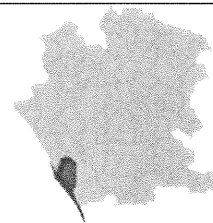


Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



CAPITOLATO SPECIALE

Ai sensi dell'art.60 del decreto legislativo n. 50/2016 ss.mm.ii., si indice Procedura Aperta, interamente telematica, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Oggetto: “CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CASTEL VOLTURNO PERIODO NOVEMBRE 2022/NOVEMBRE 2024”

CIG: 9428723C5A

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria di Castel Volturno per un biennio.

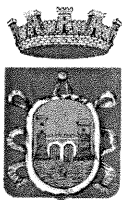
Detto servizio consiste nella fornitura di pasti completi per 5 giorni alla settimana, per un totale presuntivo di 140.000 (200 giorni mensa all'anno per 350 pasti al giorno = 70.000 X 2 anni = 140.000) secondo le diete alimentari trasmesse a questo comune dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo; i pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici e distribuiti in piatti monouso; durante i pasti dovrà essere garantita la fornitura di acqua.

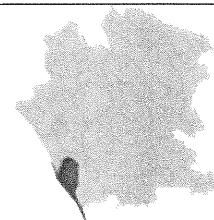
- a) nella disponibilità, quale centro di cottura pasti, di idonei locali aventi i requisiti previsti dalla legge, da parte del Gestore aggiudicatario del servizio;
- b) nella disponibilità di mezzi idonei al trasporto dei pasti;
- c) nella organizzazione e preparazione del posto di ristoro;
- d) nella preparazione, trasporto, somministrazione e distribuzione del pasto, mediante impiego di personale del Gestore aggiudicatario in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi, secondo il calendario scolastico;
- e) nel rigoverno dei locali adibiti a refettorio con attrezzature e materiali idonei;
- f) nello svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

L'importo complessivo dell'appalto è pari ad € 582.400,00.

ART. 2 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, il Gestore aggiudicatario deve assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, etc.) in applicazione della normativa disciplinante la materia. Il Gestore deve, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni, in conformità alle regole alimentari dettate dalle medesime. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;
- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha ad oggetto l'erogazione del *SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CASTEL VOLTURNO PER IL PERIODO NOVEMBRE 2022/NOVEMBRE 2024*.

Il Gestore aggiudicatario avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

ART. 4 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere svolto 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, o comunque per i giorni in cui l'orario scolastico prevede l'erogazione del servizio di refezione sulla base del calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. e dei giorni feriali in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

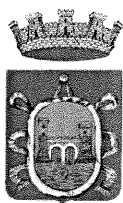
Il numero dei pasti giornalieri da fornire si evincerà dal sistema telematico di prenotazione pasti all'uopo messo a disposizione dall'Amministrazione attraverso il quale, inoltre, sarà possibile disdire la prenotazione automatica entro le ore 9,00 del mattino.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore **9,00** di ogni giorno secondo le modalità innanzi indicate.

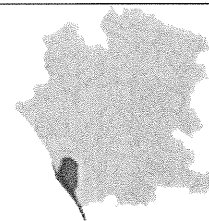
Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto (sede della scuola dell'infanzia e/o primaria) adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né il Gestore può accampare pretesa di alcun genere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire il Gestore almeno 24 ore prima.

Il Gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



Per scioperi del personale dipendente del Gestore, Questi deve darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il Gestore deve accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione sia costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 –SEDI E GIORNI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Sulla base delle attuali disposizioni degli Istituti scolastici, l'erogazione del servizio di refezione riguarderà i seguenti Istituti, secondo il calendario indicato:

- Infanzia Centro – Via Garibaldi, 81030 Castel Volturno (CE) - dal lunedì al venerdì;
- Infanzia Collodi – Viale delle Mimose, 81030 Castel Volturno (CE) - dal lunedì al venerdì;
- Infanzia Roncalli – Via Papa Roncalli, 81030 Castel Volturno (CE) - dal lunedì al venerdì;
- Infanzia Villaggio del Sole/Agricolo – Via Niccolò Machiavelli, 81030 Castel Volturno (CE) - dal lunedì al venerdì;

L'elenco degli Istituti Scolastici potrà essere soggetto a variazioni, anche, in base alle disposizioni dei relativi Consigli d'Istituto.

ART.6 - LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

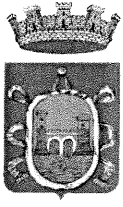
I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro devono essere rifiutate e registrate come non conformi.

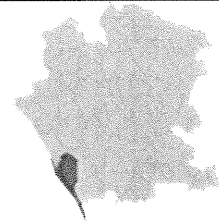
L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere, tassativamente, esclusi prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M.

Il Gestore deve, pertanto, dichiarare, prima dell'inizio del servizio: l'assenza di prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M.; di usare prodotti alimentari di primissima qualità; di attenersi al menù ed alla tabella dietetica ed al menù settimanale, indicando la marca dei prodotti, la provenienza degli alimenti stessi ed il tipo di confezione.

L'approvvigionamento di prodotti freschi deve avvenire per:



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



- Il pane: quotidianamente;
- La frutta e gli ortaggi: con frequenza minima di due volte a settimana;
- Le carni fresche: due volte a settimana; se in confezione sottovuoto, ogni 15 giorni;
- Le uova fresche: frequenza settimanale.

La fornitura di pasti contenenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici (ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91) è favorevolmente valutata in sede di aggiudicazione conformemente a quanto previsto dall'art. 13 del presente capitolato.

Il Gestore deve provvedere alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti e renderle disponibili in caso di controlli.

ART. 7 - CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso, e prevenire le contaminazioni crociate.

È vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

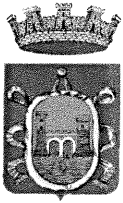
La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un'area funzionale appositamente dedicata.

In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

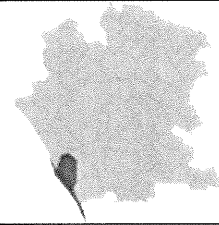
Le derrate devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uso destinati.

Il Gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento.

Il Gestore assume l'obbligo di conservare a 4° centigradi per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio, in caso di episodi di intossicazione alimentare.



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



I campioni prelevati di venerdì, dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

Il Gestore ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti, e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, restano a carico del Gestore medesimo.

Il Gestore aggiudicatario deve attivare, per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso, uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P..

L'aggiudicatario è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 81/08, nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. n. 46/90.

Il Gestore, per rispettare, altresì, le finalità di cui al D. Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori, deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

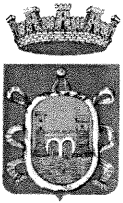
Il Gestore aggiudicatario è tenuto a valutare la soddisfazione dell'Utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale alla fine dell'anno scolastico per una valutazione del servizio nel suo complesso, nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il Personale deve ricevere specifica formazione, per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

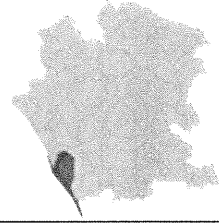
Il Personale impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e della documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.

Il Personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80; durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.

Gli addetti alla fase di cottura devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il Personale deve essere inquadrato e retribuito, a cura del Gestore aggiudicatario, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore, e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere, inoltre, assicurato dal Gestore, da cui dipende, per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



ART. 8 - CONFEZIONAMENTO

I pasti appena cucinati devono essere posti in contenitori atti al trasporto e devono viaggiare su mezzi idonei e rispondenti alle norme previste dal D.P.R. n. 327/80

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
- indicazione di classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione dieta speciale contenuta;
- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione.

Il Gestore è tenuto a consegnare, a ciascun Utente, un kit monouso, in confezione sigillata, costituito da posate, tovagliolo a doppio velo. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi.

ART. 9 - TRASPORTO E CONSEGNA

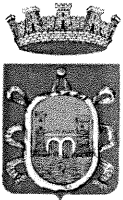
Alla fase di preparazione deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei, che rispondano ai requisiti dell'art. 43 D.P.R. 327/80. È fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del D.P.R. 327/80, nonché di rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente, pianificato, onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

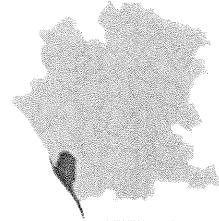
Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna presso la scuola indicata deve avvenire tra le ore 12,00 e le ore 12,30, salvo diversa indicazione della Direzione scolastica, previamente concordata con l'Amministrazione comunale.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporta l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo articolo, a carico del Gestore inadempiente.

Al momento della consegna dei pasti deve essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Suddetto elenco è funzionale



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



alla verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente-mensa o di suo delegato. Lo stesso elenco deve essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta, di cui una resta agli Atti della scuola e l'altra agli Atti del Gestore.

La Direzione scolastica informa mensilmente – a mezzo di posta elettronica certificata – il Comune circa il numero dei pasti forniti allegando gli elenchi giornalieri, del mese di riferimento, firmati per ricevuta all'atto della consegna dei pasti.

ART. 10 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI, ALIMENTARI E NON, DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Si fa riferimento a quanto stabilito e trasmesso a questo Ente dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario deve:

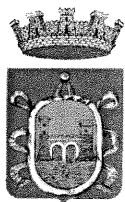
- a) costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto, IVA esclusa, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del Personale che verrà utilizzato con relativi attestati e piano di autocontrollo HACCP).

ART. 11 – ULTERIORI SPECIFICHE E PENALITÀ.

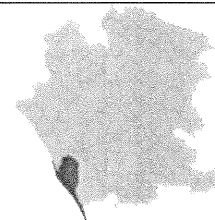
Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, le cucine, i furgoni e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalle sue



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo di consegna.

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato. Ferma restando la possibilità di addivenire alla risoluzione contrattuale laddove ne sussistano i presupposti, il mancato rispetto di una delle clausole previste dal presente capitolato, o le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, accertate dal Comune, comporterà la contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricezione della contestazione stessa che deve avvenire con raccomandata A/R, indirizzata al legale rappresentante o con altra modalità ritenuta idonea a dare certezza del ricevimento.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, potrà essere applicata una penalità variabile a seconda della gravità dell'infrazione. In particolare, per le seguenti inadempienze, salvo che non siano dipese da forza maggiore, non imputabili in alcun modo al prestatore del servizio, sono previste le sottoelencate sanzioni:

1. € 300,00 per ritardo o anticipo di oltre 30 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);
2. € 300,00 per trasporto e somministrazione di cibi con temperature inadeguate;
3. € 300,00 per menù non rispondenti a quanto concordato;
4. € 500,00 per fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite grammature dei cibi, o numero di razioni non rispondenti a quanto concordato;
5. € 500,00 per utilizzo di contenitori non conformi a quanto concordato;
6. € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
7. € 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;
8. € 500,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta.
9. da € 200,00 ad € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni assunte con il presente capitolato e a tutta la normativa vigente in materia.

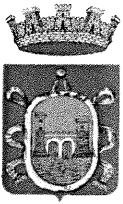
L'applicazione delle penali prescinde dalla facoltà del Comune, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

Costituiranno prova di eventuale disservizio o violazioni degli obblighi, le segnalazioni, formalmente documentate, pervenute dalla Dirigenza scolastica, del personale addetto alla vigilanza e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio.

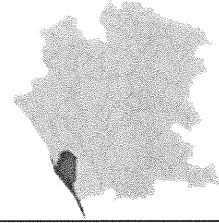
L'importo della penalità sarà trattenuto sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento successivamente, nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture.

Qualora all'atto della applicazione della penale, il credito della Ditta fosse insufficiente a coprire la penale stessa, ci si rivarrà sulla cauzione prestata, salvo la richiesta di reintegro della stessa.

Le penali sopraindicate sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.



Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvolturmo.ce.it
cvolturmo@pec.comune.castelvolturmo.ce.it



Ferma restando la applicazione della penalità di cui al primo comma, le mancanze di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5 saranno tollerate nel limite massimo annuo di cinque episodi.

Le mancanze di cui ai precedenti punti 6-7-8 saranno tollerate nel limite massimo di un episodio all'anno. Superati detti limiti, il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 c.c. con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

In alternativa, potrà valutare la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

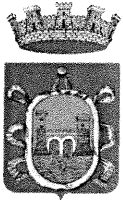
Il rapporto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., nei seguenti casi:

- laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- qualora l'aggiudicatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta o, successivamente, in fase di esecuzione del contratto;
- mancanza dei requisiti obbligatori per legge;
- gravi violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- subappalto del servizio;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione;
- arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte dell'Aggiudicatario;
- mancata sostituzione del personale privo dei requisiti previsti;
- fallimento o altra procedura concorsuale di liquidazione;

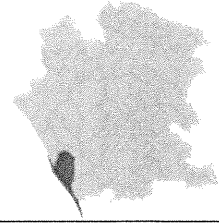
Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'Aggiudicatario, mediante raccomandata A/R, che intende avvalersi di questa clausola risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante, in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara), ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà definitivamente la cauzione quale penale e la Ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

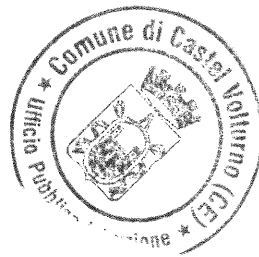


Comune di Castel Volturno
Piazza Annunziata, 1 – Castel Volturno (CE) 81030
Ufficio Pubblica Istruzione – Area 2
istruzione@comune.castelvoturno.ce.it
cvolturno@pec.comune.castelvoturno.ce.it



L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Il Segretario Generale
Dott. Francesco Carbutti



Il Responsabile del Procedimento (R.U.P.)
Dr.ssa Raffaella Stephanie Ferraro