

Area Servizi S.C.T.C. (sociale-cultura-turismo-commercio)

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Proposta n. 04 1125/2022

Responsabile Istruttoria
CAMASCHELLA CRISTINA MARIA

Determina n. 426 del 19/10/2022

Oggetto: PLACE VDA PI044070-22 - MENSE SCOLASTICHE COMUNALI - AFFIDAMENTO FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DITTA L'ORCHIDEA DI FUCARINO DOMENICO E C. SNC DI VALTOURNENCHE DAL 19/09/2022 AL 18/09/2026 EVENTUALMENTE PROROGABILI PER IL PERIODO DAL 19/09/2026 AL 18/09/2028. CIG 9403420BA8.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTO:

- il D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali) e in particolare l'art. 183 in materia di "Impegno di spesa";
- il D.lgs 23 giugno 2011, n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della Legge 5 marzo 2009, n. 42);
- la Legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- la Legge Regionale 7 dicembre 1998, n. 54 (Sistema delle autonomie in Valle d'Aosta) e particolarmente l'art. 46 in materia di organizzazione degli uffici e del personale;
- la Legge Regionale del 6 agosto 2007, n. 19 (Nuove disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- il Regolamento comunale generale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 76 del 27/07/2016;
- il Regolamento comunale di Contabilità approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 4 del 09/01/2019;

- la deliberazione del Consiglio comunale n. 2 del 28/02/2022 con la quale si approvava il bilancio di previsione pluriennale 2022/2024 e il D.U.P.S. (documento unico di programmazione semplificato) per pari periodo;
- la deliberazione della Giunta comunale n. 31 del 16/03/2022 con la quale si assegnavano ai responsabili di servizio le quote di bilancio ai sensi dell'art. 46 comma 5 della L.R. 7/12/1998 n. 54 e dell'art. 169 del D.lgs. 267/2000;

RICHIAMATA la determinazione n. 385 del 02/09/2022 con la quale si approvavano i documenti e i criteri di gara per l'affidamento diretto della fornitura dei prodotti ortofrutticoli alle mense scolastiche di Valtournenche e di Breuil-Cervinia per il periodo dal 19/09/2022 al 18/09/2026 eventualmente prorogabili per il periodo dal 19/09/2026 al 18/09/2028 – CIG. 9386744A30 - assumendo le relative prenotazioni di impegno di spesa sul bilancio di previsione pluriennale 2022/2024 e prevedendo idonei stanziamenti sul Bilancio di Previsione degli esercizi successivi;

RILEVATO che si è reso necessario provvedere al caricamento di una seconda procedura di gara per l'affidamento in oggetto con l'attribuzione del CIG. 9403420BA8 in quanto l'operatore economico invitato per l'affidamento diretto inconsapevolmente ometteva di indicare l'importo nell'offerta economica;

VISTA la nuova procedura di gara esperita tramite il Sistema di acquisti telematici della Centrale Unica di Committenza – Regione Autonoma Valle d'Aosta PLACE VDA per l'affidamento fornitura di prodotti ortofrutticoli PI044070-22 DITTA L'ORCHIDEA DI FUCARINO DOMENICO E C. SNC VALTOURNENCHE CIG 9403420BA8 per le mense scolastiche dal 19/09/2022 al 18/09/2026 eventualmente prorogabili per il periodo dal 19/09/2026 al 18/09/2028;

RILEVATO che alla scadenza del termine della procedura sulla piattaforma della Centrale Unica di Committenza – Regione Autonoma Valle d'Aosta PLACE VDA la ditta L'Orchidea di Fucarino Domenico e c. Snc di Valtournenche P.Iva 00631850070 ha presentato regolare offerta;

VERIFICATA la congruità dell'offerta e ritenuto legittimo e conveniente procedere all'affidamento diretto ai sensi dell'articolo 1, comma 2 lett. a) del DL 76/2020 in ragione della tipologia della fornitura e del relativo costo;

VISTO il verbale di consegna dell'affidamento della fornitura in via di urgenza sotto riserva di legge sottoscritto tra il Comune di Valtournenche e la Ditta L'Orchidea di Fucarino Domenico e c. Snc di Valtournenche P.Iva 00631850070;

VISTE le disposizioni dettate:

- dalla legge del 13 agosto 2010, n. 136 “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia” in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi a contratti pubblici di lavori, forniture e servizi;
- dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”;

VISTO il parere favorevole espresso dal Responsabile dell'Area contabile in ordine alla regolarità contabile e in merito alla copertura finanziaria, nell'ambito dei principi di gestione del bilancio per

l'effettuazione delle spese, ai sensi dell'art. 49bis, comma 2 della Legge Regionale 7 dicembre 1998, n. 54 e ai sensi del vigente Regolamento Comunale di Contabilità;

DETERMINA

Per le motivazioni di fatto e di diritto sopra esposte, che qui si intendono riportate e trascritte per far parte integrante e sostanziale del presente atto

DI AFFIDARE alla Ditta L'Orchidea di Fucarino D. & C. snc di Valtournenche P.Iva 00631850070 ai sensi degli artt. 1 e 2 del Decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, coordinato con la legge di conversione 11 settembre 2020, n. 120 la fornitura di prodotti ortofrutticoli;

DI DARE ATTO che

- gli importi per le forniture sono stati calcolati in via presuntiva al fine di determinare la base d'asta e sono pertanto suscettibili di variazioni in positivo o in negativo e l'aggiudicatario non potrà chiedere variazioni alle condizioni pattuite e al prezzo offerto;
- dalla seconda annualità, ai sensi del D.L. 27 gennaio 2022 n. 4 (Decreto sostegni-ter), è prevista la revisione sui prezzi unitari offerti, di cui all'art. 106 comma 1 lett. A) del D.Lgs. 50/2016 e smi. La revisione verrà operata tenuto conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, con riferimento al mese di agosto. La richiesta di adeguamento dei prezzi dovrà essere rivolta al Comune mediante Posta Elettronica Certificata al termine di ciascuna annualità;
- la stipula del contratto avrà luogo mediante atto pubblico ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016;

VISTI il disciplinare di gara, le specifiche derrate alimentari e l'offerta economica allegati al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale;

EVIDENZIATO che l'importo a base d'asta è stato calcolato in via presuntiva in quanto il numero annuale dei pasti è suscettibile di variazioni in positivo o in negativo e pertanto anche gli impegni potranno subire delle variazioni;

ATTESA la necessità provvedere a consolidare a favore della Ditta L'Orchidea di Fucarino D. & C. snc di Valtournenche P.Iva 00631850070 sul Bilancio di Previsione Pluriennale 2022/2024 CAP./ART. 2105/07 MISS. 04 PR. 06 P.D.CF. U.1.03.01.02.011, rettificandone il CIG, i seguenti importi annuali presunti IVA inclusa di cui alla determinazione n. 385 del 02/09/2022, :

CIG	FINO AL 31/12/2022	2023	2024
9403420BA8	€ 7.000,00	€ 15.000,00	€ 15.000,00

DI PROVVEDERE mediante idonei stanziamenti ai sensi dell'art. 183, comma 6 lett. b) D.Lgs 267/2000 sul Bilancio di Previsione degli esercizi futuri come specificato:

<u>CIG</u>	2025	2026 FINO AL 19/09/2026	<u>Eventuale proroga</u> FINO AL 31/12/2026	2027	2028 FINO AL 11/09/2028
9403420BA8	€ 15.000,00	€ 8.000,00	€ 7.000,00	€ 15.000,00	€ 8.000,00

DI SPECIFICARE che:

- ai sensi dell'art. 7, comma 4, del D.L. 187/2010, sono stati acquisiti, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari – assegnati dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) - il seguente Codice Identificativo di Gara (**CIG**):**9403420BA8**;

- il pagamento della prestazione verrà effettuato previa verifica dell'esatto adempimento della prestazione esclusivamente con le modalità di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, a fronte di fatturazione elettronica indirizzata al codice IPA del Comune di Valtournenche **UFA7JG**;

DI DARE ATTO:

- che il responsabile del presente procedimento, ai sensi di legge, è il responsabile dell'area SCTC, ai sensi dell'art. 46, commi da 3 a 6 della L.R. 54/98;
- che ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 183, comma 8, del D.lgs. n. 267/2000, il programma dei pagamenti qui definito è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica;
- che ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990, dell'art. 6bis della L.R. 19/2007 e del Codice di comportamento dei dipendenti degli enti di cui all'art. 1, c. 1 della L.R. 22/2010, non sussistono conflitti d'interesse con il/i soggetto/i destinatario/i del presente provvedimento;

DI TRASMETTERE copia del presente provvedimento agli uffici competenti per la corretta esecuzione di quanto qui disposto.

DI TRASMETTERE copia del presente provvedimento alla Ditta L'Orchidea di Fucarino D. & C. snc di Valtournenche P.Iva 00631850070.

DI RENDERE NOTO che ai sensi dell'art. 3 comma 4 della legge 07.08.1990 n° 241 e ss.mm.ii., avverso il presente provvedimento è ammesso:

- ricorso alla stessa Autorità che ha emanato il provvedimento, per l'eventuale auto-annullamento nell'esercizio dei poteri di autotutela;
- ricorso giurisdizionale presso il TAR di Aosta, ai sensi degli artt. 29, 41 e 119 del D. Lgs. n. 104/2010, entro 60 giorni dalla notifica o dalla pubblicazione dell'atto;
- ricorso giurisdizionale presso il TAR di Aosta, ai sensi dell'art. 120 comma 5 del D. Lgs. n. 104/2010, entro 30 giorni, nel caso di procedure di affidamento, ivi comprese quelle di incarichi e concorsi di progettazione e di attività tecnico-amministrative ad esse connesse, relativi a pubblici lavori, servizi o forniture.

**Sottoscritta dal Responsabile
(CAMASCHELLA CRISTINA MARIA)
con firma digitale**



C.A.P. 11028 – Valle d'Aosta – Telefono 0166.946811 – Partita IVA: 00415160076 – Cod. Fiscale: 81002630077

E – mail: protocollo@pec.comune.valtournenche.ao.it; info@comune.valtournenche.ao.it

Sito: www.comune.valtournenche.ao.it

OGGETTO: AFFIDAMENTO FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PER MENSE SCOLASTICHE DAL 19/09/2022 AL 18/09/2026 EVENTUALMENTE PROROGABILI PER IL PERIODO DAL 19/09/2026 AL 18/09/2028. - CIG 9403420BA8

DISCIPLINARE DI GARA

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

COMUNE DI VALTOURNENCHE – Ufficio servizi scolastici e sociali – P.zza della Chiesa n. 1 – 11028 Valtournenche Tel. 0166/946840/44 Fax. 0166/946829

E-mail: info@comune.valtournenche.ao.it; cm.camascella@comune.valtournenche.ao.it;
s.perruquet@comune.valtournenche.ao.it;

Sito web: www.comune.valtournenche.ao.it

2. DEFINIZIONI

1. Per “Fornitore“ o “Ditta“ o “Aggiudicatario“ o “Appaltatore“ si intendono le ditte che risultano partecipanti e/o aggiudicatarie, alle quali vengono affidate le forniture di prodotti ortofrutticoli per le mense delle scuole dell’infanzia, delle primarie a Valtournenche e a Breuil-Cervinia, della scuola secondaria di I° grado a Valtournenche, dell’asilo nido e del miniclub a Breuil-Cervinia;
2. Per “Stazione Appaltante“ o “Amministrazione comunale“ o “comune“ si intende il comune di Valtournenche che affida alle imprese le forniture.

3. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

1. Affidamento diretto artt. 1 e 2 Legge 11/09/2020 n. 120
2. L’aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta appaltatrice.

4. OGGETTO E DURATA

1. Oggetto dell’appalto sono le forniture di prodotti ortofrutticoli per la preparazione dei pasti occorrenti per garantire il regolare funzionamento delle mense scolastiche comunali, dell’asilo nido e del mini club secondo le indicazioni di cui al presente disciplinare di gara approvato con determinazione n. 385 del 02/09/2022.
2. L’appalto per le forniture ha durata dal 19/09/2022 al 18/09/2026 eventualmente prorogabili per il periodo dal 19/09/2026 al 18/09/2028.
3. L’aggiudicatario si impegna a garantire le forniture nei locali appositamente destinati delle cucine situate a Valtournenche e a Breuil-Cervinia nelle grammature, pezzature e quantità anche piccole e nelle modalità e tempistiche richieste dagli operatori del servizio di cucina e/o dall’Amministrazione comunale.
4. Le consegne dovranno essere eseguite e garantite ai sensi dell’art. 7 in relazione a variabili quali le presenze dell’utenza, il periodo di chiusura delle cucine, i fattori meteorologici, le eventuali variazioni di menù, l’introduzione di diete o altri futuri elementi ora non conosciuti e imprevedibili anche legati all’emergenza epidemiologica COVID-19.

5. IMPORTO A BASE D’ASTA

1. L’importo a base d’asta per le forniture:

- di prodotti ortofrutticoli è stimato in ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e smi per il periodo dal 19/09/2022 al 18/09/2026 (€ 54.546,00) + eventuale proroga per il periodo dal 19/09/2026 al 18/09/2028 (€ 27.274,00) è pari a € 81.820,00 IVA esclusa calcolato per l'intera durata dell'appalto e sulla fornitura complessiva presunta.
2. L'importo contrattuale, con riferimento ai prezzi unitari indicati nell'offerta - elenco all. b -, è da intendersi presunto essendo la sua valorizzazione legata all'effettivo fabbisogno alimentare che si verificherà in corso di appalto.
 3. Il numero di pasti annuo presunto è stimato in circa 25.500 per tutte le scuole inclusi nido e miniclub e potrebbe essere suscettibile di variazioni

6. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E TABELLE DIETETICHE

1. L'appaltatore deve garantire le forniture con prodotti di prima qualità, salubri e privi di residui chimici dannosi alla salute del consumatore, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. I fornitori dovranno rispettare le norme sugli O.G.M. Le derrate da fornire, salvo variazioni e/o integrazioni da concordarsi con l'Amministrazione Comunale e/o con i servizi di cucina, sono quelle riportate all'elenco all. b) in conformità e nel rispetto delle allegate Specifiche Derrate Alimentari (all. c), del menu che verrà consegnato ad ogni inizio di anno scolastico, delle richieste del servizio di cucina e di tutta la normativa vigente in materia;
2. Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede consegna al Comune di Valtournenche:
 - autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari;
 - autocertificazione di adempimento agli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari
 - consegna, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del piano HACCP relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.
3. La vigilanza sulle forniture compete all'Amministrazione, anche tramite il personale addetto alle cucine, per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. In particolare l'Amministrazione è autorizzata, con il personale di cucina e/o con proprio personale a controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle forniture commissionate.
4. Laddove il personale delle refezioni dovesse, a suo insindacabile giudizio, valutare il prodotto presentato come non conforme e/o non di qualità superiore, la merce si intenderà non consegnata. Pertanto la ditta fornitrice a propria cura e spese dovrà provvedere al ritiro e alla immediata sostituzione della merce. In questo caso, dopo idonea contestazione formale dell'inadempimento a cura del responsabile dell'ufficio, ci si riserva il diritto di applicare la penale di cui all'art. 10 del presente disciplinare di gara.
5. In difetto di ciò la fornitura sarà richiesta ad altre ditte e la ditta appaltatrice sarà tenuta a rimborsare gli oneri sostenuti dal Comune, conseguenti all'eventuale danno, spesa e pregiudizio che per tali fatti potessero derivare al Comune stesso.

6. MODALITÀ DI ORDINAZIONE, ORGANIZZAZIONE E ESECUZIONE DELLE FORNITURE

1. Sono a cura dell'appaltatore le spese per il trasporto e la consegna dei prodotti, effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.
2. La ditta aggiudicataria sarà responsabile per qualsiasi rischio connesso all'attività di fornitura e trasporto delle merci svolta nel periodo e per eventuali danni arrecati a cose o persone, di cui peraltro si assume la completa responsabilità sollevandone l'Amministrazione comunale.
3. Le forniture oggetto del presente appalto sono considerate alla stregua di pubblico servizio e non possono essere interrotte ad eccezione di cause di forza maggiore. Per tale motivo l'appaltatore dovrà garantire il servizio senza soluzione di continuità per l'intero periodo contrattuale (cfr. art. 17, comma 1).
4. Il **piano delle consegne** da parte dell'appaltatore terrà conto delle seguenti condizioni:
 - a) Gli ordini saranno effettuati dal responsabile di cucina delle mense scolastiche di Valtournenche e di Breuil-Cervinia all'appaltatore in tempi utili per permettere il rifornimento delle derrate secondo le seguenti modalità:
 - ORTOFRUTTA forniture come richieste dal servizio di cucina e all'eventuale occorrenza

- b) Gli ordini saranno effettuati, secondo necessità dal responsabile di cucina all'appaltatore anche per piccoli quantitativi (es. 2 kg di mele, n. 2 limoni, ecc. ecc.) e nel rispetto di quanto indicato al precedente comma 4. lettera a):
 - ORTOFRUTTA forniture come richieste dal servizio di cucina e all'eventuale occorrenza
- c) La consegna delle merci, nella varietà e quantità che saranno precisate di volta in volta, al momento dell'ordine, dal responsabile di cucina, dovrà avvenire secondo le quantità, la frequenza e gli orari e il luogo di consegna indicati dal responsabile di cucina meglio rispondenti all'organizzazione lavorativa e comunque nel rispetto di quanto precedentemente indicato per quanto riguarda frutta/verdura. Deve essere garantita, secondo quanto indicato nel piano delle consegne, la puntualità della consegna al fine di non creare ripercussioni sui programmi di lavoro degli addetti al servizio di refezione scolastica e sui menù.
- d) Al momento della consegna presso le cucine di Valtournenche e di Breuil-Cervinia le merci dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto.
- e) Qualora il fornitore si trovi nell'impossibilità di fornire il prodotto/merce richiesti, per temporanea indisponibilità dello stesso, e ne fornisca altro di qualità superiore, il prezzo dovrà rimanere invariato così come risultante in sede di offerta.

5. **Trasporto:**

- a) Dovranno essere rispettate tutte le norme di legge vigenti ed in particolare le Direttive UE in materia di trasporto delle derrate alimentari, con particolare attenzione alle temperature.
- b) Le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate alle temperature previste.
- c) Il trasporto dovrà essere effettuato con idonei automezzi conformi ai regolamenti igienico-sanitari vigenti e con contenitori adeguati, che si attengano alle norme di legge.
- d) Gli automezzi adibiti al trasporto non dovranno avere uso promiscuo con generi non alimentari.
- e) La consegna deve essere effettuata al personale di cucina, che effettuerà il controllo, a suo insindacabile giudizio, della conformità dei prodotti in qualità e quantità.
- f) L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere la disponibilità delle schede tecniche di tutti i prodotti alimentari forniti onde poter verificare le caratteristiche di qualità superiore, nutrizionali, microbiologiche e tecniche previste dal presente bando. In caso di difformità, l'amministrazione comunale comunicherà, anche via mail, la non conformità al fornitore. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari, non riscontrati immediatamente.

8. RECESSO

1. E' libera facoltà dell'Amministrazione comunale di recedere dall'affidamento dell'appalto, in tutto o in parte, prima della sua naturale scadenza, in relazione ad eventuali diversi assetti organizzativi o diverse forme di gestione dei servizi tali da rendere non più necessarie le forniture, venendo quindi meno il bisogno diretto dell'Ente. Tale recesso è subordinato ad un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da inviarsi al fornitore, da parte dell'Amministrazione comunale. Non sarà riconosciuto all'impresa, a fronte dell'eventuale recesso di cui trattasi, alcun rimborso spese, alcun contributo né alcuna altra utilità di qualsiasi natura, ma il solo corrispettivo per le prestazioni svolte fino a quel momento. E' facoltà dell'Ente risolvere in tutto o in parte il contratto nei casi di cessazione di attività dei servizi di mensa anche per disposizione locale, regionale o statale in materia.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dalla legge per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del rapporto per inadempimento le seguenti fattispecie:
 - a. ritardi ingiustificati nella consegna delle forniture;
 - b. abbandono dell'appalto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa;
 - c. per motivi di pubblico interesse;
 - d. impiego di personale non dipendente dell'impresa, se non debitamente autorizzato ex lege;
 - e. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche e alla qualità;
 - f. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta;

- g. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - h. interruzione non motivata della fornitura;
 - i. subappalto della fornitura, ad eccezione di quanto disposto dagli artt. 13 e 17;
 - j. cessione del contratto a terzi;
 - k. ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 2 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso di un medesimo anno scolastico ovvero comminazione di penali per un importo superiore al 10% del valore contrattuale.
3. Nei casi previsti dal presente articolo, l'impresa incorre nel risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.
 4. L'Amministrazione comunale a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'impresa può unilateralmente rescindere il rapporto con effetto immediato, comunicando all'impresa i motivi e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

9. REVISIONE PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO

1. I prezzi unitari indicati in offerta sono comprensivi di tutti gli oneri, espressi e non, del presente disciplinare, nessuno eccettuato ed escluso, comprese eventuali spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, al netto dell'I.V.A..
2. I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per il periodo indicato di aggiudicazione fatto salvo che a decorrere dalla seconda annualità, ai sensi del D.L. 27 gennaio 2022 n. 4 (Decreto sostegni-ter), è prevista la revisione sui prezzi unitari offerti, di cui all'art. 106 comma 1 lett. A) del D.Lgs. 50/2016 e smi e che la revisione verrà operata tenuto conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, con riferimento al mese di agosto su richiesta dell'appaltatore.
3. L'appaltatore liquida le somme dovute a fronte di emissione di fatture mensili posticipate che dovranno riportare i dati relativi alle forniture eseguite oltre ai dati previsti dalla normativa sulla tracciabilità finanziaria (cfr art. 16, c. 3 del disciplinare).
4. **Fatturazione:** Obbligo di fatturazione elettronica L. 24/12/2007, n. 244, art. 1 e successive modifiche e integrazioni. Per ragioni di carattere amministrativo/contabile è richiesta una fatturazione separata per le forniture della mensa di Valtournenche e di Breuil-Cervinia ovvero in caso di fatturazione unica si richiede comunque di dettagliare la fornitura per destinazione separando le forniture alle due cucine. In caso di inottemperanza la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere nuova fatturazione contenente la summenzionata distinzione applicando automaticamente la sospensione dei termini di pagamento.
5. Il pagamento, da parte dell'amministrazione comunale, verrà effettuato secondo la normativa vigente.
6. Dal pagamento del corrispettivo verrà detratto l'importo delle eventuali penalità di cui al successivo art.10.

10. PENALITA'

1. Ove si verificano inadempienze della ditta alle prescrizioni previste saranno applicate dall'amministrazione comunale in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme le seguenti penalità:
 - Da € 100,00 a € 2.000,00 per ogni infrazione a seconda della gravità alle norme contenute nel presente disciplinare.
 - Qualora vengano comminate più di due penalità per la medesima inadempienza ovvero qualora l'ammontare complessivo delle penali comminate superi il 10% del valore contrattuale il Comune può procedere a recesso per giusta causa

11. REQUISITI, TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. Possono presentare formale offerta:
 - le ditte invitate purché in possesso dei requisiti d'ordine generale ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e smi.**Il disciplinare di gara e il documento contenente le specifiche derrate alimentari dovranno essere debitamente sottoscritti per accettazione in ogni pagina.**

12. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. Offerta mediante il criterio del prezzo più basso determinato mediante offerta percentuale di ribasso sull'importo complessivo posto a base d'asta stimato, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs 50/2016 e smi. L'importo a base d'asta per le forniture:
 - di prodotti ortofrutticoli è stimato in ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e smi per il periodo dal 19/09/2022 al 18/09/2026 (€ 54.546,00) + eventuale proroga per il periodo dal 19/09/2026 al 18/09/2028 (€ 27.274,00) è pari a € 81.820,00 IVA esclusa calcolato per

l'intera durata dell'appalto e sulla fornitura complessiva presunta..

13. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto alla ditta di cedere o subappaltare il servizio di fornitura, sia in forma totale che parziale, pena il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione.
2. La ditta può tuttavia indicare un idoneo sostituto temporaneo, al fine di garantire la fornitura anche nei periodi di chiusura dell'attività, ai sensi dell'art. 17.

14. CONTROVERSIE

1. Ogni controversia che dovesse insorgere tra Comune e ditta, relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente contratto, qualora non si addivenga a risoluzione stragiudiziale della stessa, è di competenza del Foro di Aosta.

15. FINANZIAMENTO

1. Il servizio è finanziato con fondi propri.

16. OBBLIGHI DELLA DITTA

1. Sono a carico della ditta tutti gli oneri relativi alle forniture oggetto dell'appalto.
2. La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà tenere a disposizione la documentazione di tracciabilità degli alimenti secondo la normativa vigente;
3. La ditta dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari secondo quanto stabilito dalla L. 136/10 e ss.mm.ii. comunicando i dati relativi al c/c dedicato, anche in via non esclusiva, ai pagamenti delle fatture;
4. La ditta è tenuta ad applicare al personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti nazionali collettivi di lavoro per le imprese del settore e dagli accordi locali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi oggetto del presente appalto. Ai fini del controllo di quanto sopra la Stazione appaltante prima di ogni pagamento chiederà copia del DURC (Documento Unico di regolarità contributiva INPS-INAIL).
5. L'impiego di prodotti alimentari non contemplati dal presente bando non è da escludersi a priori, tuttavia il loro eventuale inserimento nella fornitura per il servizio di refezione scolastica deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'Amministrazione comunale.

17. STIPULA DEL CONTRATTO

1. Sono a carico dell'appaltatore, senza diritto di rivalsa, tutte le spese, imposte e tasse, compresi i diritti di segreteria, inerenti e conseguenti al contratto.

18. AVVERTENZE

1. La fornitura potrà essere sospesa per un massimo di 90 giorni annui, anche non consecutivi, nell'arco della durata contrattuale. Durante il periodo di sospensione l'aggiudicatario dovrà garantire, a propria cura, la fornitura, ai prezzi e alle condizioni praticate in appalto, mediante altro idoneo fornitore, che presenti tutte le caratteristiche previste dalla legge in ordine alla capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione, il cui nominativo dovrà essere comunicato all'amministrazione comunale almeno una settimana prima della sostituzione.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà, di richiedere integrazioni e/o chiarimenti circa la documentazione di gara.
3. La stazione appaltante si riserva di verificare i requisiti dichiarati dalla ditta mediante l'acquisizione dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.
4. In caso di dichiarazioni mendaci il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti in forza di provvedimento emanato sulla base di dichiarazione non veritiera (art. 75 DPR 445/2000) ed è altresì punito ai sensi del codice penale e delle altre leggi speciali in materia (art. 76 DPR 445/2000).
5. Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e concorrenti potranno avvenire indifferentemente a mezzo di PEC, e-mail ordinaria, a mano oppure per posta.
6. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di sospendere, annullare, revocare o differire in qualsiasi momento la procedura di affidamento e i relativi atti e provvedimenti senza che i concorrenti possano avere nulla a pretendere, a qualsiasi titolo.
7. Gli interessati potranno prendere contatto con questo ente dalle ore 9:00 alle ore 12:00, dal lunedì al venerdì ai seguenti recapiti:

COMUNE DI VALTOURNENCHE – Area SCTC – Sito web:
www.comune.valtournenche.ao.it
P.zza della Chiesa n. 1 – 11028 Valtournenche - Tel. 0166/946811 - Fax. 0166/946829 –
PEC: protocollo@pec.comune.valtournenche.ao.it –

E-MAIL: info@comune.valtournenche.ao.it –

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

NOMINATIVO	Cristina Maria Camaschella	UFFICIO	Area SCTC
E-MAIL	info@comune.valtournenche.ao.it	TELEFONO	0166946811

RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA:

NOMINATIVO	Stefania Perruquet	UFFICIO	
E-MAIL	info@comune.valtournenche.ao.it	TELEFONO	0166946811 – 44 - 40

19. INFORMATIVA TRATTAMENTO DEI DATI.

1. I dati raccolti saranno trattati, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento 679/2016/UE "General Data Protection Regulation" (GDPR), esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura in oggetto.

20. NORMA DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

Allegato c)

SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI PRODOTTI CARNEI, ORTOFRUTTICOLI E SALUMERIA

DEVONO ESSERE FORNITI CON TALI CARATTERISTICHE I PRODOTTI NELL'ELENCO B) E PER QUELLI EVENTUALMENTE NON INDICATI, CHE PER NECESSITÀ DIVERSE DOVESSERO ESSERE RICHIESTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MENU, PREVIO ACCORDO CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- . riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- . rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto
- . fornitura regolare a peso netto;
- . completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna per luogo di destinazione e fatture diverse per luogo di destinazione: mensa Breuil Cervinia, mensa Capoluogo;
- . precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- . corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel bando;

L'azienda appaltatrice dovrà impegnarsi a garantire, per ciascun prodotto offerto in appalto una alternativa.

L'impiego di prodotti alimentari non contemplati dal presente bando non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale nella fornitura per il servizio di refezione scolastica deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'Amministrazione comunale.

È fatto obbligo inoltre alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari diverse da quelle richieste in sede di gara, che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari, ricorrenze e/o allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza.

I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- . essere di qualità SUPERIORE. Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.
- . essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura, le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- . essere garantito il non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica
- . essere trasportati con veicoli igienicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- . consegnati in imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc...
- . consegnati in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici, possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- . dovrà essere certificato che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia;
- . gli alimenti non devono contenere coloranti artificiali, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato

monosodico);

- la data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione, tutti i prodotti confezionati al momento della consegna dovranno avere ancora almeno il 75% della loro vita commerciale;
- essere essenzialmente di produzione nazionale.

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

1. autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari;
2. autocertificazione di adempimento agli obblighi previsti in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare al Comune di Valtournenche, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del piano HACCP relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.

Definizioni

· etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica;

Ai fini del presente bando si intendono per:

a. prodotti convenzionali: prodotti di largo consumo non aventi le caratteristiche specifiche di cui ai successivi punti;

b. prodotti biologici: prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi). Devono obbligatoriamente essere forniti con tale caratteristica i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti con la dicitura "*BIOLOGICO*".

Le medesime caratteristiche devono essere possedute dagli ulteriori prodotti eventualmente offerti per tale tipologia.

c. Prodotti DOP e IGP: i prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio) e IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa vigente e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali.

PRODOTTI CARNEI

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi. Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria.

La carne dovrà altresì:

- provenire da allevamenti nazionali;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco

candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

□□presentare caratteristiche igieniche ottime, assenze di contaminazione microbiche e fungine;

□□essere confezionata sottovuoto;

□□il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;

□□la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti. Dovrà essere dichiarata, su ogni confezione il peso della carne.

Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio devono essere trasparenti e incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i prodotti contenuti durante la manipolazione e il trasporto.

Essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiare in cassette o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati. Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), quarto anteriore (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto. Per bolliti, umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, pesce, collo, cappello del prete e bianco costato. Per la preparazione del brodo di carne dovranno essere impiegati i tagli anatomici previsti per i bolliti e il brodo andrà sgrassato prima della somministrazione.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria. Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe. Tutta la carne suina deve:

-provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto essere munita del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);

-garantire la provenienza da allevamenti nazionali dichiarandolo, o direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione attestante la provenienza nazionale della fornitura in oggetto allegata alla bolla di consegna.

-presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

-non presentare odore anomali

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperatura di trasporto previste dalla legge.

Il confezionamento della carne suina deve essere effettuato sottovuoto, e il trasporto deve avvenire in contenitori che non offrano la possibilità di insudiciamento del contenuto durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Ogni confezione dovrà evidenziare il peso netto del contenuto.

Tipologia dei tagli: .

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati "carré disossato, lonza e fesetta.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: tipologia - petti di pollo, fesa di tacchino.

Il prodotto deve soddisfare tutte le disposizioni in materia sanitaria . Deve presentare il bollo della visita sanitaria.

Si richiede una carne di classe "A". Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve altresì:

-provenire da allevamento a terra nazionale dichiarandolo o direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna attestante la provenienza nazionale

della fornitura in oggetto.

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservantichimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermitici.

Le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. Devono inoltre riportare il peso netto del contenuto. Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi sul suolo delle stesse. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

a) Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno. Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane o confezionati sottovuoto.

b) Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane.

Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

ALTRE CARNI

Altre tipologie di carni oltre a quelle elencate si potranno impiegare per le diete speciali: es. carne equina, ovina.

PRODOTTI DELLA SALUMERIA

Prosciutto crudo o cotto

Le norme sanitarie generali stabiliscono che i prosciutti provengano da allevamenti la cui carne risulti priva di additivi e di estrogeni, nonché di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti).

Prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità prodotto con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente:

- carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali,

nitrito e nitrato.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alle temperature previste dalla legge.

Prosciutto crudo San Daniele

Deve essere prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

L'etichettatura e le caratteristiche merceologiche devono essere quelle stabilite dalla normativa vigente :

forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;

peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg;

colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

carne di sapore delicato e con aroma fragrante e caratteristico;

la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi;

assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Prosciutto crudo di Parma a denominazione tipica

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche:

forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.

peso non inferiore a 9 Kg (ammesso un calo ponderale del 20% in meno se disossato)

colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;

la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi.

assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente dalla normativa vigente, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori sapori sgradevoli o anomali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli convenzionali e prodotti provenienti da agricoltura biologica conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Non si devono utilizzare ortaggi freschi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica o altro contenitore.

Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, di 1° categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsiglia l'uso di prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica all'interno della frutta, scudettidi cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dal torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualsiasi altro materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti ai requisiti igienici

Verdura Fresca di Prima Qualità

Prodotti orticoli convenzionali e prodotti provenienti da agricoltura biologica e di provenienza Italia. La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione. La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari
- non presentare insetti infestanti né attacchi di roditori
- essere priva di umidità esterna anomala
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normativa vigente
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile della Amministrazione, anche attraverso il personale addetto ai servizi di cucina delle mense scolastiche di Valtournenche e di Breuil-Cervinia i caratteri organolettici della verdura stessa.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Frutta Fresca di Prima Qualità'

Prodotti convenzionali e prodotti da agricoltura biologica (in tal caso è ammessa la deroga sulla 1° qualità) e fatta salva l'eccezione della frutta esotica, di provenienza Italia, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione. Deve essere di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta
- deve essere indicata chiaramente la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti
- appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari

- non esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi di roditori
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla legge
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione
- rispettare in toto la normativa vigente in merito

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno e ai frutti, deve comunque garantire il non superamento dei limiti di residui ammessi per legge .

VARIE

Erbe aromatiche seccate (origano, basilico, prezzemolo, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

NOTA BENE

1. PER TUTTE LE DERRATE, SIA CONTEMPLATE CHE NON CONTEMPLATE NEL PRESENTE ALLEGATO, E' TASSATIVAMENTE VIETATO L'USO DI ALIMENTI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI TRANSGENICI.
2. PER TUTTE LE DERRATE NON CONTEMPLATE NELLE PRESENTI TABELLE MERCEOLOGICHE SI FA RIFERIMENTO ALLE LEGGI VIGENTI E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI INOLTRE DEVE ESSERE SEMPRE GARANTITA LA MIGLIORE QUALITA
3. LADDOVE POSSIBILE DEVONO ESSERE PROPOSTI PRODOTTI A KM 0
4. TUTTI I PRODOTTI DEVONO ESSERE VENDUTI NELLE QUANTITA E PEZZATURE RICHIESTE DAL PERSONALE IN SERVIZIO NELLE MENSE COMUNALI.

Stazione appaltante: COMUNE DI VALTOURNENCHE

Tipo Procedura: Affidamento Diretto

Titolo: FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PER MENSE SCOLASTICHE DAL 19/09/2022 AL 18/09/2026 EVENTUALMENTE PROROGABILE PER IL PERIODO DAL 19/09/2026 AL 18/09/2028 e **numero registro di sistema:** PI044070-22

Offerta Economica

Numero Riga	DESCRIZIONE	UM OGGETTO INIZIATIVA	QUANTITA' (IN UNITA' DI MISURA) (3 dec.)	VALORE A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA (5 dec.)	IMPORTO PER ATTUAZIONE SICUREZZA (2 dec.)	IMPORTO OPZIONI (2 dec.)	PREZZO OFFERTO PER UM IVA ESCLUSA (5 dec.)	VALORE OFFERTO (5 dec.)	ALLEGATO ECONOMICO
0	; FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PER MENSE SCOLASTICHE DAL 19/09/2022 AL 18/09/2026 EVENTUALMENTE PROROGABILE PER IL PERIODO DAL 19/09/2026 AL 18/09/2028	LOTTO	1,000	54.546,00000	0,00	27.274,00	54.200,00000	54.200,00000	

VALORE DELL'OFFERTA ECONOMICA: 54.200,00 €

Ragione sociale del Concorrente: L'ORCHIDEA DI FUCARINO DOMENICO & C.

FRAZIONE CHALAZ snc - 11028 Valtournenche (Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste)

C.F. 07098620011 P.IVA IT00631850070

Domenico Fucarino
Firmato digitalmente

Durc On Line

Numero Protocollo	INAIL_34258940	Data richiesta	11/08/2022	Scadenza validità	09/12/2022
-------------------	----------------	----------------	------------	-------------------	------------

Denominazione/ragione sociale	L'ORCHIDEA DI FUCARINO D. & C SNC
Codice fiscale	07098620011
Sede legale	FRAZIONE CHALUZ, SNC 11028 VALTOURNENCHE (AO)

Con il presente Documento si dichiara che il soggetto sopra identificato **RISULTA REGOLARE** nei confronti di

I.N.P.S.
I.N.A.I.L.

Il Documento ha validità di 120 giorni dalla data della richiesta e si riferisce alla risultanza, alla stessa data, dell'interrogazione degli archivi dell'INPS, dell'INAIL e della CNCE per le imprese che svolgono attività dell'edilizia.

Area Servizi S.C.T.C. (sociale-cultura-turismo-commercio)

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

OGGETTO: PLACE VDA PI044070-22 - MENSE SCOLASTICHE COMUNALI -
AFFIDAMENTO FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DITTA L'ORCHIDEA DI
FUCARINO DOMENICO E C. SNC DI VALTOURNENCHE DAL 19/09/2022 AL 18/09/2026
EVENTUALMENTE PROROGABILI PER IL PERIODO DAL 19/09/2026 AL 18/09/2028. CIG
9403420BA8

Sulla determina n. 426 del 19/10/2022

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art. 151, comma 4 del T.U. 18 agosto 2000, n. 267, effettuati i controlli ed i riscontri amministrativi, contabili e fiscali degli atti pervenuti

APPONE

il visto di regolarità contabile

ATTESTANTE

la copertura finanziaria della spesa, ai sensi degli art. 183 e 184 del T.U. 18 agosto 2000, n 267 dell'art. 49bis, comma 2 della Legge Regionale 7 dicembre 1998, n. 54 e del vigente Regolamento Comunale di Contabilità.

Valtournenche, li 21/10/2022

Sottoscritto dal Responsabile
REY RENE'
con firma digitale