



COMUNE DI LEDRO

Provincia di Trento

Settore Servizi

Via Vittoria, 5 – fraz. Pieve di Ledro
comune@comune.ledro.tn.it
0464 592720 Fax 0464 592721

Spett.le Ditta

Numero di protocollo associato
al documento come metadato (D.P.C.M. 3.12.2013, art. 20).
Verificare l'oggetto della PEC o i files allegati alla medesima.
Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.

Oggetto: **Affidamento della fornitura di carne per il servizio di ristorazione presso le Scuole Provinciali dell'infanzia di Bezzecca e di Tiarno di Sopra periodo 1 settembre 2018 – 30 giugno 2019. Richiesta di offerta nell'ambito del sistema MERCURIO.**
Codice CIG: Z692484A38.

1. Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto la fornitura di carne necessaria allo svolgimento del servizio di ristorazione per gli utenti delle scuole provinciali dell'infanzia di Bezzecca e di Tiarno di Sopra nel Comune di Ledro.

L'obiettivo istituzionale dell'Amministrazione comunale è quello di erogare un servizio di ristorazione utilizzando materie prime di qualità rispondenti ai requisiti di legge in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e rintracciabilità.

2. Quantitativi e valore della fornitura

Numero pasti erogati mediamente quotidianamente:

Scuola infanzia Bezzecca	60
Scuola infanzia Tiarno di Sopra	40

Sulla base degli acquisti effettuati negli anni precedenti il Servizio di merito ha stimato verosimilmente la fornitura secondo una valutazione del complessivo fabbisogno, fermo restando che il quantum della prestazione, ovvero l'importo effettivo dell'affidamento, si determinerà in ragione delle concrete esigenze e necessità comunicate dalle Scuole dell'infanzia provinciali, stante il plafond di spesa impegnata entro il quale potrà variamente assestarsi il valore effettivo delle forniture.

La spesa stimata è stata quantificata tenendo conto dell'andamento della fornitura di carne presso le Scuole dell'infanzia di Tiarno di Sopra e Bezzecca, avuto riguardo al trend di spesa dell'ultimo triennio, e precisamente per il periodo di riferimento euro 8.300,00 iva a termini di legge esclusa.

Pertanto detto importo non rappresenta l'importo contrattuale, bensì la stima verosimile della spesa sostenuta dal Comune per la fornitura di carne per le scuole provinciali dell'infanzia di Bezzecca e Tiarno di Sopra.



Sede legale: via Vittoria, 5 - fraz. Pieve di Ledro 38067 LEDRO
Pec: comune@pec.comune.ledro.tn.it
Cod. Fisc e P.IVA 02147150227



L'importo è da considerarsi comprensivo del costo di trasporto ed ogni altra spesa accessoria per la merce consegnata presso le Scuole Provinciali dell'infanzia.

3. Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata dal 1 settembre 2018 e termine ultimo il 30 giugno 2019.

4. Immodificabilità dei prezzi

La ditta dovrà garantire il ribasso offerto sui prezzi indicati nel modulo, allegato alla presente, per tutta la durata dell'appalto.

5. Qualità delle carni fresche

La ditta deve fornire la carne fresca proveniente da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e quindi incondizionatamente atta al consumo alimentare umano; deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione.

Le carni, fornite con giusto grado di frollatura (non meno di otto giorni dalla macellazione), devono essere della migliore qualità, tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso, rosa-rosso vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscono aspetto di carni vecchie.

Saranno respinte le partite che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente, nonché le confezioni sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione il liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto.

Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero – verastro con odore acre pungente della carne.

Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzi presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio, primario o errata saldatura dello stesso).

Le carni devono essere trasportate con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nel rispetto delle norme che regolano il trasporto delle carni macellate.

Devono rispettare i criteri chimici e microbiologici e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative.

Le carni fornite devono essere conformi alle leggi vigenti con particolare riguardo ai requisiti richiesti in materia di etichettatura e rintracciabilità.

Non si accetta, per alcun motivo, fornitura di carne congelata.

6. Ordinazione della merce

L'ordinazione della merce verrà effettuata dalle Scuole Provinciali dell'infanzia. Alle Referenti cuoche è data facoltà di richiedere alla ditta anche prodotti, limitatamente a piccole quantità, non inseriti nella presente richiesta su presentazione di preventivo e accertamento della congruità dei prezzi.

7. Modalità e frequenza della fornitura

La frequenza delle forniture è stata verificata con il Responsabile della cucina anche in relazione alle disponibilità di spazio dei rispettivi magazzini e comunque nel rispetto delle norme di HACCP. La frequenza delle forniture è stata pertanto individuata indicativamente come di seguito dettagliato:



Sede legale: via Vittoria, 5 - fraz. Pieve di Ledro 38067 LEDRO
Pec: comune@pec.comune.ledro.tn.it
Cod. Fisc e P.IVA 02147150227



Scuola infanzia Bezzeca e Tiarno di Sopra

Prodotti	Frequenza
Carne	1 o 2 volte settimana

8. Consegna e controlli quantità e qualità

La merce ordinata dovrà essere consegnata presso le Scuole provinciali dell'infanzia:

Scuola dell'Infanzia di Bezzeca – Via Gen dalla Chiesa, 2,
Scuola dell'infanzia di Tiarno di Sopra – Piazza Milin, 13,

dove sono ubicati i locali/deposito delle derrate alimentari per la mensa scolastica, seguendo le seguenti modalità: la fornitura della carne fresca dovrà avvenire indicativamente entro le ore 9.00 della giornata concordata con il Responsabile della cucina, o in altro orario da concordarsi con il medesimo, che peraltro può sempre richiedere alla ditta fornitrice forniture urgenti.

È indispensabile la puntualità nell'orario di consegna che, per ragioni di organizzazione del lavoro dovrà avvenire, se non altrimenti concordato, dal lunedì al venerdì.

All'atto della consegna il Responsabile della cucina controllerà il peso, la qualità, qualora reputi che la stessa non possieda i requisiti richiesti la rifiuterà ed il fornitore sarà tenuto a ritirarla immediatamente ed a provvedere alla sostituzione. L'accettazione dei prodotti consegnati non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna.

La qualità e la genuinità della carne fornita potrà essere verificata anche mediante periodiche analisi a campione effettuate attraverso gli uffici ASL competenti o ditte specializzate, incaricate dall'Amministrazione comunale. Potranno essere richieste ai fornitori analisi e autocertificazioni attestanti la qualità di quanto trattato ed il rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato con spese a carico del fornitore stesso. Il fornitore dovrà garantire l'adeguatezza del mezzo di trasporto della merce.

Il Responsabile della cucina esegue i controlli per verificare la congruità della fornitura con l'ordine emesso, l'integrità dell'imballo e la conformità delle condizioni di trasporto e consegna. Qualora non fosse possibile effettuare eventuali contestazioni all'atto della consegna, la ditta dovrà accettare contestazioni sulla qualità, quantità e confezionamento, anche a ragionevole distanza dalla consegna e comunque limitatamente alla qualità qualora il difetto appaia al momento dell'uso.

9. Pagamenti

La fatturazione della fornitura da parte della ditta dovrà avvenire con cadenza mensile mediante fatturazione elettronica (due fatture separate per le due scuole). **Le fatture in formato elettronico devono essere intestate ed inviate al Comune di Ledro con sede in Via Vittoria 5 Ledro, codice fiscale e partita IVA 02147150227 dovranno indicare la scuola dell'infanzia servita** e dovranno riportare i seguenti dati:

- indicazione della scuola dell'infanzia alla quale è stata consegnata la merce;
- estremi dell'impegno contabile e determina/delibera;
- scadenza pagamento: 30 giorni dalla data di arrivo della fattura tramite il sistema di interscambio;
- codice univoco Ufficio: VWB6BH;
- codice IPA:c_m313;
- codice CIG: Z692484A38;
- regime IVA split payment “scissione dei pagamenti”.



Il pagamento del corrispettivo è subordinato all'accertamento da parte del Settore Servizi alla persona del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali ed avviene, di norma, entro 30 giorni dall'accertamento stesso oppure entro 30 giorni dalla data di arrivo della fattura tramite il sistema di interscambio, previa verifica della regolarità contributiva. In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di intervenuta contestazione da parte dell'Amministrazione comunale.

La fattura si intende ricevuta al momento della data di arrivo della fattura tramite il sistema di interscambio ed il pagamento si intende effettuato alla data di emissione del mandato di pagamento. Il fornitore non potrà avanzare alcuna pretesa per eventuali ritardi attribuibili ai tempi tecnici necessari per l'espletamento, da parte della Tesoreria e del circuito interbancario, della procedura di pagamento.

10. Sicurezza

L'Amministrazione, in merito alla valutazione delle attività oggetto dell'affidamento che prevede la mera fornitura di beni, precisa che non si è riscontrata la presenza di rischi interferenziali per i quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

Gli oneri relativi risultano pari a zero in quanto non sussistono rischi interferenti e pertanto non viene predisposto il DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza).

Il fornitore è in ogni caso tenuto a coordinarsi e cooperare con l'Amministrazione comunale al fine di valutare i rischi specifici della propria lavorazione che possono comportare problematiche di carattere interferenziale.

Oneri della sicurezza 'aziendali'

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza relativi alla presente procedura il prezzo complessivo indicato deve intendersi comprensivo di tali costi sicurezza.

La ditta deve indicare in sede di offerta la stima dei costi relativi alla sicurezza di cui all'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm., anche se pari a zero, compilando apposita dichiarazione sostitutiva allegata all'offerta economica.

La ditta deve essere in possesso del DVR - documento valutazione rischi, se ed in quanto dovuto.

11. Responsabilità dell'impresa

L'impresa è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione della fornitura.

Durante l'esecuzione del contratto l'impresa assume ogni responsabilità per infortuni e danni a persone o cose, per sua colpa o dei suoi dipendenti e collaboratori, sollevando pertanto l'Amministrazione da qualsivoglia responsabilità al riguardo. L'impresa dovrà pertanto adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie con l'obbligo del controllo.

12. Altri obblighi della ditta fornitrice

La Ditta oltre a quanto sopra previsto, ha l'obbligo di:

- comunicare tempestivamente al Responsabile della cucina qualsiasi interruzione, sospensione o variazione della fornitura che dovesse verificarsi per causa di forza maggiore;
- provvedere a tutte le forme assicurative sociali, previdenziali, infortunistiche del personale eventualmente impiegato nell'espletamento del servizio;
- attenersi all'osservanza scrupolosa del contratto collettivo nazionale e degli accordi locali integrativi in vigore per il tempo e nelle località dove si esercita l'attività, garantendo quindi condizione normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL ai dipendenti eventualmente impiegati;
- applicare i contratti e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci; i suddetti obblighi vincolano il



- fornitore anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'azienda e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale;
- far fronte a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;
 - consentire l'effettuazione di ispezioni e controlli disposti dall'Amministrazione comunale nei locali in cui sono prodotti e conservati gli alimenti;
 - rendersi disponibili all'effettuazione di tempestive ed urgenti forniture in casi eccezionali conseguenti a necessità o urgenze contingibili ed imprevedibili (ad es. interruzione energia elettrica, avaria delle strutture preposte alla conservazione di prodotti deperibili, atti vandalici a seguito di intrusione di estranei nei locali delle scuole);
 - la ditta incaricata è tenuta a consegnare copia della polizza assicurativa per l'attività espletata per responsabilità civile per danni arrecati a terzi, persone, cose o animali nel corso dell'esecuzione del contratto. La durata della polizza non può essere inferiore alla durata del contratto.

13. Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, la ditta si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati" alle commesse pubbliche, anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dall'Amministrazione. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

14. Subappalto e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto. Non è ammessa la cessione del presente contratto nemmeno in forma parziale, se non previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

15. Risoluzione del contratto

E' facoltà del Comune risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- ingiustificata interruzione dell'attività oggetto dell'appalto;
- reiterata inosservanza comprovata delle norme di igiene e sicurezza degli alimenti;
- ingiustificati ritardi nella consegna della carne fresca, comunicati dal Responsabile della cucina;
- fornitura di carne fresca non conforme alla qualità e quantità richiesta

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto da parte dell'Amministrazione Comunale di azioni di risarcimento per i danni subiti.

16. Controversie



Sede legale: via Vittoria, 5 - fraz. Pieve di Ledro 38067 LEDRO
 Pec: comune@pec.comune.ledro.tn.it
 Cod. Fisc e P.IVA 02147150227



Tutte le controversie che insorgessero nella fase di esecuzione del contratto relativamente all'interpretazione ed applicazione delle predette modalità e condizioni di affidamento, sono possibilmente definite in via bonaria tra l'Amministrazione comunale e l'impresa affidataria. Nel caso di esito negativo dei tentativi di cui sopra, si ricorrerà all'autorità giudiziaria ordinaria competente per territorio.

17. Presentazione offerta economica

L'offerta economica consiste nell'indicazione di un'unica percentuale di ribasso da applicare al prezzo dei prodotti così come specificati nell'elenco del modulo offerta.

L'aggiudicazione avviene a favore della ditta che offre il massimo ribasso percentuale.

La formulazione dell'offerta economica avviene mediante la compilazione del modulo offerta predisposto dall'Amministrazione appaltante ed allegato.

I prezzi ottenuti applicando la percentuale di ribasso si intendono al lordo di ogni onere (oneri della sicurezza aziendali, trasporto, consegna, facchinaggio, nolo e quant'altro utile e necessario alla fornitura) previsto in capo alla Ditta per la specifica fornitura.

La carne deve provenire,

– per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) m. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e

– per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP o DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350,

conformemente a quanto previsto dai criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 25 luglio 2011.

I costi generali della sicurezza legati a rischi propri dell'attività di impresa dovranno essere esplicitamente indicati, anche se il loro valore è pari a zero.

18. Documenti da inoltrare all'atto della presentazione dell'offerta economica

All'atto della presentazione dell'offerta economica la ditta dovrà inoltrare tramite il sistema Mercurio la documentazione di seguito elencata:

- a. dichiarazione sostitutiva requisiti generali (utilizzando il modello scaricabile a sistema)
- b. modulo offerta economica.

Il contratto è stipulato a misura avuto riguardo ai quantitativi di prodotti volta in volta ordinati dal Responsabile della cucina.

Con l'accettazione della fornitura oggetto del contratto, la ditta dichiara di aver valutato nell'offerta economica tutte le circostanze ed elementi che influiscono sul costo della mano d'opera, dei noli e dei trasporti, prendendo atto che tali costi ricadranno per intero sui prezzi formulati e sul corrispettivo dell'appalto.

Il fornitore non potrà quindi eccepire, durante l'esecuzione della fornitura, la mancata conoscenza di elementi non concretamente valutati, tranne che tali elementi non si configurino come cause di forza maggiore contemplate nel codice civile e non escluse da altre norme del presente capitolo.



Per quanto riguarda l'informativa Privacy - Ex art. 14 del Regolamento UE n. 679 del 2016 la ditta dichiara di aver ricevuto informativa tramite sistema Mercurio.

Il Comune si riserva di non procedere all'affidamento per motivate ragioni di interesse pubblico, senza che perciò la Ditta concorrente possa avanzare pretese di alcun genere o richiesta di rimborsi o indennizzi.

19. Stipulazione del contratto

Il contratto verrà stipulato per mezzo dell'invio tramite la piattaforma Mercurio dell'ordine d'acquisto, previa valutazione del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara.

Qualora vengano accertate false dichiarazioni e/o mancanza di qualcuno dei requisiti prescritti, l'Amministrazione procede a dichiarare la decadenza dell'incarico affidando la fornitura ad altro contraente.

Il Responsabile del procedimento ai sensi della L.P. 30 novembre 1992 n. 23 è Anna Casari. Qualunque informazione potrà essere richiesta ai seguenti recapiti: tel. 0464 592722 e mail comune@pec.comune.ledro.tn.it.

Distinti saluti

IL SEGRETARIO COMUNALE
dott.ssa Lorena Giovanelli
documento firmato digitalmente

Questo documento, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e disponibile presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3bis e 71 D.Lgs. 82/2005).

La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).



Sede legale: via Vittoria, 5 - fraz. Pieve di Ledro 38067 LEDRO
Pec: comune@pec.comune.ledro.tn.it
Cod. Fisc e P.IVA 02147150227

