasto parametrico.

La composizione del pasto parametrico dovrà essere tale per cui sussista proporzionalità tra il valore nominale del buono pasto ed il valore complessivo riferito alla tipologia delle portate (come riportate nel paragrafo successivo).

Per entrambe le tipologie di buoni, a valore nominale e parametrico, il Fornitore dovrà convenzionare Esercizi che permettano la scelta tra almeno tre alternative per ogni portata e che garantiscano anche portate per consumatori vegetariani.

Il Fornitore dovrà altresì garantire la presenza di Esercizi specifici per celiaci, secondo quanto offerto in sede di gara, nei quali sia possibile usufruire di pasti completi o ridotti.

3.2.1 Tipologia dei pasti parametrici

Pasto completo: da intendersi come una consumazione composta da pane, un primo, un secondo, un contorno/frutta, acqua. Dovranno essere garantite almeno tre alternative per ciascuna portata, di cui anche portate per consumatori vegetariani;

Pasto ridotto: da intendersi come:

- a) una consumazione composta da pane, un primo, contorno o dolce o frutta, acqua;
- b) una consumazione composta da pane, un secondo, contorno o dolce o frutta, acqua;
- c) una consumazione composta da una pizza o piatto unico da bar paninoteca, dolce o frutta, caffè o the, acqua.

Dovranno essere garantite almeno tre alternative per ciascuna portata, di cui anche portate per consumatori vegetariani.

3.2.2 Composizione dei pasti (Menù)

I piatti che compongono i pasti, usufruibili sia con buono parametrico - sia completo che ridotto - che con buono a valore nominale, dovranno attenersi il più possibile alle seguenti indicazioni e a quanto offerta dal fornitore in sede di gara:

MENÙ TRADIZIONALE

Composizione e grammature minime richieste: (N.B. I pesi elencati si riferiscono al crudo ed al netto degli scarti fatta eccezione per pane, grissini, ecc.)	
PRIMI PIATTI:	
- Pasta di semola di grano duro	gr. 100
- Pasta all'uovo	gr. 80

- Riso	gr. 100
- Tortellini o ravioli o cappelletti	gr. 120
- Tortelloni	gr. 200
- Gnocchi di patate	gr. 250
- Polenta	peso cotto gr. 250
Su tutti i primi piatti, oltre al condimento, deve essere possibile l'aggiunta di 10 gr. di formaggio parmigiano reggiano grattugiato prima del consumo (1 cucchiaino).	
PRIMI PIATTI OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI:	
- Pasta in brodo di carne o di verdura	gr. 50
- Pasta di semola SCONDITA con possibilità di condimenti aggiunti (burro, olio, pomodoro)	gr.100
- Almeno 1 piatto di pasta adatto a consumatori vegetariani	gr.100
ALTERNATIVE AI PRIMI PIATTI OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI:	
- Salumi misti (prosciutto cotto, mortadella, coppa, salame)	gr. 50
- Formaggio fresco	gr. 60
- Formaggio stagionato (escluso grana)	gr. 50
- Frutta di stagione	gr.150
- Frutta scioppata	gr.100
- 1 Yogurt (naturale o alla frutta)	gr.125
- 1 contorno a scelta	gr.200
SECONDI PIATTI:	
- Pollo con ossa (lesso, arrosto, ecc.)	gr.250
- Tacchino con ossa (al forno, ossi buchi)	gr.230
- Fesa di tacchino, Involtini di tacchino	gr.120
- Coniglio con ossa (al forno, arrosto)	gr.230
- Carne bovina ant. (scaloppine, arrosti, brasati, bolliti, ecc.)	gr.120
- Carne bovina post. (bistecche, scaloppine, roastbeef, ecc.)	gr.120
- Coscia o spalla di maiale (arrosto, ecc.)	gr.130
- Lonza o filone di maiale (scaloppine, ecc.)	gr.120
- Braciole o carrè di maiale con osso (ai ferri, alla milanese, ecc.)	gr.150
- Piatti composti con carne e/o prosciutto, formaggi, verdure, uova	gr.130
- Fegato (alla veneziana, ecc.)	gr.150
- Wurstel (ai ferri o lessati)	gr.150
- Pesce (nasello, pesce spada, smeriglio, ecc.)	gr.150
- Pesce (sogliola, merluzzo, ecc...)	gr.120
- Pesce (baccalà)	gr.150
- Pesce (calamari, seppie, frittura mista)	gr.150
- Omelette con formaggio e verdure	gr.130
- Almeno 1 secondo adatto a consumatori vegetariani	gr.130
ALTERNATIVE AI SECONDI PIATTI OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI:	
- Affettati misti (prosciutto cotto, coppa, salame, mortadella)	gr. 100
- Prosciutto crudo o bresaola	gr.80
- Tonno	gr.85
- Formaggi freschi o stagionati	gr. 100
CONTORNI OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI	
- Verdure crude (insalata in foglia)	gr. 80
- Verdure cotte	gr. 200
- Verdure crude (altre)	gr. 130
- Patate (lessate, arrosto, purea, fritte)	gr. 200
- Legumi	gr. 130

PANE VARIABILI OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI	
- Pane comune	gr.80
- Pane integrale	gr.80
- Grissini (conf. da gr. 15)	conf. n°3
BEVANDE VARIABILI OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI	
- Acqua oligominerale gassata o naturale	ml. 460
- Birra	ml. 200
CONDIMENTI	
- Olio extra-vergine di oliva	
- Olio di semi di girasole o di mais	
- Aceto	
- Sale	
Per le frittiture è richiesto l'uso di olio di arachide.	

MENU' PIZZERIA

PIZZA	
composizione e grammature minime richieste per la base della pizza farcita	
- Pasta per pizza	gr. 200
- Mozzarella	gr. 100
- Pomodoro	gr. 50
sulla base della pizza vanno aggiunti i condimenti tipici.	
composizione e grammature minime richieste per la farcitura della pizza farcita:	
- Prosciutto crudo - grammatura minima	gr. 40
- Salsiccia, prosciutto cotto, funghi etc. - grammatura minima	gr. 80
- Verdure - grammatura minima	gr. 150
- Frutti di mare sgusciati - grammatura minima	gr. 150
PIZZE FARCITE OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI:	
- Pizza con prosciutto crudo	
- Pizza con verdure	
- Pizza con prosciutto cotto e/o funghi e/o saliccia	
- Pizza ai frutti di mare	
PIATTO ALTERNATIVO ALLA PIZZA FARCITA - COMPOSIZIONE:	
1) un piatto alternativo a scelta del dipendente	
2) un contorno a scelta del dipendente	
3) pane	
PIATTI ALTERNATIVI	
- Affettati misti (prosciutto cotto, coppa, salame, mortadella)	gr. 100
- Prosciutto crudo o bresaola	gr.80
- Formaggi freschi o stagionati	gr. 100
- Almeno 1 piatto adatto a consumatori vegetariani	gr.100
CONTORNI (variabili fisse)	
- Verdure crude (insalata)	gr. 80
- Verdure cotte miste	gr. 200
- Verdure crude (altre)	gr. 150
- Patate (lessate, fritte, arrosto, purea)	gr. 200
PANE (variabili fisse)	
- Stria (pasta di pizza eventualmente condita con aglio, rosmarino o altro)	gr. 180
- Pane comune	gr. 180
- Grissini (conf. da gr. 15)	conf. n° 6
FRUTTA - DOLCE - GELATO - YOGURT:	

- Frutta di stagione	gr. 150
- Frutta sciroppata	gr. 100
- Dolce (dolci al cucchiaino o a fette) porzione	n. 1
- Yogurt (naturale o alla frutta)	gr. 125
- Gelato (confezionato o sciolto)	gr. 120
BEVANDE	
- Acqua oligominerale gassata o naturale	ml. 460
- Bibita	ml. 200
CAFFE' o THE	
- Caffè espresso tazzina	n. 1
- Caffè d'orzo	n. 1 tazza
- The	n. 1 tazza
CONDIMENTI	
- Olio extra-vergine di oliva	
- Olio di semi di girasole o di mais	
- Aceto	
- Sale	
Per le fritte è richiesto l'uso di olio di arachide.	

PIATTO UNICO BAR – PANINOTECA

da servire riscaldato a richiesta - **COMPOSIZIONE:**

A) un panino composto da pane più farcitura per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 - (LARGE);

oppure

B) un panino composto da pane più farcitura per un peso complessivo non inferiore a gr.140 - (MEDIUM) e un panino composto da pane più farcitura per un peso complessivo non inferiore a gr. 70 - (SMALL);

oppure

C) tre panini composti da pane più farcitura di peso complessivo unitario non inferiore a gr. 70 - (SMALL)

oppure

D) una insalatona mista (con l'aggiunta a scelta di almeno uno fra carne, formaggio, pesce) servito con pane

TIPOLOGIE DI PANE UTILIZZABILI	PESO MEDIO
- Piadina grande	gr. 160
- Gnocchino o focaccia	gr. 100
- Conchiglia	gr.100
- Pane americano (2 fette)	gr.180
- Pane ciabatta (2 fette)	gr.140
- Sfilatino o rosetta	gr. 80
TIPOLOGIE DI FARCITURA DI BASE PESO MINIMO PER PANINI GRANDI	
- Verdure grigliate o gratinate	gr. 100
- Cotoletta di pollo	gr. 100
- Affettato	gr.35
- Formaggi (fontina, emmenthal, mozzarella, stracchino)	gr.50
- Affettati e formaggi	gr.70
- Tonno e/o gamberetti	gr.35

Alle farciture di cui sopra è possibile aggiungere verdure crude, cotte o sottolio, maionese, uova e altri condimenti, il cui peso tuttavia non vale a ridurre il peso richiesto per la farcitura base, mentre, se utilizzati con giudizio e al solo fine di insaporire il piatto, possono ritenersi utili al fine di definire il peso complessivo del panino.	
Il peso minimo indicato per le farciture di base dei panini grandi va proporzionalmente adeguato ai panini medi (peso della farcitura pari almeno ai 2/3 del peso della farcitura dei panini grandi), e ai panini piccoli (peso della farcitura pari almeno a 1/3 del peso della farcitura dei panini grandi)	
PANINI FARCITI FISSI (il dipendente deve poter scegliere tra le seguenti alternative, le quali devono essere contemporaneamente presenti tutti i giorni anche a richiesta):	
- Panino con prosciutto crudo	
- Panino con verdure grigliate o gratinate	
- Panino con tonno e/o gamberetti	
- Panino con uno dei formaggi di cui sopra	
- Panino con cotoletta di pollo	
FRUTTA - DOLCE - GELATO - YOGURT:	
- Macedonia fresca (da maggio a settembre compresi)	gr. 150
- Dolce (dolci al cucchiaino o a fette) - porzione	n. 1
- Yogurt (naturale o alla frutta)	gr. 125
- Gelato (confezionato o sciolto)	gr. 80
BEVANDE OBBLIGATORIAMENTE PRESENTI:	
- Acqua oligominerale (naturale o gassata)	ml. 460
- Bibita	ml. 200
- The freddo	ml. 200
CAFFÈ o THE:	
- Caffè espresso	n. 1 tazzina
- Caffè d'orzo	n. 1 tazza
- The	n. 1 tazza

Articolo 4 - Valore e definizione del buono

Le Amministrazioni Contraenti, in relazione alle rispettive esigenze, acquisteranno buoni pasto elettronici del valore facciale, che per detto valore garantiscano la fruizione di un pasto/consumazione.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà di variare, con un preavviso di almeno 30 gg., il valore facciale del Buono. In tal caso, sul nuovo valore dovrà essere applicato lo stesso ribasso percentuale proposto in sede di offerta e di aumentare il valore del proprio Ordinativo di Fornitura ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Dlgs n. 50/2016.

Articolo 5 - Esercizi convenzionati

Il Fornitore dovrà fornire digitalmente alle Amministrazioni Contraenti, entro 5 giorni solari dalla ricezione dell'Ordinativo di Fornitura, l'elenco degli esercizi convenzionati, distinto per lotto e singola Azienda Sanitaria/Azienda Ospedaliera, riportante, almeno:

- ragione sociale esercizio;
- legale rappresentante esercizio;
- PI esercizio;
- indirizzo esercizio;
- sede di riferimento dell'Azienda Sanitaria servita, come da Allegato A al Capitolato, distanza; e modalità di calcolo della distanza;
- tipo di locale TIPO 1 o TIPO 2;
- tipologia dei pasti forniti;
- requisiti soddisfatti da 1 a 5 della Tabella criteri di cui al punto 18.1 del disciplinare di gara;
- telefono e indirizzo e-mail.

Detto elenco dovrà altresì essere fornito alle stesse Amministrazioni con periodicità annuale, ad ogni variazione o aggiornamento e comunque sempre ad ogni richiesta.

Il Fornitore dovrà sempre garantire, per tutta la durata dell'appalto, il numero degli esercizi convenzionati indicati prima della stipulazione del contratto (salvo differenti accordi intercorsi successivamente, con le Amministrazioni Contraenti), nel rispetto della tipologia, delle caratteristiche e dell'ubicazione territoriale degli stessi.

Il Fornitore, salvi casi di oggettiva impossibilità, per soddisfare nuovi bisogni delle Amministrazioni Contraenti circa nuove località da "coprire", dovrà, su richiesta scritta e motivata e su indicazione delle stesse, stipulare ulteriori convenzioni nel termine massimo di 30 giorni solari. Gli Esercizi aggiuntivi andranno ad integrare il numero di esercizi riportati nei relativi elenchi e ad essi si applicheranno le medesime condizioni. In fase di richiesta, le Amministrazioni Contraenti potranno altresì esprimere la preferenza per la tipologia di locali richiesta, Tipo 1 o Tipo 2 come descritti al paragrafo 5.2, eventualmente pasto completo/pasto ridotto, a cui il Fornitore dovrà attenersi, salvo casi di motivata impossibilità.

Le Aziende Sanitarie Contraenti si impegnano a segnalare in forma scritta al Fornitore eventuali irregolarità nel servizio o inadempienze da parte degli esercizi convenzionati, che potranno anche dare luogo alla risoluzione delle convenzioni con il Fornitore.

Il Fornitore da parte sua dovrà comunicare alle Amministrazioni Contraenti tutte le risoluzioni delle convenzioni intervenute e tutte le riduzioni degli Esercizi convenzionati per qualsiasi causa nel corso dell'appalto (ivi comprese quelle conseguenti alle segnalazioni di cui al comma precedente), entro 5 giorni solari dalla risoluzione stessa ed, entro il termine di 15 giorni solari, procedere a convenzionare

altri esercizi in sostituzione, aventi stessa tipologia, caratteristiche e analoga distanza di quelli cessati, salvi casi di oggettiva impossibilità. Resta inteso che, entro lo stesso termine di 15 giorni solari, il Fornitore dovrà sempre garantire che presso i nuovi esercizi convenzionati il servizio sia totalmente garantito.

In caso di ritardo su tutti i termini suddetti ai capoversi che precedono, si applica una penale dell'1 per mille, per ogni giorno, calcolato sul valore dell'Ordinativo di Fornitura.

La capienza della totalità dei locali convenzionati per ogni zona dovrà essere tale da garantire la fruizione del servizio dopo una breve attesa e una rapida consumazione dei pasti. A tal fine si riportano in Allegato A), per ogni Area Operativa, il numero di aventi diritto gravitanti nelle diverse Aree.

Gli esercizi convenzionati dovranno essere ubicati all'interno di un'area facilmente raggiungibile dai dipendenti delle Amministrazioni contraenti, secondo quanto riportato nel citato Allegato A), dove, per ogni Area Operativa, è indicata la distanza massima dall'Indirizzo centrale di riferimento, entro la quale dovrà essere collocato il numero minimo di locali richiesto in sede di gara.

5.1 Requisiti degli Esercizi convenzionati

Ai sensi dell'art. 3, del Decreto 7 giugno 2017, n.122, il servizio sostitutivo di mensa reso a mezzo dei Buoni pasto è erogato, ferma la necessità del rispetto dei requisiti igienico sanitari prescritti dalla normativa vigente, 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 alle lettere a), b), f) e g) dell'art. 3 del Decreto 7 giugno 2017, n.122.;
- b) le cessioni di prodotti di gastronomia pronti per il consumo, effettuate, dagli esercizi di cui alle lettere c) d), e) e h) dell'art. 3 del Decreto 7 giugno 2017, n.122.

Con riferimento al punto b) precedente, sono esclusi gli Esercizi di vendita rientranti nelle forme speciali di vendita al dettaglio di cui all'art. 4 comma 1 lett. h, punti 2,3,4 del D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114.

5.2 Tipologia dei locali convenzionati

Gli Esercizi convenzionati dovranno avere caratteristiche tali da garantire un'adeguata ricettività ed esporre la vetrofania (adesivo recante l'indicazione di accettazione del Buono pasto presso l'Esercizio).

I locali convenzionati sono classificati indicativamente, ai fini della definizione della copertura minima del servizio richiesto in:

- TIPO 1** Sono da intendersi locali generalmente con cucina e con sistemazione ai tavoli: sale mensa dotate di linee self-service, tavole calde, trattorie, pizzerie e ristoranti (tradizionali ed etnici);

TIPO 2 Sono da intendersi locali generalmente senza cucina e dove non è prevista la sistemazione esclusiva ai tavoli: bar, caffetterie, paninoteche, tavole fredde, piadinerie, pizzerie d'asporto, rosticcerie (tradizionali ed etniche).

Il Fornitore dovrà garantire la copertura per le fasce orarie, i giorni e il numero minimo di posti come richiesto dalle Amministrazioni contraenti e riportato nell'Allegato A).

Più precisamente, nell'Allegato A) al presente Capitolato sono indicate:

- le Aree operative delle Aziende Sanitarie presenti presso i Comuni delle varie Provincie e l'indirizzo centrale di riferimento dell'Area;
- il numero di aventi diritto gravitanti nell'Area Operativa;
- le fasce orarie ed i giorni in cui il servizio dovrà essere disponibile;
- il numero minimo di esercizi di TIPO 1 e TIPO 2 che il Fornitore dovrà garantire per il consumo del pasto al fine di soddisfare il bisogno;
- i locali nei quali deve essere possibile consumare un pasto completo, o ridotto, dove pertinente;
- la distanza massima dall'Indirizzo centrale di riferimento dell'Area Operativa, entro la quale dovranno essere situati i locali convenzionati.

Per i locali di TIPO 1 nei quali è prevista la consumazione ai tavoli, il Fornitore dovrà prevedere una copertura tale da soddisfare le richieste delle Amministrazioni contraenti relativamente al numero di aventi diritto gravitanti nell'Area Operativa di riferimento.

Articolo 6 - Obblighi relativi alla rete degli esercizi convenzionati

Il Fornitore dovrà convenzionare la rete di esercizi offerta in sede di gara, entro **45** giorni solari dalla comunicazione di aggiudicazione.

Ad eccezione degli esercizi per i quali siano stati acquisiti i punteggi di qualità di cui ai punti da 1 a 5 della Tabella criteri riportata al paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, in fase di avvio della convenzione è ammessa una riduzione dei quantitativi minimi di esercizi richiesti nell'Allegato A al presente Capitolato tecnico del 30%, con impegno al progressivo ripristino dei convenzionamenti fino a concorrenza dei minimi richiesti in misura di:

- ✓ 15% entro sei mesi dalla stipulazione;
- ✓ 30% entro un anno dalla stipulazione,
salvo comprovate ragioni di impossibilità oggettiva.

In relazione alle Aree Operative indicate nell'Allegato A) al Capitolato tecnico, il Fornitore dovrà stipulare apposite convenzioni con esercizi (es: bar interni; mense aziendali a gestione privata; ecc..) posti all'interno o comunque nelle aree di pertinenza delle strutture sanitarie/ambulatoriali

appartenenti alle stesse Amministrazioni contraenti, attenendosi anche ad eventuali condizioni specifiche già previste in atti o accordi o simili tra detti esercizi e le medesime Amministrazioni.

Gli esercizi convenzionati dovranno essere autorizzati alla somministrazione del pasto mediante l'utilizzo dei buoni pasto elettronici relativi al presente appalto, attraverso un contratto di convenzionamento.

In particolare, il contratto di convenzionamento dovrà riportare:

- a) la durata del contratto, le condizioni anche economiche, ed il termine del preavviso per l'eventuale rinegoziazione o la disdetta;
- b) le clausole di utilizzabilità del buono pasto, relative alle condizioni di validità, ai limiti di utilizzo e ai termini di scadenza, specificati in modo espresso ed uniforme;
- c) l'indicazione dello sconto incondizionato riconosciuto al Fornitore dai titolari degli esercizi convenzionati per effetto dell'utilizzo dei buoni pasto presso i medesimi, uguale a quello offerto in sede di gara;
- d) l'indicazione del termine di pagamento da parte del Fornitore agli esercizi convenzionati, non superiori a quelli offerti in sede di gara e comunque non superiori a 30 giorni solari;
- e) l'indicazione del termine, non inferiore a sei mesi dalla data di scadenza del buono pasto, entro il quale l'esercizio convenzionato potrà esigere il pagamento delle prestazioni effettuate;
- f) l'indicazione della tipologia di locale (TIPO 1, TIPO 2);
- g) sede di riferimento dell'Azienda Sanitaria servita, come da Allegato A al Capitolato, distanza; e modalità di calcolo della distanza;
- h) nel caso di somministrazione di pasto parametrico, l'indicazione della tipologia di pasto che l'esercente si impegna ad espletare (Pasto completo, pasto ridotto di tipo a), b) o c) (cfr. par. 3.2.1);
- i) il nominativo, il codice fiscale e la qualifica del soggetto che sottoscrive per l'esercente che deve essere munito di idonei poteri di rappresentanza;
- j) gli estremi del documento d'identità del sottoscrittore;
- k) un documento fiscale di provenienza certa dell'esercente o copia della sua autorizzazione commerciale (comprova dell'iscrizione dell'esercizio convenzionato all'anagrafe tributaria, con regolare attribuzione di partita IVA, da cui si evinca che l'attività commerciale è in essere).

Gli accordi di cui al presente comma possono essere stipulati e modificati, con specifica accettazione delle parti, esclusivamente in forma scritta.

Gli impegni relativi alla commissione ed ai termini di pagamento agli esercenti offerti in sede di gara dovranno essere rispettati dal Fornitore per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura.

Il Fornitore dovrà verificare il possesso, da parte degli esercizi convenzionati, delle autorizzazioni e licenze di legge di cui al precedente articolo 5.1, nonché di idonee polizze assicurative atte a coprire

eventuali danni causati al personale autorizzato delle Amministrazioni Contraenti nell'espletamento del servizio.

Il Fornitore dovrà eliminare le disfunzioni di qualsiasi genere, recanti pregiudizio alla regolarità del servizio, entro 15 giorni dalle contestazioni o segnalazioni scritte delle Amministrazioni contraenti.

In caso di ritardo sul termine suddetto, si applica una penale dell'1 per mille, per ogni giorno di ritardo, calcolato sul valore dell'Ordinativo di Fornitura.

Nel caso il Fornitore stipuli, ai fini del presente servizio, contratti di convenzionamento con ulteriori esercizi rispetto a quelli già convenzionati, dovrà applicare anche a detti esercenti le medesime condizioni contrattuali offerte in sede di gara.

Il Fornitore dovrà farsi garante del corretto adempimento, da parte degli esercizi convenzionati, delle condizioni del presente capitolato.

Il Fornitore dovrà comunicare all'esercente convenzionato, le condizioni migliorative ed i servizi aggiuntivi offerti in sede di gara che coinvolgano gli esercenti.

Le Amministrazioni Contraenti sono soggetti terzi ed estranei al contratto intercorrente tra il Fornitore ed i pubblici esercizi.

Nessun onere né responsabilità derivante dal rapporto contrattuale intercorso fra Fornitore ed esercente, ivi compresi i danni che potrebbero conseguire da inosservanza di obblighi giuridici e contrattuali, facenti carico direttamente al gestore dei punti ristoro e/o al personale da lui dipendente, è imputabile all'Amministrazione Contraente.

Articolo 7 - Obblighi relativi alla gestione delle fatture ed al pagamento agli Esercenti

Il Fornitore si impegna ad effettuare, per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Ordinativi di fornitura, il pagamento degli importi dovuti ai titolari degli esercizi convenzionati, entro e non oltre il termine offerto in sede di gara, o in mancanza entro 30 giorni solari, a partire dalla data di ricezione della fattura alla Ditta stessa.

Il Fornitore dovrà rispettare l'impegno ad applicare, per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura, la percentuale di commissione offerta in sede di gara. Resta inteso che la predetta commissione sarà onnicomprensiva di tutti gli impegni espressi nel presente Capitolato e di quelli assunti attraverso l'offerta presentata in sede di gara.

Nessun vincolo dovrà essere posto all'esercente al fine di ottenere il riconoscimento della commissione ed il rispetto dei termini di pagamento offerti in gara.

Qualora vengano contestati dal Fornitore uno o più transazioni di buoni pasto, emessi dall'esercente per il relativo rimborso, il Fornitore dovrà liquidare all'esercente, nei tempi previsti, l'importo dei buoni pasto non oggetto di contestazione e riferiti alla medesima fattura.

Articolo 8 - Sistema informatico

La fruizione dei pasti da parte degli aventi diritto dovrà avere luogo mediante l'uso delle tessere magnetiche ("badge") in dotazione ai dipendenti delle Amministrazioni Contraenti per la rilevazione delle presenze.

Il percorso organizzativo e dei dati legato ai "badge" in dotazione vengono descritti nel seguito, fermo restando che potrebbero verificarsi, in corso di vigenza degli Ordinativi di fornitura, mutamenti tecnico/organizzativi e amministrativi che potrebbero richiedere alcune modifiche alle specifiche dei badge e ai flussi informativi, alle quali il Fornitore dovrà adeguarsi senza alcun onere aggiuntivo.

8.1 Caratteristiche dei badge

Le caratteristiche dei badge possono variare a seconda delle Amministrazioni Contraenti. I badge saranno dotati di banda magnetica e in alcuni casi di microchip (con e senza contatto) come di seguito specificato.

LOTTO	AZIENDA	Tipologia di badge utilizzati
Lotto 1	AZIENDA USL DI MODENA	Microchip
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA	Microchip
Lotto 2	AZIENDA USL DELLA ROMAGNA	Microchip
	AZIENDA USL DI BOLOGNA	Microchip
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA	Microchip
Lotto 3	AZIENDA USL DI PARMA	Microchip
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA	Banda Magnetica
	AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA	Microchip

Il badge è predisposto, quando dotato di microchip, ad ospitare in modo sicuro tutti i servizi che le Amministrazioni Contraenti intenderanno inserirvi e per fungere da contenitore di dati sensibili.

I dettagli tecnici dei badge sono specificati nell'Allegato B.

In generale, il badge avrà le stesse dimensioni fisiche e la banda magnetica sarà posizionata nella medesima posizione di una carta di credito o carta bancomat (nella parte posteriore della tessera) e, dove presente, il microchip dovrà essere posizionato sulla parte anteriore.

8.2 Abilitazione

L'abilitazione dei singoli badge dovrà poter essere effettuata dal personale dell'Amministrazione o direttamente presso gli esercenti convenzionati.

L'operazione consisterà nell'inserire in un file del chip o in una pista della banda magnetica, una sequenza di dati, che consentano l'identificazione dell'Amministrazione Contraente e del dipendente possessore del badge.

Le specifiche relative all'Abilitazione dei badge sono descritte nell'Allegato B.

L'archivio iniziale delle anagrafiche del personale abilitato sarà fornito dall'Amministrazione Contraente e dovrà essere importato dalla ditta aggiudicataria nel proprio archivio elettronico prima dell'inizio della fornitura. L'abilitazione descritta nell'Allegato B potrà a richiesta avvenire nel momento della prima consumazione del buono pasto elettronico in uno dei locali convenzionati. Dovrà comunque essere sempre possibile procedere alla modifica di permessi o alla abilitazione di nuovo personale (previa registrazione delle rispettive anagrafiche dipendente tramite la procedura software fornita) dalle postazioni aziendali (almeno 10), dotate dei dispositivi hardware e della procedura software necessari, messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria alle Amministrazioni che ne facciano espressa richiesta.

L'installazione del software/hardware previsti e la formazione del personale sono a carico della Ditta e devono essere svolte da personale qualificato.

Le specifiche del Cripto-Sistema, atte a garantire l'autenticità e l'integrità del file buoni pasto dovranno essere concordate con il Fornitore.

8.3 Elementi caratterizzanti la transazione e rendicontazione

Il Fornitore dovrà attivare presso ogni centro di erogazione pasti un terminale dotato di un sistema informativo, che sia in grado di controllare la validità del badge e registrare i dati relativi alla transazione.

I dati così raccolti dovranno essere messi a disposizione delle Amministrazioni Contraenti in forma di database, di file e di reportistica aggregata, accessibili attraverso un sistema *on line*.

Il terminale dovrà offrire la possibilità di stampare uno scontrino per ogni transazione e una situazione riepilogativa delle transazioni giornaliere, al fine di garantire alle Amministrazioni Contraenti le effettive transazioni avvenute.

Il Fornitore dovrà rendere, inoltre, disponibile in formato elettronico tabellare (.xls, .csv) l'elenco degli esercizi convenzionati con relativi codici identificativi.

Esempio minimo:

1. Codice Ristoratore	10 caratteri
2. Insegna	50 caratteri
3. Ragione Sociale	50 caratteri
4. tipo locale (1/2)	1 carattere
5. tipologia pasti disponibili (C/R)	1 carattere
6. orari di apertura	50 caratteri
7. giorno di chiusura	50 caratteri
8. e-mail	50 caratteri
9. telefono	15 caratteri
10. Indirizzo	50 caratteri
11. CAP	5 caratteri
12. Comune	50 caratteri
13. Provincia	2 caratteri
14. Attivo (S/N)	1 carattere

8.3.1 Dati e tempistiche fondamentali per la transazione

Ad ogni transazione dovrà corrispondere la creazione di un record, identificato da un codice univoco, composto dai seguenti elementi caratteristici minimi:

- Dati identificativi della carta e del dipendente (Nome e cognome dell'utilizzatore, matricola, numero di badge ...);
- Amministrazione che ha emesso il badge;
- Dati identificativi dell'esercizio che ha accettato la transazione (Codice Ristoratore);
- Valore della transazione (in euro);
- Natura della transazione (cartacea, elettronica);
- Motivazione utilizzo transazione cartacea, mediante codifica da concordare con le Amministrazioni contraenti;
- Identificativo univoco del modulo utilizzato per l'eventuale transazione cartacea;
- Data e ora della transazione.

Il tracciato record delle transazioni è specificato nell'Allegato C.

Nel caso in cui la transazione non possa essere effettuata mediante il terminale, per dare continuità al servizio, dovrà essere data la possibilità, da parte dell'esercente, di effettuare registrazioni manuali dei pasti erogati. Ogni modulo/registo per la registrazione manuale dei pasti deve contenere le

transazioni di una sola Amministrazione Contraente ed essere compilato con i seguenti dati obbligatori minimi:

- Identificativo univoco del modulo utilizzato per l'eventuale transazione cartacea;
- Dati identificativi del badge e del dipendente (Nome e cognome dell'utilizzatore, Matricola, numero di badge);
- Amministrazione che ha emesso il badge;
- Dati identificativi dell'esercizio che ha accettato la transazione (Codice Ristoratore);
- Valore della transazione (in euro);
- Data e ora della transazione;
- Motivazione utilizzo transazione cartacea, mediante codifica da concordare con le Amministrazioni contraenti;
- Firma del dipendente.

I moduli cartacei/registri per la registrazione manuale dei pasti saranno inviati al Fornitore, il quale provvederà all'imputazione degli stessi nel sistema informativo di rendicontazione, secondo il tracciato descritto nell'Allegato C. L'imputazione dei dati dovrà garantire l'esistenza di un unico file, distinto per Amministrazione, contenente sia le transazioni avvenute attraverso POS che quelle inserite a posteriori, riferite allo stesso periodo.

I moduli per la registrazione manuale dovranno essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente in formato immagine JPG o PDF, anch'essi attraverso il sistema di rendicontazione. I dati rilevati e le immagini dei moduli cartacei dovranno essere resi disponibili alle Amministrazioni Contraenti entro il 15 del mese successivo la transazione e saranno visualizzabili *on line* attraverso il sistema di *back office* presso le Amministrazioni Contraenti.

La fatturazione dei pasti erogati dovrà essere emessa obbligatoriamente entro la fine del mese successivo a quello di erogazione. Le fatture dovranno riportare gli estremi del file mensile di rendicontazione messo a disposizione e scaricato dall'Amministrazione Contraente. I dati riportati in fattura, dovranno corrispondere a quelli indicati nel file mensile di rendicontazione a meno delle transazioni contestate dall'Amministrazione e riconosciute come "non valide" in tempo utile.

Si precisa che la registrazione manuale cartacea dei pasti dovrà tassativamente rimanere uno strumento utilizzabile dai ristoratori convenzionati esclusivamente in casi di guasti tecnici al sistema informatico di rilevazione delle transazioni o per altro motivo di forza maggiore come prevista e regolamentata dalle singole Aziende e non potrà in alcun modo essere utilizzata come metodo alternativo alla transazione digitale in condizioni di normale funzionamento del sistema software-hardware-telematico in dotazione ai locali convenzionati.

In caso di guasti non imputabili all'Amministrazione, il funzionamento del sistema dovrà essere ripristinato entro 72 ore (3 giorni feriali) - dalla rilevazione o entro il termine offerto in gara

In caso di contestazioni, il Fornitore sarà tenuto a fornire alle Amministrazioni Contraenti tutti gli elementi atti a verificare la corretta imputazione degli accessi:

- su richiesta, per controlli a campione o per dare riscontro in caso di eventuali contestazioni, è tenuta ad esibire il “ticket” rilevato dai POS a testimonianza dell’avvenuto accesso registrato a partire dall’uso di un determinato badge;
- gli originali dei moduli cartacei/registri per la registrazione manuale.

8.3.2 Rendicontazione

I dati raccolti nella transazione, unitamente a tutte le informazioni legate all’operatività e all’integrità del sistema, dovranno essere resi disponibili in forma di database accessibili, di file e di reportistica aggregata, secondo le indicazioni specificate nel paragrafo precedente.

Tali informazioni dovranno inoltre poter essere visualizzabili ed estrapolati *on line* dal personale dedicato dell’Amministrazione Contraente, direttamente per mezzo di postazioni di lavoro informatizzate attraverso una pagina web dedicata. La pagina web dedicata alla rendicontazione, della quale il Fornitore dovrà obbligatoriamente fornire le specifiche, dovrà consentire la completa navigazione dei dati, nonché la visualizzazione, esportazione e la stampa di reportistiche parametrizzabili secondo tutti i livelli di aggregazione disponibili per titolare carta; per erogatore; per fascia oraria; per periodo libero (dal-al) o predefinito (giorno, mese, trimestre, semestre, anno) ecc. Dovrà consentire anche la visualizzazione e la stampa di dati elementari (elenco esercizi, elenco persone, elenco carte ecc.) nonché l’esportazione dei dati nei formati più comuni (txt, xls, ods, o tramite API etc ...).

Il sistema dovrà, inoltre, garantire l’extrapolazione e il controllo dei dati immessi manualmente dal Fornitore, a posteriori, per mancata possibilità di eseguire una transazione regolare.

8.3.3 Black list

Le Amministrazioni Contraenti si riservano di inviare periodicamente, attraverso una procedura di *upload* messa a disposizione dal Fornitore nel sistema *on line*, con periodicità a discrezione di ogni Amministrazione, la *Black list* contenente i “numeri badge” ai quali è stato disabilitato l’accesso al servizio sostitutivo della mensa (per esempio perché perduti o rubati). Il Fornitore entro 1 giorno lavorativo dal ricevimento della *Black list* dovrà provvedere alla disabilitazione dei badge segnalati, per i quali non dovranno più essere addebitate alle Amministrazioni Contraenti eventuali transazioni riferite a date posteriori ai 2 giorni lavorativi di cui sopra.

L’elenco in questione sarà sempre complessivo e non differenziale, rispetto a uno precedente. Il tracciato sarà concordato con le Amministrazioni Contraenti.

Dovrà essere inoltre possibile la comunicazione con modalità interattiva di singoli “numeri badge” da disabilitare.

Su richiesta da parte delle Amministrazioni Contraenti, dovrà essere possibile la riattivazione di badge precedentemente segnalati in *Black list*.

8.4 Integrazione con i sistemi aziendali

Il Fornitore è tenuto a fornire o ricevere i flussi dati per l'integrazione con il sistema unico di gestione delle risorse umane WhrTime in dotazione a tutte le Aziende Sanitarie secondo formati e modalità unitarie.

8.5 Elementi di sicurezza dei terminali presso i locali convenzionati

8.5.1 Integrazione con il sistema centrale della Ditta

Sul terminale installato presso l'esercizio convenzionato, al momento dello scarico delle informazioni relative alle transazioni, dovranno essere caricati e aggiornati alcuni dati necessari al corretto funzionamento del sistema. In particolare, sarà aggiornata l'anagrafica del ristoratore, sarà allineata l'ora del terminale con quella del back office (che dovrà essere garantito da un sistema di sincronizzazione oraria con protocollo tipo NTP), sarà trasmessa la black list delle carte che per varie ragioni non devono essere accettate.

In merito a quest'ultimo punto, il terminale dovrà essere in grado di disattivare una carta presente in black list impedendone successivi utilizzi (sino a nuova attivazione centrale).

8.5.2 Controlli attivi

Il terminale dovrà effettuare alcuni controlli attivi essenziali, ovvero verifiche effettuate direttamente mediante lettura della smart card al momento dell'erogazione del pasto, al fine di consentire la transazione esclusivamente alle condizioni di accesso al servizio previste per ciascun titolare di carta definito dall'Amministrazione Contraente. In particolare dovrà verificare, laddove possibile:

- il codice azienda (codice dell'Amministrazione Contraente);
- la validità della tessera;
- il limite di un pasto al giorno;
- controllo black list;
- il limite del valore concordato del buono pasto.

8.6 Assistenza tecnica e continuità del servizio

Il servizio di assistenza hardware e software presso le Amministrazioni Contraenti per le quali è prevista la fornitura, è sempre a carico del Fornitore, che dovrà garantire l'intervento tecnico entro le 24 ore dalla richiesta di intervento.

8.7 Utilizzo APP fornita dalla Ditta aggiudicatrice

Il Fornitore potrà proporre l'utilizzo di una propria APP in sostituzione o in affiancamento al badge. La proposta di utilizzo dell'APP dovrà essere compatibile con le previsioni di cui ai paragrafi 8.3 e 8.4; la proposta dovrà aggiornare le modalità di abilitazione previste nel paragrafo 8.2 in funzione

dell'utilizzo dello smartphone personale o aziendale del dipendente e specificare le modalità di identificazione dell'utente dell'APP nonché le modalità e controlli volti ad evitare l'utilizzo non autorizzato dell'APP medesima da parte di terzi.

Articolo 9 - Tessere prepagate – Buoni cartacei

A richiesta della singola Amministrazione Contraente (sia che usufruisca di pasti a valore che pasti parametrici) l'accesso al servizio dovrà essere possibile anche mediante l'utilizzo di una carta prepagata ricaricabile, fornita gratuitamente dal fornitore e senza costi di ricarica. Il numero massimo delle tessere prepagate attive non potrà superare il 2% del numero dei dipendenti muniti di badge.

Il Fornitore dovrà garantire la stessa percentuale di sconto offerta in sede di gara per l'acquisto dei buoni pasto, la quale sarà applicata al momento della ricarica, per cui l'utente, a fronte di un determinato importo di ricarica, usufruirà di un valore spendibile pari alla ricarica, aumentata dello sconto offerto.

Per quanto riguarda gli accessi con scheda prepagata, si ipotizza un percorso di riferimento del tipo seguente:

- le singole Amministrazioni Contraenti definiscono le categorie e le comunicano al Fornitore;
- il Fornitore propone un percorso organizzativo (tempistiche, modalità di ricarica, e altro) per la messa a disposizione sia delle nuove carte, sia delle successive ricariche che verranno richieste per esse, nonché le modalità da seguire per i casi di inutilizzabilità del POS al momento di un accesso con carta prepagata. Il percorso definitivo verrà concordato al momento dell'attivazione del servizio;
- gli uffici preposti nelle singole Amministrazioni richiedono al Fornitore l'emissione di carte prepagate nominative specificando la categoria di appartenenza dell'utente;
- la rendicontazione dei pasti fruiti con carta prepagata dovrà riepilogare, a ogni singola Amministrazione, tutti gli elementi atti a individuare l'accesso. Con le stesse tempistiche stabilite al paragrafo 8.3.1 "Dati e tempistiche fondamentali per la transazione", dovrà essere messo a disposizione di ogni singola Amministrazione un file diverso per ogni diversa categoria e da esso dovranno potersi desumere almeno:
 - numero della carta;
 - nome e cognome del fruitore o altra indicazione che identifica la tipologia del fruitore (stagista, tirocinante, ospite, ...);
 - codice e nome del locale;
 - data e ora della transazione;

La struttura esatta dei file in questione sarà da concordare fra le singole Amministrazioni Contraenti e il Fornitore.

Ove non diversamente specificato per quanto concerne le modalità di utilizzo della carta prepagata, valore del buono pasto, rendicontazioni, tempistiche, fatturazione, ecc. si applicano tutte le disposizioni del presente capitolato tecnico e suoi allegati.

Il Fornitore, su eccezionale richiesta delle Amministrazioni contraenti, dovrà fornire, in quantità limitate, buoni pasto cartacei in blocchetti, del medesimo valore del buono pasto elettronico.

I buoni pasto in forma cartacea devono riportare:

- a) il codice fiscale o la ragione sociale del datore di lavoro;
- b) la ragione sociale e il codice fiscale della società di emissione;
- c) il valore facciale espresso in valuta corrente;
- d) il termine temporale di utilizzo;
- e) uno spazio riservato alla apposizione della data di utilizzo, della firma del titolare e del timbro dell'esercizio convenzionato presso il quale il buono pasto viene utilizzato;
- f) la dicitura «Il buono pasto non è cedibile, ne' cumulabile oltre il limite di otto buoni, ne' commercializzabile o convertibile in denaro; può essere utilizzato solo se datato e sottoscritto dal titolare»,

ed essere sottoposti alle medesime condizioni normative ed economiche (sconto sul valore nominale IVA esclusa, sconto incondizionato verso l'esercente, termini di pagamento etc) dei buoni elettronici.

Articolo 10 - Durata, rinnovo e proroga

La Convenzione avrà durata di 24 mesi a decorrere dalla sua sottoscrizione.

L'Ordinativo di Fornitura emesso da ciascuna Amministrazione Contraente avrà la durata di 5 anni (60 mesi) dalla data di emissione.

Gli Ordinativi di Fornitura possono essere prorogati fino ad un massimo di ulteriori 6 (sei) mesi nelle more della individuazione del nuovo Fornitore da parte della Agenzia.

10.1 Variazioni contrattuali dovute ad eventi straordinari

L'importo dei singoli Ordinativi di Fornitura potrà essere ridotto del tutto o in parte unilateralmente dalle Amministrazioni Contraenti per mutamenti di carattere organizzativo o per eventi straordinari non prevedibili.

A fronte di tali richieste di diminuzione dell'Importo degli Ordinativi di Fornitura (richieste che dovranno essere effettuate mediante comunicazione formale sottoscritta dalla medesima Unità Ordinante e riportante il riferimento all'Ordinativo), il Fornitore non potrà avanzare alcuna pretesa per maggiori compensi, indennizzi e/o risarcimenti.

Articolo 11 - Responsabilità

Il Fornitore è responsabile del corretto adempimento da parte degli esercenti delle condizioni del presente capitolato delle quali si fa garante.

Nessun onere o responsabilità potrà essere imputabile alle Amministrazioni Contraenti per fatti intercorrenti tra il Fornitore e i pubblici esercizi, compresi i danni che potrebbero conseguire da inosservanza da obblighi giuridici e contrattuali facenti carico direttamente al gestore del punto di ristoro e/o personale da lui dipendente.

I danni derivanti da inosservanza di prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene, sanitarie, ecc. vigenti negli esercizi commerciali, di cui venisse richiesto il risarcimento alle Amministrazioni Contraenti saranno, senza riserve ed eccezioni, a totale carico del Fornitore.

Articolo 12 - Servizio di assistenza

Il Fornitore si obbliga a fornire un servizio di assistenza tecnica, relativa alla fornitura hardware e software di propria competenza, alle Amministrazioni Contraenti che ne facciano richiesta. A tal fine il Fornitore collabora con i soggetti individuati dalle Amministrazioni contraenti.

Articolo 13 - Referenti

Il Fornitore dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente il nominativo ed i riferimenti di un Referente responsabile della fornitura. In caso di sostituzione, assenza o impedimento del Referente responsabile della fornitura dovrà comunicare il nominativo e i riferimenti di un sostituto. L'Amministrazione Contraente dovrà, a sua volta, individuare un Supervisore responsabile dei rapporti con il Fornitore. Al Supervisore è demandato il compito di monitoraggio e controllo della corretta e puntuale esecuzione della fornitura. Il Supervisore può individuare un proprio delegato per presidi decentrati.