

COMUNE DI BORZONASCA (Genova)

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA
DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI, PULIZIA DEI LOCALI
CUCINA E REFETTORIO E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE
ATTREZZATURE DESTINATE A TALE SCOPO PER LA SCUOLA PRIMARIA DI BORZONASCA PER GLI
ANNI SCOLASTICI 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013

=====

ART. 1

OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti a legume caldo/fresco giornaliero per la durata dell'intero anno scolastico agli alunni ed al personale della scuola primaria con sede in Borzonasca, nonché la pulizia dei locali cucina e refettori e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

Il pasto è composto da primo, secondo, contorno frutta, pane e acqua potabile.

In particolare il servizio di refezione richiede:

- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti presso la cucina della Scuola sita in loc. Pian della Ca' 1 a Borzonasca
- allestimento e disbrigo del refettorio e dei locali dove viene consumato il pasto nei giorni prefissati per la mensa
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione giornaliera dei refettori e dei locali dove viene consumato il pasto e delle attrezzature in esso presenti, nonché il ritiro e il lavaggio dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati la distribuzione dei pasti
- E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, nonché le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Liguria.

ART.2

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Lo svolgimento dei servizi integrati di mensa e distribuzione dei pasti dovranno essere svolti secondo le modalità di cui agli articoli indicati di seguito.

L'impresa descriverà il tipo ed il numero delle attrezzature idonee all'espletamento del servizio nonché il numero delle persone e delle ore necessarie allo svolgimento del servizio.

E' prevista la distribuzione ai tavoli, precedentemente apparecchiati (e riordinati al termine del servizio) a cura del personale dell'impresa.

ART.3

PERIODI E ORARI DI MENSA

La ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni tra il lunedì e il venerdì escluse le festività previste dal calendario scolastico, secondo gli orari che le rispettive scuole stabiliscono per le lezioni pomeridiane.

ART. 4

NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo, si prevede la fornitura di un numero dei pasti giornaliero di circa 150 unità (nella giornata di massima fruizione del servizio).

Ad appalto assegnato viene stabilito il numero effettivo e sulla base prevista la possibilità di oscillazione in più o in meno del 30%.

L'ente appaltatore non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti, pertanto il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ART. 5

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà essere così composto: da: - un primo piatto - un secondo piatto - un contorno - un dessert (frutta, gelato o dolce) - pane secondo le grammature allegate al presente capitolato (allegato "A").

ART. 6

MENU'

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi al menù articolato così come indicato nell'allegato al presente disciplinare.

Nelle preparazioni alimentari saranno utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche e ai requisiti descritti nell'allegato al presente Capitolato (allegato A).

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di apportare, con preavviso di 10 giorni, modifiche e variazioni al menù nei limiti del costo complessivo presunto per ciascun ciclo di 5 settimane.

L'Amministrazione comunale, d'intesa con l'appaltatore, potrà in ogni momento e per qualsiasi ragione, chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

ART. 7

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere conformi ai requisiti e alle caratteristiche contenute nell'allegato "A" del presente Capitolato.

Alla Ditta aggiudicataria del servizio spetta l'obbligo di dimostrare, tramite apposita certificazione, l'impiego di derrate alimentari prive di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

L'Amministrazione Comunale richiede obbligatoriamente l'impiego delle seguenti derrate di produzione biologica certificata: pasta, riso e conserva di pomodoro e di n. 2 prodotti della filiera appartenente al commercio equo e solidale.

ART. 8

RILEVAMENTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura al rilevamento delle presenze giornaliere, mediante contatti con il personale scolastico operante in ogni plesso scolastico; detto personale entro le ore 9,45 avrà provveduto a redigere l'elenco dei presenti aventi diritto al pasto.

La ditta attiverà analoghi contatti con i responsabili delle scuole.

Il gestore dovrà tenere nei locali della sede di cottura provinciale una scorta adeguata di frutta e verdura, di formaggi e prosciutto cotto senza polifosfati, onde consentire l'erogazione in tempo utile di piatti di emergenza qualora i piatti del giorno risultassero inadatti.

L'Amministrazione concede in comodato d'uso gratuito gli impianti e le attrezzature presenti nel locale di cucina posto nell'edificio scolastico.

La ditta è tenuta a provvedere alla manutenzione degli stessi e/o alla loro sostituzione e integrazione qualora ritenesse insufficiente o non funzionale la dotazione di impianti e attrezzature presenti nel locale cucina.

In caso di diete particolari prolungate, il gestore è tenuto a fornire un pasto alternativo previa presentazione di certificato medico. (Il menù verrà concordato direttamente tra la famiglia e la ditta appaltatrice e comunicato all'Ufficio Scuola). In ogni caso le variazioni di volta in volta dovranno essere concordate con l'Ufficio Scuola del Comune.

ART. 9

PULIZIA LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA E A REFETTORIO

Pulizia ambienti: i locali sede di preparazione pasti, confezionamento e di refezione (pavimenti, mobili, infissi, vetri, porte) dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa Aggiudicataria e si dovranno osservare le norme stabilite dalle vigenti normative e le norme contenute in ogni altra eventuale ulteriore disposizione.

Pulizia impianti presso il centro cottura: al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

Pulizia stoviglie ed attrezzature: l'impresa dovrà provvedere quotidianamente al lavaggio dei piatti, bicchieri e posate e dei contenitori per il trasporto dei pasti e provvedere allo sbarazzo e alla pulizia dei locali di consumo. Verrà curata particolarmente dall'impresa aggiudicataria la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lasciano tracce ed odori residui. I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Norme igieniche: l'Impresa Aggiudicataria provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana) alla disinfezione dei macchinari, maniglie, porte, attrezzature varie, pavimenti.

Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori per il trasporto degli alimenti è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

ART.10

MANUTENZIONE

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. La scelta del materiale, la natura e l'esecuzione delle opere ed i modi di intervento della manutenzione ordinaria e straordinaria saranno stabiliti congiuntamente dal gestore e dall'Amministrazione.

Rimangono a carico dell'Amministrazione Comunale i costi relativi al consumo di energia elettrica, acqua e gas per quanto necessari alla gestione del servizio mensa, relativi ai locali di proprietà comunale.

ART. 11

CONTROLLI

La A.S.L. tramite il Servizio di Igiene Pubblica sul territorio effettuerà controlli sanitari sui cibi, sul trasporto e sull'igiene del personale, effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalla L. 283/62 e succ. mod. 327/80, D.L. 123/92.

Onde permettere l'effettuazione di analisi chimiche e batteriologiche, anche aggiuntive rispetto a quelle effettuate ufficialmente dalla A.S.L. nell'esercizio delle proprie funzioni istituzionali, una porzione di ogni pasto quotidianamente preparato dovrà essere confezionato singolarmente in ogni sua componente e conservato in frigorifero presso lo stesso centro di cottura, per 48 ore, a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione dovrà essere apposta etichetta indicante il tipo di cibo contenuto e la data di confezionamento.

ART. 12

DIRITTO DI ACCESSO

Su indicazione degli organi collegiali scolastici, può essere istituita una "Commissione" allo scopo di verificare la qualità generale del servizio di ristorazione.

I componenti di tale Commissione, previa accordi con i competenti Uffici Comunali ed alla presenza degli incaricati, hanno facoltà di accesso al Centro cottura e previa accordi con l'Istituto Scolastico, gli stessi hanno accesso ai locali di consumazione dei pasti.

ART. 13

DURATA

Il contratto ha durata di anni TRE dalla data di stipula del contratto o dalla data di effettivo inizio del servizio qualora questa sia successiva alla data di stipula del contratto ed è relativo agli anni scolastici 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013.

Il contratto potrà essere soggetto a rinnovo espresso in armonia con la normativa vigente con facoltà dell'Amministrazione di procedere, nei tre mesi precedenti la scadenza, al rinnovo del contratto previo accertamento della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, l'impresa è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a tre mesi.

ART. 14

IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'ammontare della spesa previsto per la mensa scolastica e per il servizio di distribuzione pasti è di Euro 85.800= sull'intera durata e di euro 28.600= presunti per ogni singolo anno scolastico, per n. 5.000 pasti presunti per ogni anno scolastico.

ART. 15

OFFERTA ECONOMICA

Nell'offerta del prezzo sono compresi gli importi delle varie componenti del prezzo complessivo con riferimento a:

- materie prime per il confezionamento del pasto
- pulizie
- spese generali

L'importo a base d'asta è di euro 5,50= I.V.A. esclusa per ogni singolo pasto. Il criterio applicato è quello dell'offerta migliore in ragione del ribasso, espresso in cifre e in lettere, sul valore del pasto precedentemente indicato (IVA esclusa).

L'Amministrazione riterrà inammissibili offerte nelle quali il costo del lavoro previsto sia

inferiore al costo stabilito dal contratto collettivo nazionale delle imprese di refezione, dai contratti integrativi territoriali e dalle leggi previdenziali e assistenziali, risultanti da atti ufficiali.

Le offerte dovranno avere validità di 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta indicata nel bando.

Nel caso di offerta presentata da raggruppamenti temporanei essa dovrà, pena esclusione dalla gara, indicare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole imprese.

ART. 16

VISIONE DEI LOCALI

L'Amministrazione si rende disponibile a far visitare alle imprese interessate i locali oggetto dei servizi di mensa.

ART. 17

PERIODO DI PROVA

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi.

Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria sempre che l'offerta sia rispondente all'esigenza dell'Amministrazione.

ART. 18

SUPERVISORE DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del supervisore del servizio di mensa scolastica che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.

ART. 19

COMMISSIONE DI VIGILANZA E CONTROLLO

L'Amministrazione ha facoltà di nominare un'apposita commissione di vigilanza e controllo che avrà il compito di verificare il rispetto da parte dell'Impresa aggiudicataria di quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto tecnico presentato dall'impresa di gara, segnalando eventuali inadempienze al dirigente responsabile del contratto, nonchè di segnalare allo stesso la necessità di prestazioni di pronto intervento e di servizio straordinario.

Il supervisore del servizio, nominato dall'impresa, dovrà eseguire quanto richiesto dal dirigente responsabile del contratto.

ART. 20

AUTORIZZAZIONE ISPETTORATO DEL LAVORO

L'Impresa Aggiudicataria si impegna entro il termine perentorio di venti giorni dalla data di stipula del contratto a depositare presso l'Amministrazione, l'autorizzazione prevista dall'art. 5 della L.O. 1960 n. 1369, rilasciata dall'Ispettorato del Lavoro ove ha sede la Società. La società si impegna a comunicare immediatamente all'Amministrazione se la suddetta autorizzazione sia revocata per qualsiasi motivo nel periodo di durata dell'appalto.

L'Amministrazione per quanto di sua competenza, applicherà quanto disposto dalla circolare del Ministero del lavoro N. 25620/70 del 1997, con particolare riferimento al punto 8 "oneri committente"

ART. 21

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Dovranno altresì essere presentate dall'impresa le relazioni e le schede tecniche, relative al servizio di mensa.

ART. 22

AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta di pubblico incanto ai sensi del DPR 573/94 e a seguito della valutazione dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23 comma 1^lett. b) del Decreto Legislativo 157/95.

Il dirigente responsabile del contratto si riserva la facoltà di non dar luogo alla aggiudicazione definitiva ove lo richiedono motivate esigenze di interesse pubblico.

ART. 23

VERIFICA E CONTROLLI IN CORSO DI ESECUZIONE

Nel corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, tramite soggetti incaricati, si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte dell'Impresa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del contratto.

ART.24

OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale che verrà messo a disposizione dall'impresa per l'espletamento del servizio in oggetto compreso i soci delle cooperative dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità ed in particolare l'impresa dovrà predisporre i controlli sanitari richiesti dalla Amministrazione Comunale.

In tal senso il responsabile del contratto ha facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Il personale che verrà messo a disposizione dalla società per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

L'impresa aggiudicataria ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la società aggiudicataria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società / impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'impresa deve certificare a richiesta dell'Amministrazione, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese delle mense scolastiche ed aziendali e dagli accordi integrativi territoriali, lavoratori compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'impresa non adempia entro il predetto termine l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la società non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

ART. 25

RISPETTO D.Lgs. 626/94

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare a quanto disposto dall'art. 4 comma 2 lett. a - b - c.

L'impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti ed appositi mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

ART. 26

OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello

stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza, garantendo il rispetto della riservatezza delle persone.

E' facoltà del responsabile del contratto chiedere all'impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o d'abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

L'impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio.

Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Il mancato invio dell'elenco nei termini temporali sopra indicati comporterà una penale.

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce di orario stabilite ed è inoltre tenuta ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento straordinario.

ART. 27

DANNI A PERSONE O COSE

L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possono derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione.

L'impresa è direttamente responsabile dei danni derivati da cause a lei imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi indipendenza o negligenza nell'esecuzione della prestazione.

A tal fine l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di adeguata polizza assicurativa:

- per danni comunque derivanti all'amministrazione dal proprio personale, con massimali adeguati al valore dei beni mobili e immobili.
- per la responsabilità civile verso terzi, con massimali adeguati.
- L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

ART.28

ACCERTAMENTO DANNI

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal responsabile del contratto alla presenza del supervisore del servizio.

A tale scopo il dirigente responsabile del contratto comunicherà con sufficiente anticipo all'impresa il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire all'impresa di intervenire.

Qualora l'impresa non manifesti volontà di partecipare all'accertamento in oggetto il dirigente responsabile del contratto procederà autonomamente alla presenza di due testimoni.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall'impresa.

ART. 29

PENALITA'

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'impresa, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal Capitolato Speciale e dalla documentazione tecnica presentata dall'impresa in sede di offerta, l'Amministrazione applicherà all'impresa una penale pari a Euro.516,45.

- Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto si procederà all'applicazione di una penale di Euro 516,45 alla 1^a infrazione, poi con progressione aritmetica.

- Se il peso valutato su una media di tre porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di Euro 413,16 per la prima infrazione e successivamente con progressione aritmetica.

- Il mancato rispetto del menù comporta una penale di Euro 464,81 non progressiva. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno rispetto alla quantità prenotata.

La ditta può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito ad una mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate, la variazione dovrà essere sottoposta all'Amm.ne comunale per l'approvazione.

- La mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature del centro cottura comporta una penale di Euro 413,16 per la 1^a infrazione, per le successive, progressione aritmetica.

- Evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o fornitura dei cibi comportano una penale a corpo di Euro 361,51 non progressiva per ciascuna infrazione.

Delle applicazioni delle eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate il responsabile del contratto renderà tempestivamente informata l'impresa con lettera raccomandata A.R.

Le penalità a carico dell'impresa saranno prelevate dalle competenze ad essa dovute operando detrazioni sulle fatture mensili emesse dall'impresa.

ART. 30

INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di mancato o non conforme adempimento del servizio l'Amministrazione intimerà per iscritto all'impresa di adempiere entro un congruo termine. Qualora l'impresa non adempia nel termine indicato l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

ART. 31

RECESSO

Il dirigente responsabile del contratto si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese.

ART. 32

SCIOPERI

Qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'Amministrazione provvederà al computo delle somme corrispondenti al servizio non svolto da detrarre dalle relative fatture.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione, nonché a garantire un servizio di emergenza.

ART. 33

PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni oggetto dell'appalto verrà effettuato, entro 90 giorni dalla data di ricevimento delle fatture rilasciate ai sensi del D.P.R. 633 del 26.10.1972.

L'Amministrazione effettuerà il pagamento dopo aver accertato il regolare prestatore servizio, previa esibizione da parte dell'impresa della documentazione attestante il versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché del trattamento retributivo previsto dai rispettivi contratti di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali.

ART. 34

REVISIONE PREZZI

Non è ammessa revisione dei prezzi durante la validità del contratto (anni tre).

E' ammessa la rivalutazione Istat del prezzo.

ART. 35

CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia della stipula del contratto i soggetti partecipanti alla gara dovranno costituire una cauzione pari al 2% dell'importo netto contrattuale riferito al triennio, nella forma e per la durata indicata nel bando di gara.

ART. 39

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto contrattuale riferito al triennio dell'aggiudicazione.
