

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

\*\*\*\*\*

**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Proposta n. 04 246/2023

Responsabile Istruttoria  
CAMASCHELLA CRISTINA MARIA

**Determina n. 80 del 04/04/2023**

**Oggetto: AFFIDAMENTO TEMPORANEA FORNITURA PRODOTTI  
ORTOFRUTTICOLI DITTA FUCARINO DOMENICO DI VALTOURNENCHE.  
CIG.Z853AA556F**

**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;

DATO ATTO che:

- l'art. 151, comma 1, del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, approvato con decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (TUEL), fissa al 31 dicembre il termine per la deliberazione da parte degli enti locali del bilancio di previsione, riferito ad un orizzonte temporale almeno triennale, e dispone che il termine può essere differito con decreto del Ministero dell'interno, d'intesa con il Ministero dell'economia e delle finanze, sentita la Conferenza Stato-città ed autonomie locali, in presenza di motivate esigenze;
- il Decreto del Ministro dell'Interno del 14/12/2022 ha differito il termine per l'approvazione del bilancio di previsione 2023/2025 alla data del 31/03/2023 e ha contestualmente autorizzato, fino alla suddetta data, l'esercizio provvisorio di bilancio ai sensi dell'art. 163, comma 3 del D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- la Circolare del Ministro dell'Interno n. 128 del 30/12/2022 ha differito il termine per l'approvazione del bilancio di previsione 2023/2025 alla data del 30/04/2023 e ha contestualmente autorizzato, fino alla suddetta data, l'esercizio provvisorio di bilancio ai sensi dell'art. 163, comma 3 del D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- il Comune di Valtournenche, nelle more di approvazione del bilancio di previsione 2023/2025, uniforma la propria gestione al disposto normativo sopra richiamato;

VISTA l'ordinanza trasmessa dal Dipartimento di prevenzione S.C. Igiene e alimenti e della nutrizione assunta al prot. 595 del 16/01/2023 con la quale viene disposta la cessazione dell'attività di commercio e deposito all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli fino a successiva revoca per regolarizzazione delle misure impartite;

RICHIAMATA la determinazione n. 12 del 27/1/2023 recante ad oggetto: "Affidamento temporanea fornitura prodotti ortofrutticoli Ditta Vinicola Pugliese di Rossi Mario Rosario di Aosta. CIG Z2F399A7D8";

VISTA la comunicazione trasmessa dalla ditta Vinicola Pugliese di Rossi Mario Rosario di Aosta P.IVA 01035390077 in data 29/03/2023 assunta al prot. 3621 con la quale la stessa comunicava l'indisponibilità a proseguire la fornitura per problemi logistici;

VERIFICATO il permanere dell'ordinanza trasmessa dal Dipartimento di prevenzione S.C. Igiene e alimenti e della nutrizione assunta al prot. 595 del 16/01/2023 con la quale viene disposta la cessazione dell'attività di commercio e deposito all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli fino a successiva revoca per regolarizzazione delle misure impartite;

PRESO ATTO che occorre provvedere all'affidamento della fornitura fino alla revoca dell'ordinanza suddetta per regolarizzazione delle misure impartite;

DATO ATTO che la Ditta Fucarino Domenico di Valtournenche P.IVA 01283860078 si è resa disponibile alla temporanea fornitura alle condizioni di cui all'elenco prezzi prodotti e alle specifiche qui allegate;

RITENUTO affidare temporaneamente e comunque non oltre il 31/08/2023 l'incarico per la fornitura di prodotti ortofrutticoli provvedendo all'indizione di nuova procedura di gara qualora non fossero cessate le motivazioni di cui all'ordinanza trasmessa dal Dipartimento di prevenzione S.C. Igiene e alimenti e della nutrizione in data 16/01/2023 entro il 31/07/2023;

VISTO il D. Lgs. 36 del 31/03/2023 recante "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n.78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici";

DATO ATTO che il Nuovo Codice è entrato in vigore, con i relativi allegati, il 01 aprile 2023 ma sarà operativo dal 01 luglio 2023;

#### RICHIAMATO

- il D.Lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" e smi;
- il Decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, coordinato con la legge di conversione 11 settembre 2020, n. 120 recante: "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale" ;
- il Decreto-legge 31 maggio 2021 , n. 77 "Governance del Piano nazionale di ripresa e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure;

#### CONSIDERATO CHE:

- l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, "Codice dei contratti pubblici" relativo all'affidamento di beni, servizi e lavori, che stabilisce che le stazioni appaltanti prima dell'avvio delle procedure di affidamento determinano di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte. Nella procedura di cui all' [articolo 36, comma 2, lettere a\) e b\)](#), la stazione appaltante può procedere ad affidamento diretto tramite determina a contrarre in modo semplificato.
- l'articolo 1, comma 2 lett. a) del DL 76/2020 consente alle stazioni appaltanti di procedere all'affidamento diretto per lavori, servizi e forniture, nonché dei servizi di ingegneria e architettura, inclusa l'attività di progettazione, di importo inferiore a 150.000 euro e, comunque, per servizi e forniture nei limiti delle soglie di cui l'articolo 35 del D.Lgs 50/2016;
- l'articolo 37 comma 1 e comma 4 del Dlgs 50/2016 consente ai Comuni non capoluogo di provincia di procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000 euro e lavori di importo inferiore a 150.000 euro;
- l'art. 1 comma 130 della L. 145/2018, modificando l'art. 1 comma 450 della L. 296/2006, consente agli enti locali di acquisire servizi e forniture di importo inferiore a 5.000 euro senza l'obbligo di ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure;

RITENUTO legittimo e conveniente procedere all'affidamento diretto ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) della Legge 11 settembre 2020,n. 120 in ragione della tipologia del servizio/fornitura considerato che, dato l'importo dell'affidamento, una diversa procedura contrasterebbe con i principi di semplificazione ed economicità, intesa quale uso ottimale delle risorse da impiegare

nello svolgimento della selezione degli operatori, e di congruità dei propri atti rispetto allo scopo che si vuole perseguire, oltre a violare il principio di tempestività, derivante dall'esigenza di non dilatare senza necessità la durata del procedimento di selezione del contraente;

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 temporaneamente e comunque non oltre il 31/08/2023 l'incarico per la fornitura di prodotti ortofrutticoli, secondo le specifiche derrate alimentari e l'elenco prezzi prodotti allegati al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale alla Ditta Fucarino Domenico di Valtournenche P.IVA 01283860078 provvedendo all'indizione di nuova procedura di gara qualora non fossero cessate le motivazioni, di cui all'ordinanza trasmessa dal Dipartimento di prevenzione S.C. Igiene e alimenti e della nutrizione in data 16/01/2023, entro il 31/07/2023;

DI DARE ATTO che

- l'affidamento per la fornitura si intenderà sciolto alla trasmissione di apposita ordinanza di revoca dell'atto prot. 595/2023 da parte del Dipartimento di prevenzione S.C. Igiene e alimenti e della nutrizione assunta;
- ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016, la stipula del contratto avverrà mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio;

DI AUTORIZZARE

- lo svincolo della somma di € 3.960,00 dall'impegno 126 Esercizio 2023 - CAP/ART. 2105/07 MISS. 04 PR. 06 P.D.CF. U.1.03.01.02.011;
- lo svincolo della somma residua al pagamento delle fatture relative al mese di marzo dall'impegno 405 Esercizio 2023 - CAP/ART. 2105/07 MISS. 04 PR. 06 P.D.CF. U.1.03.01.02.011;

DI IMPEGNARE a favore della Ditta Fucarino Domenico di Valtournenche P.IVA 01283860078 sul Bilancio di Previsione Pluriennale 2022/2024 - Esercizio 2023 - CAP/ART. 2105/07 MISS. 04 PR. 06 P.D.CF. U.1.03.01.02.011, l'importo presunto di € 3.960,00 IVA inclusa;

DI DARE ATTO che l'importo di € 3.960,00 è stato calcolato in via presuntiva e pertanto anche gli impegni potrebbero subire delle variazioni sia in aumento che in diminuzione;

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): **Z853AA556F** ;

•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 Fucarino Domenico di Valtournenche P.IVA 01283860078;

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**

ELENCO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

PRODOTTO	U.M.	PREZZO
1 AGLIO	KG.	€ 6,80
2 ALBICOCHE	KG.	€ 3,50
3 ARANCE	KG.	€ 1,90
4 BANANE	KG.	€ 2,00
5 BIETOLE	KG.	€ 2,80
6 BROCCOLI	KG.	€ 2,90
7 CAROTE	KG.	€ 1,80
8 CAVOLFIORI	KG.	€ 2,70
9 CAVOLO	KG.	€ 1,50
10 CIPOLLE	KG.	€ 1,40
11 FAGIOLINI	KG.	€ 4,80
12 FINOCCHI	KG.	€ 2,50
13 FRAGOLE	KG.	€ 6,00
14 INSALATA VERDE	KG.	€ 3,20
15 KIWY	KG.	€ 3,50
16 LIMONI	KG.	€ 2,90
17 MANDARANCI / MANDARINI	KG.	€ 2,50
18 MELANZANE	KG.	€ 2,90
19 MELE	KG.	€ 2,00
20 MELONI	KG.	€ 2,70
21 PATATE	KG.	€ 1,10
22 PEPERONI	KG.	€ 3,00
23 PERE	KG.	€ 3,50
24 PESCHE	KG.	€ 2,50
25 POMODORI	KG.	€ 3,00
26 PORRI	KG.	€ 2,90
27 SEDANO	KG.	€ 2,50
28 SPINACCI	KG.	€ 3,50
29 UVA BIANCA	KG.	€ 3,80
30 UVA ROSSA	KG.	€ 3,80
31 ZUCCA	KG.	€ 1,80
32 ZUCCHINI	KG.	€ 3,20

## 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, arrosti), fesa interna (arrosti), quarto anteriore (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, 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 alloggiare 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.

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

**VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE**

OGGETTO: AFFIDAMENTO TEMPORANEA FORNITURA PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
DITTA FUCARINO DOMENICO DI VALTOURNENCHE. CIG Z853AA556F

Sulla determina n. 80 del 04/04/2023

**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 04/04/2023

Sottoscritto dal Responsabile  
REY RENE'  
con firma digitale