



OGGETTO: AFFIDAMENTO DIRETTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E PRODOTTI DI PER LE MENSE SCOLASTICHE COMUNALI DI VALTOURNENCHE E DI BREUIL-CERVINIA, COMPRESI ASILO NIDO E MINI CLUB A BREUIL-CERVINIA. - PERIODO A.S. 21/22

ORTOFRUTTICOLI CIG € 9.700,00

MACELLERIA CIG € 12.700,00

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.camascHELLa@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 e di macelleria 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 ai sensi dell’articolo 1, comma 2 lett. a) del DL 76/2020
2. L’aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta appaltatrice.

4. OGGETTO E DURATA

1. Oggetto dell’appalto sono le forniture 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.**
2. L’appalto per le forniture ha la durata per l’a.s. 21/22 fino al 31/08/2022.
3. L’aggiudicatario si impegna a garantire le forniture nei locali appositamente destinati delle cucine situate a Valtournenche e a Breuil-Cervinia nelle grammature e pezzature 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 metereologici, 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 di macelleria è stimato in € **12.700,00** (I.V.A. esclusa) calcolato per l’intera durata dell’appalto e sulla fornitura complessiva presunta.

- di prodotti ortofrutticoli è stimato in € **9.700,00** (I.V.A. esclusa) calcolato per l'intera durata dell'appalto e sulla fornitura complessiva presunta
2. L'importo contrattuale 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 presunto per tutta la durata dell'appalto è stimato incirca 27.000 per tutte le scuole inclusi nido e miniclub e potrebbe essere suscettibile di variazioni
 4. Il menu a.s. 2021/22 non è ancora disponibile. Si allega menu tipo .

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, 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. E' prevista la fornitura per le diete speciali (es. celiaci, allergie alimentari diverse, intolleranze) di alimenti privi di glutine, latte o uova, nelle varie combinazioni. Il numero presunto di utenti con dieta speciale per motivi di salute è di circa 5 unità.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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 all'appaltatore in tempi utili per permettere il rifornimento delle derrate secondo le seguenti modalità:
 - CARNI forniture come richieste dal servizio di cucina e all'eventuale occorrenza
 - FRUTTA/VERDURA forniture come richieste dal servizio di cucina e all'eventuale occorrenza

- b) Gli ordini, non avendo le cucine magazzini per grossi stoccaggi, saranno effettuati, secondo necessità dal responsabile di cucina all'appaltatore anche per piccoli quantitativi (es. 2 hg di prosciutto cotto tagliato a fettine, 250 gr. di carne trita, n. 1 bottiglia di polpa di pomodoro, n. 2 limoni, gr. 200 prosciutto, ecc. ecc.) e nel rispetto di quanto indicato al precedente comma 4. lettera a):
 - CARNI forniture come richieste dal servizio di cucina e all'eventuale occorrenza
 - FRUTTA/VERDURA 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 carni e 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.
- d) Al momento della consegna 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. Le temperature di consegna dei prodotti refrigerati e le date di scadenza del latte pastorizzato, dei latticini e degli altri prodotti confezionati sono quelle indicate dalla normativa vigente in materia.
- 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 fax, 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.
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 di macelleria è stimato in € **12.700,00** (I.V.A. esclusa) calcolato per l'intera durata dell'appalto e sulla fornitura complessiva presunta.
 - di prodotti ortofrutticoli è stimato in € **9.700,00** (I.V.A. 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. AVVERTENZE

1. La fornitura potrà essere sospesa per un massimo di 90 giorni, 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. In caso di discrepanza tra l'offerta economica presentata in cifre e quella presentata in lettere si considererà esclusivamente l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 72, comma 2 del R.D. 827/1924 e ss.mm.ii..
6. 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.
7. 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.
8. 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	Dr. Rey René	UFFICIO	Segretario Comunale
E-MAIL	info@comune.valtournenche.ao.it	TELEFONO	0166946811

RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA:

NOMINATIVO	Cristina Maria Camaschella	UFFICIO	Area Amministrativa
E-MAIL	info@comune.valtournenche.ao.it	TELEFONO	0166946811 – 40 - 44

18. INFORMATIVA TRATTAMENTO DEI DATI.

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.

19. 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.

Valtournenche, lì 27/08/2021

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dr. René Rey)