



COMUNE DI CORSICO

*Settore Sviluppo di Comunità
Via Dante 11 - Corsico -MI*

CAPITOLATO TECNICO

**PER IL CONTROLLO E IL MONITORAGGIO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA,
DI ASSISTENZA ALLA CORRETTA APPLICAZIONE
DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO,
DI ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DEL COMUNE DI CORSICO.**

Periodo 1/3/2016-30/5/2018

TITOLO I - ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – Definizioni

- Per “Committente” si intende l’Amministrazione Comunale di Corsico, che affida all’ Operatore Economico i servizi di cui agli artt. 2 e 3.
- Per “Operatore Economico” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui agli artt. 2 e 3.

Art. 2 - Oggetto dell’appalto

L’attività dei servizi che l’Operatore economico deve espletare è costituita da:

- MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Controllo del mantenimento dei requisiti previsti dal Capitolato Speciale per la gestione delle attività di Ristorazione Scolastica, sociale e altri utenti, disponibile e consultabile al link <http://www.comune.corsico.mi.it/servizi-e-uffici/ristorazione-scolastica>;
2. Controllo dell’organizzazione del servizio di ristorazione scolastica e verifica delle singole componenti organizzative, in relazione all’offerta tecnica dell’Operatore Economico.
3. Controllo del personale presente in termini di numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale.
4. Controllo dell’igiene del personale.
5. Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, Allegato n. 2 al Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
6. Controllo della qualità e quantità dei prodotti offerti in fase di gara, in relazione all’offerta tecnica dell’Operatore Economico aggiudicatario del servizio di ristorazione.
7. Controllo della corretta erogazione dei menu e delle diete e del rispetto delle grammature, in relazione alle Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti e alle Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti, Allegati n. 3 e 4 al Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
8. Controllo dell’igiene ambientale e delle procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria, Allegato n. 5 al Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
9. Controllo delle tecnologie di manipolazione e cottura, in relazione al Titolo X del Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
10. Controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti pronti, in relazione al Titolo XI del Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
11. Controllo delle modalità di somministrazione dei pasti, in relazione al Titolo XII del Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
12. Controllo della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori).
13. Controllo della messa in atto delle misure atte a ridurre o eliminare i rischi interferenti e aggiornamento del DUVRI.
14. Controllo della documentazione e delle certificazioni, in relazione al Titolo XV del Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
15. Controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature, in relazione al Titolo XIX del Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione
16. Controllo degli aspetti della comunicazione

17. Monitoraggio analitico (microbiologico, chimico-fisico, merceologico) delle derrate alimentari e non alimentari e delle superfici
18. Valutazione economica del costo pasto in caso di variazioni di qualsiasi fattore organizzativo e studio della riparametrazione dei prezzi dei pasti
19. Assistenza legale amministrativa
20. Consulenza economico-gestionale
21. Assistenza tecnica per l'assegnazione delle penali previste dal Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.

- ASSISTENZA ALLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO.

22. Revisione e aggiornamento del piano di autocontrollo igienico per gli Asili Nido, in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004
23. Assistenza per la corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico per gli Asili Nido, in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004
24. Formazione del personale degli Asili Nido
25. Monitoraggio analitico (microbiologico, chimico-fisico, merceologico) delle derrate alimentari e non alimentari e delle superfici.

- ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

26. Assistenza per la gestione delle emergenze.
27. Assistenza per la gestione del Circolo di Qualità e partecipazione alle riunioni.
28. Assistenza per l'introduzione nei menu di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati alla mafia e per l'individuazione dei fornitori.
29. Assistenza per l'adozione e l'introduzione nei menu di prodotti a rischio estinzione e per l'individuazione dei fornitori.
30. Assistenza per l'organizzazione di eventi per la promozione di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati alla mafia e per prodotti a rischio di estinzione.
31. Assistenza per l'applicazione del GPP.
32. Controllo della corretta applicazione delle varianti (controlli e collaudi) offerte in sede di gara dall'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione.

Art. 3 – Ulteriori servizi a richiesta

Il Committente si riserva la possibilità di richiedere all'Operatore economico servizi aggiuntivi che per la loro complessità di esecuzione saranno oggetto di apposito e separato affidamento, ma che l'Operatore economico deve essere in grado di garantire mediante suo personale interno, quali:

- Ulteriori analisi di laboratorio, aggiuntive a quelle già previste dal presente capitolato
- Verifica della congruità degli indici economici del servizio
- Valutazione economica dei menù in caso di variazioni
- Assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate alimentari e nuovi menu;
- Rilevazioni fonometriche negli ambienti di consumo dei pasti
- Analisi del microclima, delle emissioni
- Servizi di ingegneria ed architettura

TITOLO II - MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DI CONFORMITA'

Art. 4 – Modalità di esecuzione delle attività di Controllo di Conformità

I servizi di Controllo di Conformità del servizio di refezione scolastica affidato a terzi, devono essere svolti mediante sopralluoghi effettuati da tecnici qualificati, presso i punti indicati al successivo Art. 5.

Art. 5 – Ubicazione delle strutture di ristorazione

Le strutture di ristorazione presso le quali deve essere svolto il Controllo di conformità di cui al presente capitolato sono:

CENTRO COTTURA – Via Copernico, 9 -Corsico (MI);

REFETTORI

SCUOLE DELL'INFANZIA

Scuola Infanzia Parini - Via Parini, 20/A
Scuola Infanzia Munari - Via Salma,51
Scuola Infanzia Giovanni 23° - Piazza Papa Giovanni XXIII
Scuola Infanzia Malakoff - Via Malakoff,23
Scuola Infanzia Cabassina - Passaggio Curiel,4
Scuola Infanzia Comunale Dante - Via Dante ,5
Scuola Infanzia Comunale Battisti - Via Cesare Battisti,5

SCUOLE PRIMARIE

Scuola Primaria Galilei - Via Galilei,16
Scuola Primaria Salma - Via Salma,53
Scuola Primaria Battisti - Via Cesare Battisti,5
Scuola Primaria Copernico - Via Don Tornaghi,6
Scuola Primaria Curiel - Via Passaggio Curiel,12

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Scuola Verdi

ASILI NIDO

Asilo Nido Giorgella Via Don Tornaghi,10
Asilo Nido Monti Via Monti 31/C

MENSA DIPENDENTI

Mensa dipendenti - Via Salma

Art. 6 - Durata dell'affidamento

L'affidamento dei servizi avrà la durata dal 1° marzo 2016 al 30 maggio 2018, senza onere di disdetta

Alla scadenza il contratto di prestazioni potrà essere prorogato a favore del Committente, alle stesse condizioni contrattuali e operative vigenti alla data di scadenza, per un periodo non superiore a mesi tre, nelle more dell'espletamento di una nuova gara.

Art. 7 - Coordinatore del servizio

L'Operatore economico deve impiegare nell'erogazione del servizio un coordinatore del gruppo di lavoro, responsabile per il servizio oggetto del presente capitolato.

Il coordinatore del servizio deve essere un Tecnologo Alimentare, iscritto al relativo Albo Professionale (Legge 59/94), con almeno 5 anni di esperienza dimostrabile nell'attività oggetto del contratto, in qualità di coordinatore responsabile di servizi di Controllo di

Conformità ed assistenza all'autocontrollo, di consulenze sull'organizzazione e ottimizzazione dei servizi di ristorazione. Il coordinatore, nell'ambito organizzativo dell'Operatore economico, deve possedere in organigramma una posizione tale da consentire una reale gestione organizzativa e di coordinamento di tutte le professionalità coinvolte nel servizio.

In considerazione della complessità della prestazione richiesta, deve essere altresì impiegato un vice o sostituto del coordinatore in caso di indisponibilità (ferie, malattia) del coordinatore del servizio.

Art. 8 – Gruppo di lavoro

In considerazione della complessità della prestazione richiesta, si rende necessario che l'Operatore Economico costituisca un gruppo di lavoro con professionisti specialisti nelle differenti attività richieste, iscritti ai relativi Albi professionali (ove presenti) e con le qualifiche previste dalle normative vigenti.

Tali professionisti dovranno possedere i requisiti tecnici specifici per l'espletamento di tutti i controlli e le verifiche necessarie, ed inoltre una esperienza dimostrabile, di almeno tre anni, in servizi identici a quello richiesto.

Art. 9 – Reperibilità

L'Operatore economico deve garantire la reperibilità telefonica del coordinatore del servizio di controllo, almeno in orario di ufficio secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica (modalità di gestione dei flussi informativi al suo interno, fino al Committente).

Art. 10 – Emergenza per prelievi urgenti di alimenti

L'Operatore economico si impegna a garantire, in caso di emergenza, l'intervento tempestivo dei propri tecnici (nei modi indicati nell'offerta tecnica), a seguito di chiamata del Referente indicato dal Committente, e comunque in tempi non superiori a 45 minuti dalla chiamata.

Le relative analisi di laboratorio devono essere iniziate secondo i tempi indicati nella relazione tecnica.

Art. 11 - Spese inerenti il servizio

L'Operatore economico deve svolgere il servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione. Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio medesimo, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Operatore economico, restando il Committente completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabili a tale titolo.

Art. 12 - Periodicità dei controlli

In considerazione dei giorni di apertura delle scuole, secondo il calendario ministeriale e l'autonomia scolastica, che il Committente s'impegna a comunicare tempestivamente all'inizio di ciascun anno scolastico, l'Operatore economico deve effettuare per ciascun anno i seguenti interventi:

- n. 8 interventi mensili presso il Centro Cottura da settembre a luglio (11 mesi/anno), per un totale annuale di n. 88 interventi.
- n. 1 intervento mensile presso ciascuno dei 2 Asili Nido da settembre a luglio (11 mesi/anno), per un totale annuale di n. 22 interventi.
- n. 1 intervento mensile presso ciascuno dei 14 Terminali di distribuzione (compresa la mensa dipendenti) da settembre a giugno (10 mesi/anno), per un totale annuale di n. 140 interventi.
- n. 2 interventi mensili presso i Centri estivi nel mese di luglio, per un totale annuale di n. 6 interventi.

La programmazione di massima degli interventi deve essere quella presentata all'interno della relazione tecnico-organizzativa del servizio, in fase di gara; tale programmazione potrà subire dei perfezionamenti in corso d'opera, previo accordo con il Committente.

I sopralluoghi dovranno avvenire senza alcun preavviso, fatti salvi quelli richiesti appositamente dal Committente.

Per ciascuna ispezione effettuata deve essere redatto un rapporto scritto (check list) relativo a tutti gli aspetti oggetto del presente capitolato. Tali rapporti devono essere consegnati al Referente indicato dal Committente, con cadenza da concordarsi comunque con lo stesso Committente.

Nel corso di ciascuna giornata di ispezione presso i terminali di distribuzione, deve essere effettuata una valutazione sensoriale di tutte le preparazioni previste dal menu.

Sono inoltre previsti n. 2 audit per ogni anno scolastico per il controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature, in relazione al Titolo XIX del CSA. Tali audit dovranno obbligatoriamente essere eseguiti e firmati da un ingegnere.

Art. 13 – Analisi di laboratorio

Nel corso delle ispezioni saranno effettuati campionamenti su matrice alimentare e ambientale da sottoporre ad analisi di laboratorio:

CENTRO COTTURA:

- n. 4 analisi per ogni ispezione presso il Centro cottura su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale mensile di n. 32 analisi e per un totale annuale di n. 352 analisi

ASILI NIDO:

- n. 3 analisi per ogni ispezione presso ogni Asili Nido su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale mensile di n. 6 analisi e per un totale annuale di n. 66 analisi

I campionamenti dovranno essere effettuati con la seguente suddivisione percentuale:

- analisi microbiologiche su alimenti e superfici: 80%
- analisi chimico/fisiche su alimenti: 10 %
- analisi merceologiche ed ispettive (anche prodotti ortofrutticoli): 10 %

Il numero dei parametri ricercati deve essere il seguente:

- analisi microbiologiche: mediamente 2 parametri su matrice alimentare o matrice ambientale.
- analisi chimico/fisiche e ispettive: mediamente 2 parametri

I parametri microbiologici, chimico-fisici ed ispettivi prescelti di volta in volta tra quelli di riferimento, dovranno concorrere a fornire una quadro probante di misure intese ad assicurare che i prodotti siano conformi ai requisiti prescritti contrattualmente.

E' inoltre prevista 1 analisi della potabilità dell'acqua presso ciascun Asilo Nido Comunale, in conformità a quanto previsto dal D.L.vo 31/2001 e s.m.i., per ogni anno scolastico; i parametri previsti sono riportati in tabella 1.

Sono altresì previste 3 analisi per ogni anno scolastico per ricerca di residui di pesticidi su prodotti ortofrutticoli.

Art. 14 – Tipologia e metodiche di analisi

Tutte le analisi devono essere eseguite in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate.

I parametri, sia microbiologici sia chimico-fisici, dovranno essere verificati a rotazione, in modo che nell'arco di ciascun anno scolastico siano sottoposti a monitoraggio tutti i parametri previsti in tabella 1.

Le analisi (prove), esplicitate in tabella 1, dovranno essere tutte accreditate da ACCREDIA o da altro organismo europeo riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 765/2008. Conseguentemente, tutti i rapporti di prova dovranno riportare il marchio ACCREDIA o equivalente.

E' esplicitamente escluso l'utilizzo di "kit rapidi" per l'esecuzione di analisi di laboratorio.

Art. 15 - Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio

I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui rapporti di prova in modo tale da consentirne una facile lettura.

A tal fine sui rapporti di prova, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i limiti previsti dal capitolato di gestione, forniti dal Committente, o i limiti legali.

In allegato ai rapporti di prova, inoltre, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato.

Tutti i rapporti di prova dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi ed Ordini Professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascuno di essi. Su ogni documento dovrà essere riportato il numero d'iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione.

Art. 16 - Tempi di consegna dei rapporti di prova relativi alle analisi

L'Operatore economico dovrà consegnare al Committente i rapporti di prova relativi alle analisi effettuate entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi, come indicato in fase di offerta.

Art. 17 - Controlli paralleli

Il Committente si riserva inoltre la facoltà di effettuare, mediante le proprie strutture o attraverso altri laboratori, controlli paralleli e di confronto sui campioni prelevati ed analizzati.

In caso di ripetute discordanze, ovvero in caso di inosservanza delle presenti prescrizioni a giudizio insindacabile del Committente, il contratto si intenderà immediatamente risolto senza che l'Operatore economico abbia a pretendere compensi o indennizzi di alcun genere, riservandosi il Committente ogni eventuale azione di risarcimento danni. Tale risoluzione verrà comunicata a mezzo lettera R.R., ed avrà effetto dalla data di ricevimento.

Art. 18 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo

In caso di specifiche esigenze tecniche oppure qualora si verifichi il persistere di una situazione anomala rispetto agli standard prefissati, l'Operatore economico deve garantire l'effettuazione di rilevazioni, anche analitiche, in loco, mediante opportuna strumentazione, durante tutte le fasi del ciclo produttivo. Tali rilevazioni saranno mirate alla rapida identificazione della causa di anomalia ed alla eventuale assistenza per una risoluzione della stessa.

Art. 19 - Situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi

L'Operatore economico è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse.

Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente informando l'ufficio preposto del Committente o tramite mail da inviare allo stesso ufficio.

Art. 20 - Modalità di espletamento del servizio di assistenza

Per l'espletamento del servizio di assistenza di cui all'art. 2 del presente Capitolato deve essere garantita dall'Operatore la presenza, per un **massimo di 40 ore annue**, di una figura di Tecnologo Alimentare o figura professionale equipollente secondo tempi e modi che saranno concordati con il Referente del Committente. Alle riunioni aventi come oggetto il servizio di assistenza, l'Operatore economico deve garantire la presenza di specialisti qualificati negli specifici settori oggetto della assistenza, coerentemente con i temi trattati.

Resta inteso che i professionisti che parteciperanno alle riunioni di assistenza, dovranno essere i medesimi, o avere i medesimi requisiti, indicati in sede di gara.

Art. 21 - Accessi

Il Committente si impegna a garantire l'accesso presso le unità produttive ai tecnici incaricati delle ispezioni in qualsiasi giorno e in qualsiasi orario lavorativo, per esercitare il controllo dell'efficacia e della regolarità del servizio, nonché delle condizioni igienico-sanitarie degli impianti, delle attrezzature e dei locali adibiti alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti.

Art. 22 – Personale tecnico addetto all'esecuzione del servizio

I tecnici che effettueranno il servizio devono essere, preferibilmente, alle dipendenze dell'Operatore economico, oppure avere con esso un rapporto continuativo di collaborazione dimostrabile.

I tecnici devono essere competenti per il lavoro loro assegnato e avere una precedente esperienza specifica nelle prestazioni richieste e loro assegnate, di almeno tre anni. La formazione e le esperienze devono essere dettagliate nei Curriculum Vitae sottoscritti.

Tali professionalità, unitamente a quanto richiesto dal presente articolo dovranno essere indicate in offerta e resteranno invariate per tutta la durata del servizio.

I tecnici devono operare in base a dettagliate procedure, esplicitate anche in base a quanto previsto dal Manuale della Qualità aziendale, per l'esecuzione delle prescrizioni del presente Capitolato.

Nel corso dell'esecuzione del servizio di controllo di conformità, i tecnici potranno fare uso di macchina fotografica, o videocamera, all'esclusivo fine di documentare eventuali circostanze di anomalia comprovabile visivamente in loco, quali a solo titolo di esempio: stato manutentivo di attrezzature, macchine, ecc., verifica di grammature dei piatti, modalità di presentazione, risultanze di verifiche analitiche in loco, ecc.

I tecnici e, comunque, tutto il personale dell'Operatore economico, devono assicurare, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti della massima riservatezza, in merito alle circostanze, agli esiti delle verifiche e dei controlli di cui verranno a conoscenza nel corso del servizio di assistenza e Controllo di Conformità.

Art. 23 - Rispetto della normativa

L'Operatore economico nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale che effettuerà il servizio oggetto dell'appalto deve indossare indumenti idonei ed essere munito di cartellino di riconoscimento.

Art. 24 - Controlli da parte del Committente

E' facoltà del Committente di effettuare, sia prima dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto che durante il corso di applicazione del contratto, controlli e verifiche presso il laboratorio di analisi dell'Operatore economico, allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste, con riferimento alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature, agli strumenti analitici, alla qualità di reagenti ed alla professionalità del

personale impiegato, nonché la corretta applicazione delle metodiche di analisi impiegate. Ove venisse accertata, a giudizio insindacabile dal Committente la non idoneità, non si darà corso all'aggiudicazione definitiva, ovvero, nel caso di appalto già operante, si procederà alla rescissione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

Art. 25 - Penalità

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste a norma di legge, il Committente, si riserva di applicare le seguenti penalità, qualora le norme previste dal presente Capitolato vengano disattese:

- € 250,00** in caso di eventuali ritardi nella consegna dei risultati, fatte salve cause di forza maggiore da certificarsi in accordo tra le parti.
- € 250,00** per mancato rispetto del tempo massimo previsto dal Committente e nell'offerta tecnica dell'Operatore Economico per l'effettuazione di interventi straordinari a chiamata.
- € 500,00** Nel caso in cui il servizio non venga fornito nei termini previsti dal presente Capitolato.

Art. 26 – Recesso anticipato

Il recesso è disciplinato dall'art. 2237 del C.C. In modo specifico è facoltà del Committente rescindere il contratto in ogni momento, in particolare quando l'Operatore economico sia colpevole di ritardi pregiudizievoli o contravvenga ingiustificatamente alle condizioni di cui al presente Capitolato, nonché nel caso venga successivamente meno l'interesse da parte del Committente ad avvalersi delle prestazioni indicate all'art. 2, salvo il diritto del prestatore d'opera, ai sensi dell'art. 2237 del C.C., al pagamento del corrispettivo per l'attività fino a quel momento svolta. Il recesso avviene con semplice comunicazione scritta indicandone la motivazione.

Art. 27 - Riservatezza e segretezza

L'Operatore economico è tenuto al riserbo assoluto di quanto potrà apprendere durante il rapporto di collaborazione con il Committente.

I risultati, anche parziali, dell'opera professionale sono di esclusiva proprietà del Committente.

Art. 28 - Norme Etiche

L'Operatore economico, nonché i suoi tecnici impiegati nel servizio, come dichiarato in sede di gara, non potranno avere nessun tipo di rapporto professionale o di consulenza con gli erogatori del servizio di ristorazione del Committente.

TITOLO III - TEMPI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 29 – Tempi di esecuzione dell'incarico

I tempi di esecuzione dell'incarico saranno eseguiti secondo le scadenze previste nel presente Capitolato.

Art. 30 - Prezzi

I prezzi per l'esecuzione delle attività richieste dal presente Disciplinare sono quelli specificati nel contratto sottoscritto dall'Operatore economico a seguito dell'affidamento. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nei prezzi s'intendono interamente compensati all'Operatore economico tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. A parte verranno fatturati eventuali interventi o prestazioni aggiuntive, i cui prezzi verranno concordati di volta in volta tra le parti.

Art. 31 – Revisione prezzi

La richiesta di adeguamento Istat potrà essere formulata annualmente, a partire dal 2° anno di attività, ai sensi dell'art.115 del D.lgs 163/2006 e successive modificazioni, con decorrenza 1/9/2017, sulla base dell'incremento medio dell'indice ISTAT (colonna a) relativo all'aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI).

Art. 32 – Divieto di subappalto

L'Operatore economico è tenuto a seguire in proprio le forniture e i servizi compresi nel contratto. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Art. 33 – Stipula Contratto

Il contratto di prestazioni verrà stipulato nella forma della scrittura privata non autenticata.

Art. 34 – Liquidazione e Pagamenti

Il servizio è "a corpo", pertanto, l'Operatore economico emetterà, mensilmente, fattura elettronica (conforme all'art. 25 del DL 66/2014) di importo pari a 1/27 del prezzo di aggiudicazione risultante dall'esito della gara.

Il Committente provvederà alla liquidazione delle fatture dopo circa 30 (trenta) giorni dalla data di emissione delle stesse, a mezzo mandato di pagamento, con Bonifico Bancario, su conto dedicato intestato all'appaltatore.

Art. 35 - Cauzione definitiva

La stipula del contratto è subordinata alla costituzione, da parte dell'Operatore economico, della cauzione definitiva.

La cauzione definitiva è stabilita con le modalità previste all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 nella misura del 10% dell'importo contrattuale e la stessa deve essere presentata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. Si applica l'art. 75, comma 7 del D. Lgs. 163/2006.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

La cauzione sarà restituita soltanto ad approvazione del certificato di regolare prestazione e dopo ultimata e liquidata ogni ragione contabile, pertanto, la garanzia deve essere prestata fino ad almeno 60 giorni dopo la conclusione del rapporto contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 da

parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 36 - Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

L'Operatore economico assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 37 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle norme di legge vigenti in materia e disposizioni di riferimento.

Art. 38 - Altre norme

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal presente capitolato.

Art. 39 - Controversie

Per la soluzione delle eventuali controversie relative all'applicazione del presente Capitolato e del relativo contratto è competente il Foro di Milano.