



**ACCORDO QUADRO PER L’AFFIDAMENTO
DEI SERVIZI DI BANQUETING DA
EFFETTUARSI NEL COMUNE DI VERONA PER
CONTO DI AGECE**

**CSDP – CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO
PRESTAZIONALE**

1. OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO

L'Accordo Quadro ha per oggetto il servizio di banqueting da effettuarsi all'interno e/o all'esterno di immobili ubicati sul territorio del Comune di Verona per conto di AGECE e deve essere conforme alle prescrizioni e specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

Il servizio si intende comprensivo di tutto quanto necessario per l'espletamento dello stesso, quindi, in maniera indicativa e non esaustiva, saranno a carico dell'appaltatore l'allestimento e il disallestimento degli spazi, la preparazione dei pasti, l'effettuazione del servizio a buffet e/o al tavolo, la fornitura di tavoli, sedie, tovagliati, posateria, stoviglie, gli alimenti e le bevande, il trasporto e lo scarico con mezzi idonei presso i luoghi di effettuazione degli eventi, lo sgombero finale, lo smaltimento dei rifiuti.

Nel caso di preparazione e cottura delle pietanze direttamente sul posto di effettuazione degli eventi, rimane a carico dell'appaltatore l'approvvigionamento dell'energia elettrica e del gas eventualmente necessari per il funzionamento delle attrezzature, nonché la fornitura di acqua potabile nel caso fosse necessaria. La tipologia delle fonti di alimentazione energetica dovrà essere idonea al luogo nel quale verrà impiegata, essendo a carico dell'appaltatore il rispetto della sicurezza del proprio personale, degli utenti e dei soggetti terzi in genere.

Si evidenzia che l'Accordo Quadro che verrà concluso non costituisce fonte di alcuna obbligazione per la Stazione Appaltante, che, pertanto, non assume alcun impegno minimo di spesa con il sottoscrittore dell'Accordo Quadro.

2. AMMONTARE DELL'ACCORDO QUADRO

Ai fini del calcolo del valore ai sensi del comma 4 dell'art. 35 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., l'importo ammonta a € 35.859,50 oltre IVA, di cui € 472,00 oltre IVA per oneri per la sicurezza.

Generalmente il servizio avverrà in luoghi e momenti non interferenti con le attività ordinariamente esercitate nel luogo. Qualsiasi attività straordinaria dovrà essere concordata e coordinata prima, in modo da poter mettere in sicurezza l'area e avvisare le eventuali utenze presenti così da evitare interferenze. L'adozione di modalità operative atte a garantire il godimento in sicurezza del servizio da parte degli ospiti, anche se comportanti l'impiego di attrezzatura o manodopera, rimane un onere compreso nel prezzo offerto, in quanto rientrante nell'organizzazione dell'attività facente capo all'appaltatore.

Si precisa che la Stazione Appaltante non ha alcun obbligo di affidare eventi fino al raggiungimento di tale importo.

Fermo quanto sopra esposto, i prezzi contrattuali sono quelli indicati dall'Appaltatore nella propria offerta a prezzi unitari.

La stima di spesa è desunta dalle statistiche relative agli anni precedenti, costituendo pertanto solo una previsione statistica e non un calcolo preciso dell'ammontare dei servizi che verranno effettivamente richiesti con il presente Accordo Quadro.

La contabilizzazione avverrà a misura sulla base delle prestazioni effettivamente richieste ed effettuate.

Conseguentemente, eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, delle prestazioni richieste non costituiscono motivo per l'Affidatario di risolvere anticipatamente il contratto e lo impegnano ad applicare le stesse condizioni.

Nei prezzi contrattuali sono compresi tutti gli oneri ed obblighi richiamati nel presente capitolato e negli altri documenti contrattuali che l'Affidatario dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio secondo le condizioni e le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative previste, nei tempi e modi prescritti, comprese le spese per il carico, la fornitura, il trasporto, le attrezzature e le forniture accessorie, compresi raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti, le opere provvisorie, la pulizia dei luoghi, le assicurazioni ed imposte, le spese generali, l'utile d'impresa e quanto altro necessario per la completa esecuzione delle prestazioni.

I prezzi unitari offerti dall'Affidatario sono nella più completa ed approfondita conoscenza delle quantità e del tipo di servizio da svolgere, rinunciando egli a qualunque altra pretesa di carattere economico.

I prezzi unitari offerti sono impegnativi e vincolanti e non potranno essere soggetti a revisione alcuna per aumenti che, comunque, si verificassero posteriormente all'offerta e sino alla ultimazione della consegna.

3. DURATA ACCORDO QUADRO

L'Accordo Quadro avrà la durata 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

Al termine di tale periodo l'Accordo Quadro si intenderà automaticamente scaduto senza necessità di disdetta alcuna.

L'esaurimento dell'importo contrattuale costituisce termine prioritario rispetto a quello temporale.

Se allo scadere del termine naturale previsto dall'Accordo Quadro non fosse ancora stato impegnato l'intero importo contrattuale, sarà facoltà della Stazione Appaltante prorogarne la durata per un ulteriore periodo massimo di anni 1 (uno), fermo restando che non potrà essere superato l'originario ammontare contrattuale.

4. MODALITÀ DI EMISSIONE DEGLI ORDINI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

All'evenienza, comunque con un preavviso di almeno 10 giorni dall'esecuzione di ogni evento, AGECEC emetterà singoli ordini di erogazione del servizio specificando i seguenti elementi in relazione alle esigenze:

- Data, orario e luogo di effettuazione del servizio
- Tipologia del servizio richiesto
- Numero indicativo dei partecipanti all'evento oggetto del servizio
- Tempi di accesso all'area per allestimento degli spazi
- Tempi concessi per il disallestimento degli spazi

Entro 3 giorni dal ricevimento dell'ordine, l'Appaltatore dovrà proporre il proprio menù di dettaglio rispettoso delle indicazioni ricevute da AGECEC, che nelle successive 24 ore darà riscontro, chiedendo eventuali variazioni nel caso lo ritenesse necessario.

In situazioni straordinarie AGECEC potrà richiedere servizi con un preavviso inferiore al termine sopra indicato, nel qual caso il menù sarà definito per vie brevi, eventualmente anche telefonicamente.

Nel caso in cui si rendesse necessario richiedere dei servizi per i quali una parte dei prodotti alimentari e/o delle bevande, fosse fornito da terzi a parziale sponsorizzazione dell'evento, dal costo del servizio andrà scomputato il valore dei prodotti non forniti secondo il prezzo che l'Appaltatore avrebbe corrisposto ai propri fornitori per l'acquisto di detti prodotti, documentato dai documenti fiscali relativi all'acquisto di tali prodotti per altri servizi.

Nel caso di revoca di un evento già pianificato, l'Appaltatore avrà diritto ai seguenti indennizzi:

- a) Revoca fino a 10 giorni prima dell'evento – nessun rimborso
- b) Revoca tra 9 e 5 giorni prima dell'evento – 20% del totale preventivato per il servizio in detto evento.
- c) Revoca tra 2 e 4 giorni prima dell'evento – 40% del totale preventivato per il servizio in detto evento.
- d) Revoca nel corso del giorno antecedente l'evento – 60% del totale preventivato per il servizio in detto evento.
- e) Revoca nel giorno dell'evento – 80% del totale preventivato per il servizio in detto evento.
- f) Sospensione dell'evento dopo il suo inizio per cause non imputabili all'appaltatore – 100% del totale preventivato per il servizio in detto evento.

Eventuali spostamenti delle sedi degli eventi, se comunicati prima dell'inizio dell'allestimento, non comporteranno il riconoscimento di alcun sovrapprezzo ai prezzi offerti dall'Appaltatore in sede di gara.

5. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI BANQUETING

Tutti i servizi di banqueting devono prevedere l'allestimento, la fornitura di tavoli di idonee dimensioni e forma in relazione all'evento, tovagliato in tessuto, piatti di ceramica, bicchieri di vetro e posate in acciaio, in modo da renderli igienicamente e funzionalmente idonei all'uso, nonché, entro un'ora dal termine dell'evento, il riordino delle sale/degli spazi esterni, compreso altresì lo smaltimento dei rifiuti prodotti, mantenendo eventuale arredi presenti, nonché gli spazi utilizzati in perfetto stato di conservazione e pulizia.

Esclusivamente in caso di richiesta da parte di AGECEC potranno essere utilizzati piatti, bicchieri, posate monouso compostabili in sostituzione o ad integrazione della ceramica, vetro, acciaio.

Il fornitore provvede alla messa a disposizione di idoneo personale che garantisca un adeguato supporto ai servizi di banqueting. A tal fine, il personale deve indossare apposita divisa (giacca, camicia, cravatta/papillon e pantaloni/gonna) in perfette condizioni. Il numero dello stesso deve

essere proporzionato al numero dei partecipanti all'evento organizzato così da svolgere il servizio in tempi adeguati.

L'Appaltatore deve predisporre le portate gastronomiche e le bevande assicurando idonee quantità, bontà e genuinità degli ingredienti e degli alimenti.

Di seguito si indica tabella contenente la descrizione del contenuto generale di base di ciascun servizio di banqueting richiedibile.

CODICE SERVIZIO	MACRO DESCRIZIONE SERVIZIO
A	Coffee break/Welcome coffee con i seguenti prodotti: caffè espresso e decaffeinato, tè, succhi di frutta, acqua minerale naturale e gassata, pasticceria secca e fresca, mini-brioche e croissant
B	Coffee corner, per la durata dell'evento, con i seguenti prodotti: caffè espresso e decaffeinato, tè, succhi di frutta, acqua minerale naturale e gassata, pasticceria secca e fresca, mini-brioche e croissant
C	Aperitivo con i seguenti prodotti: bibite analcoliche, aperitivo alla frutta alcolico e analcolico, acqua minerale naturale e gassata, bollicine (Prosecco, Franciacorta o Durello con gradazione alcolica tra 11% e 12%), vino fermo bianco o rosso (gradazione alcolica tra 11% e 13%), torte salate, paninetti imbottiti, pizette, finger food assortiti, scaglie di Grana Padano o Parmigiano Reggiano, mousse monoporzioni, insalatine di mare o monti.
D	Aperitivo rinforzato/light lunch con i seguenti prodotti: bibite analcoliche, acqua minerale naturale e gassata, bollicine (Prosecco, Franciacorta o Durello con gradazione alcolica tra 11% e 12%), vino fermo bianco o rosso (gradazione alcolica tra 11% e 13%), torte salate, paninetti imbottiti, pizette, finger food assortiti, scaglie di Grana Padano o Parmigiano Reggiano, pane e prodotti da forno, mousse monoporzioni, insalatine di mare o monti, taglieri di affettati e formaggi tipici del territorio veneto, un primo o un secondo di carne o pesce già porzionato (piatto caldo ove possibile), dolci, spiedini di frutta fresca di stagione o simile, caffè espresso e decaffeinato
E	Pranzo o cena a buffet con i seguenti prodotti: antipasti, un bis di primi di cui uno vegetariano (piatto caldo ove possibile), un secondo di carne o pesce con contorno (piatto caldo ove possibile), frutta fresca di stagione, dolce, caffè espresso e decaffeinato, acqua minerale naturale e gassata, vino fermo bianco o rosso (gradazione alcolica tra 11% e 13%), bollicine (Prosecco, Franciacorta o Durello con gradazione alcolica tra 11% e 12%) o vino da dessert
F	Cena di gala con i prodotti di cui alla lettera E), oltre alla predisposizione dell'allestimento tavoli e servizio mise en place

Di seguito si riportano invece in tabella le tipologie di servizi banqueting, quantità e prezzi unitari stimati.

CODICE SERVIZIO	DESCRIZIONE SERVIZIO	NUMERO OSPITI	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO	TOTALE
A1	Coffee break	Fino a 20	numero eventi	3	€ 350,00	€ 1.050,00
A2	Coffee break sulla Torre dei Lamberti	Fino a 20	numero eventi	4	€ 437,50	€ 1.750,00
A3	Coffee break a persona	Oltre 20	a persona	150	€ 8,00	€ 1.200,00
B1	Coffee corner	Fino a 20	numero eventi	1	€ 550,00	€ 550,00

CODICE SERVIZIO	DESCRIZIONE SERVIZIO	NUMERO OSPITI	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO	TOTALE
B2	Coffee corner sulla Torre dei Lamberti	Fino a 20	numero eventi	1	€ 687,50	€ 687,50
B3	Coffee corner a persona	Oltre 20	a persona	100	€ 10,00	€ 1.000,00
C1	Aperitivo sulla Torre dei Lamberti	Fino a 10	numero eventi	3	€ 450,00	€ 1.350,00
C2	Aperitivo	Fino a 20	numero eventi	4	€ 550,00	€ 2.200,00
C3	Aperitivo sulla Torre dei Lamberti	Fino a 20	numero eventi	3	€ 600,00	€ 1.800,00
C4	Aperitivo a persona	Oltre 20	a persona	100	€ 15,00	€ 1.500,00
D1	Aperitivo rinforzato/light lunch sulla Torre dei Lamberti	Fino a 10	numero eventi	1	€ 700,00	€ 700,00
D2	Aperitivo rinforzato/light lunch	Fino a 20	numero eventi	2	€ 850,00	€ 1.700,00
D3	Aperitivo rinforzato/light lunch sulla Torre dei Lamberti	Fino a 20	numero eventi	1	€ 1.100,00	€ 1.100,00
D4	Aperitivo rinforzato/light lunch a persona	Oltre 20	a persona	80	€ 40,00	€ 3.200,00
E1	Pranzo o cena a buffet	Fino a 20	numero eventi	2	€ 1.650,00	€ 3.300,00
E2	Pranzo o cena a buffet a persona	Oltre 20	a persona	80	€ 50,00	€ 4.000,00
F1	Pranzo o cena di gala sempre seduti e serviti	Fino a 20	numero eventi	1	€ 2.300,00	€ 2.300,00
F2	Pranzo o cena di gala sempre seduti e serviti - a persona	Oltre 20	a persona	80	€ 75,00	€ 6.000,00

Nei menù di cui alle lettere E) e F) l'Appaltatore deve prevedere, su segnalazione di AGECE, un'alternativa per vegetariani e vegani e per soggetti affetti da intolleranze o allergie alimentari. Tutti i menù, che devono risultare adeguati al prestigio dell'iniziativa e dei suoi partecipanti, devono essere concordati e specificamente approvati da AGECE.

I prodotti proposti devono essere di stagione e provenire prevalentemente dal territorio locale.

Ogni variazione in tal senso deve essere concordata con AGECE.

L'Appaltatore deve gestire efficacemente eventuali emergenze che dovessero verificarsi al momento dello svolgimento dell'evento.

6. ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore si obbliga a:

1. consegnare le derrate in perfetto stato di conservazione, entro i termini di consumo indicato nella data di scadenza e pienamente rispondenti alle caratteristiche richieste;
2. esporre nel luogo di svolgimento di ogni evento il registro ingredienti/allergeni;
3. porre in essere, con tempestività, ogni adempimento secondo quanto prescritto dalla Stazione Appaltante, conseguentemente alla rilevazione di difetti o imperfezioni o difformità nel materiale oggetto del servizio;
4. effettuare con tempestività il ritiro della merce difettosa nei modi e tempi fissati dalla Stazione Appaltante;
5. eseguire regolarmente tutte le forniture descritte e richiedere al Committente tempestive disposizioni per le particolarità che si dovessero incontrare e che eventualmente non risultassero dalle descrizioni dei materiali e comunque dai documenti contrattuali;

6. predisporre le attrezzature ed i mezzi d'opera normalmente occorrenti per l'espletamento della fornitura commissionata;
7. munirsi dei necessari permessi di accesso in concomitanza di eventi svolti all'interno di zone a traffico limitato.

Tutti i prodotti utilizzati per i servizi devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere privi di OGM, conformi alla L. n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità.

Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Regg. CE 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/2006.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007, al Reg. CE 1804/1999, al Reg. CE 2491/2001.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE 1935/2004.

Tutti i prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente al D.Lgs. 109/1992 e alle norme specifiche per le singole tipologie di prodotto.

L'Appaltatore, se richiesto da AGECE, dovrà fornire l'elenco delle marche dei prodotti prima dell'inizio di ogni evento. AGECE durante tutta la durata del contratto potrà richiedere l'eliminazione dal suddetto elenco della marca di un prodotto e la sostituzione con un'altra che risulti di maggiore gradimento.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

L'Appaltatore è tenuto a rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X al D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Al personale impiegato nell'appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.

L'Appaltatore è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

7. RESPONSABILITÀ GENERALI DELL'APPALTATORE NELL'ESECUZIONE

È fatto obbligo all'Appaltatore di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Sarà obbligo dell'Appaltatore adottare a sua cura e spese, nell'esecuzione del servizio, i provvedimenti e le cautele necessarie sia per garantire l'incolumità del personale addetto alla fornitura stessa e dei terzi sia per evitare qualsiasi danno a beni pubblici o privati.

Resta pertanto fermo e convenuto che l'Appaltatore assumerà – con effetto liberatorio per AGECE – ogni più ampia responsabilità sia civile che penale nel caso di incidenti che possano accadere per qualsiasi causa alle persone o a cose, anche se estranee all'oggetto dell'Appalto, nel corso delle forniture ed in dipendenza da esse.

Dalla suddetta responsabilità si intende sollevata AGECE e il suo personale.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a presentare una polizza RCT, stipulata con una primaria compagnia di assicurazioni, nella quale vengano esplicitamente incluse le garanzie appresso indicate:

- a) copertura per i danni che AGECE o terzi dovessero subire sulla struttura degli edifici oggetto degli eventi e/o sulle apparecchiature elettriche, elettroniche e sugli impianti;
- b) copertura per i danni che possa subire qualunque avventore dei servizi affidati;
- c) copertura dei danni da intossicazione alimentare subiti dagli utenti.

3. L'assicurazione dovrà essere prestata per un massimale non inferiore a euro 1.000.000 (un milione) per ogni sinistro.

4. AGECE dovrà inoltre essere esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente del fornitore durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo il fornitore stipula una polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 1.000.000 (un milione) per dipendente.

5. Le coperture assicurative devono avere durata corrispondente a quella dell'Accordo Quadro. L'Appaltatore manleva AGECEC da tutte le conseguenze derivanti dalla inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

8. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante ha facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) risultino irrogate penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
 - b) l'Appaltatore si renda colpevole di frode o di inadempienze gravi tali da compromettere la buona riuscita dell'ordine commissionato e l'ultimazione di esso;
 - c) l'Appaltatore non esegua il servizio in modo conforme alle disposizioni del presente Capitolato.
- Nelle ipotesi di cui al presente articolo, la risoluzione sarà disposta unilateralmente dalla Stazione Appaltante e comunicata a mezzo PEC senza necessità di ulteriori formalità.

Con la risoluzione del contratto è salvo in ogni caso il diritto all'ulteriore risarcimento del danno.

Si applicano altresì le condizioni previste dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

9. PENALI

La Stazione Appaltante ha facoltà di contestare o rifiutare il servizio reso qualora a seguito di controlli sull'attività oggetto del contratto ravvisi inadempienze, difformità o ritardo nell'adempimento rispetto alla descrizione delle attività, dei doveri e delle modalità di esecuzione del servizio.

In caso del riscontro di irregolarità AGECEC farà pervenire all'Appaltatore, a mezzo PEC le osservazioni e le non conformità rilevate dagli organi di controllo e/o dai suoi incaricati.

L'Appaltatore potrà controdedurre a quanto contestato entro il termine di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della segnalazione. Se entro tale termine AGECEC non riceverà le suddette controdeduzioni ovvero le stesse non siano ritenute giustificative dell'accaduto, AGECEC applicherà le penali previste dal contratto derivante dal presente Capitolato dandone comunicazione scritta all'Appaltatore.

Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'Appaltatore o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

AGECEC, valutate le ragioni addotte, potrà procedere all'applicazione delle seguenti penali:

- a) in caso di ritardo nell'inizio del servizio rispetto all'orario indicato: € 50,00 per ogni quindici minuti di ritardo, fino a un massimo di € 200,00 per evento;
- b) in caso di mancata effettuazione dell'evento per cause imputabili all'appaltatore: importo della penale pari al valore del servizio preventivato per detto evento;
- c) in caso di difformità nell'allestimento della sala mise en place: € 300,00 per ogni evento;
- d) in caso di difformità nella divisa del personale di servizio rispetto a quanto indicato nell'articolo 5: euro 30,00 per ogni mancanza accertata;
- e) in caso di carente o non conforme fornitura dei prodotti di cui all'articolo 5: da un minimo di € 100,00, fino a un massimo di € 500,00 in base alla gravità dell'inadempienza;
- f) in caso di ritardo nei tempi di riordino degli spazi compreso lo smaltimento di rifiuti: euro 100,00 per ogni ora di ritardo;
- g) in caso di mancato riordino degli spazi compreso lo smaltimento di rifiuti: euro 300,00 per ogni evento.

Qualora l'inesatto adempimento o il ritardo siano determinati da cause di forza maggiore, l'Appaltatore deve notificare immediatamente tale circostanza ad AGECEC tramite PEC.

Nel caso in cui l'importo complessivo delle penali raggiunga il 10% dell'importo dell'Accordo Quadro, AGECEC avrà facoltà di risolvere il contratto. In caso di risoluzione anticipata del contratto, all'Appaltatore sarà riconosciuto soltanto il pagamento delle forniture eseguite fino al momento della risoluzione.

L'applicazione di oltre 5 penali nell'arco temporale di 6 mesi, comporta la possibilità da parte di AGECEC di risolvere unilateralmente il contratto.

10. FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Relativamente ad ogni ordine emesso, a seguito dell'effettuazione con esito regolare di ogni servizio, si provvederà alla liquidazione delle prestazioni mediante applicazione dei prezzi unitari offerti dall'Appaltatore per i servizi indicati nel presente CSDP, che rimarranno fissi ed invariabili per l'intera durata dell'Accordo Quadro, moltiplicati per le quantità effettivamente ordinate.

Prima di emettere la fattura, l'Appaltatore dovrà inviare ad AGECS, una nota contabile riepilogativa del servizio effettuato, riportante quantità e prezzi delle prestazioni effettivamente erogate.

Una volta verificata la rispondenza della nota contabile al servizio effettivamente erogato, AGECS autorizzerà l'emissione della relativa fattura.

I pagamenti saranno subordinati all'accertamento della regolarità previdenziale dell'Affidatario, nei termini di cui all'articolo 4, commi 2, 3, 4 e 5 del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, e non costituisce presunzione di accettazione dell'opera, ai sensi dell'art. 1666, comma 2, del codice civile. Il termine di pagamento potrà essere sospeso dall'amministrazione qualora difficoltà tecniche, attribuibili alla piattaforma informatica degli enti previdenziali e non attribuibili all'amministrazione medesima, impediscano l'acquisizione del DURC.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'Affidatario deve comunicare alla Stazione Appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'Affidatario deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente servizio.

Il codice CIG relativo al servizio di che trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla Stazione Appaltante, dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dall'Appaltatore in relazione al presente affidamento.

Qualora l'Affidatario non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'affidamento, l'Accordo Quadro si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.