



# COMUNE DI PRATOVECCHIO STIA PROVINCIA DI AREZZO

## AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO

### PER ACQUISIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA FORMULAZIONE DI OFFERTA RIGUARDANTE LA FORNITURA DI FRUTTA E VERDURE FRESCHE

### DESTINATA AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PER L'A.S. 2018/2019 E DELL'ASILO NIDO PER L'A.E. 2018/2019

Come da determinazione a contrarre n. 866 del 09.06.2018 il Comune di Pratovecchio Stia ha ritenuto opportuno provvedere all'acquisto di tutte le merci necessarie per il fabbisogno della mensa comunale per l'anno scolastico ed educativo 2018/2019 tramite appositi procedimenti di "procedura concorrenziale" come previsto dal sistema di acquisizione per la PA della Regione Toscana START.

Il presente avviso ha unicamente finalità esplorative volte ad individuare gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura concorrenziale suddetta, pertanto la risposta al presente avviso non crea alcun vincolo a carico dell'Amministrazione in merito al suo espletamento.

Si forniscono, di seguito le informazioni su alcuni elementi che conterrà l'invito, che il responsabile del procedimento inoltrerà successivamente alla scadenza del presente avviso.

**1. STAZIONE APPALTANTE:** Comune di Pratovecchio Stia;

#### **2. OGGETTO DELLE PROCEDURA:**

Fornitura delle seguenti tipologie di FRUTTA E VERDURE FRESCHE per la preparazione dei pasti destinati alla mensa scolastica del Comune di Pratovecchio Stia:

|   |    |     |
|---|----|-----|
| AGLIO   | Kg | 10  |
| ALBICOCCHE  | Kg | 30  |
| ANGURIA   | Kg | 45  |
| ARANCE TAROCCHI E NAVEL calibro 9                             | Kg | 250 |
| BANANE (CHIQUITA)   | Kg | 210 |
| BARBABETOLE ROSSE COTTE SOTTOVUOTO CONFEZIONI circa 400/500gr | N. | 50  |
| BASILICO MAZZI  | N. | 45  |
| CAVOLO BROCCOLO   | Kg | 20  |
| CAVOLO NERO   | Kg | 15  |
| CAVOLO VERZA  | Kg | 10  |
| CAROTE  | Kg | 200 |
| CECI SECCHI   | Kg | 10  |
| CETRIOLI  | Kg | 20  |
| CIPOLE FRESCHE A MAZZI  | Kg | 5   |
| CIPOLE ROSSE  | Kg | 105 |
| CLEMENTINI calibro 3  | Kg | 90  |
| FAGIOLI SECCHI BIANCHI great northen                          | Kg | 40  |
| FARINA DI MAIS PER POLENTA confez. max 1 KG                   | Kg | 15  |

|   |    |     |
|---|----|-----|
| FARRO PERLATO in confez. max 1 kg                       | Kg | 5   |
| FINOCCHI  | Kg | 175 |
| INSALATA GENTILE  | Kg | 20  |
| INSALATA LATTUGA  | Kg | 20  |
| INSALATA ROMANA   | Kg | 20  |
| KIWI calibro gr 100                                     | Kg | 20  |
| LIMONI  | Kg | 30  |
| MELANZANE   | Kg | 25  |
| MELE GOLDEN calibro 75/80                               | Kg | 480 |
| ODORI PER PREPARAZIONE BRODO                            | kg | 15  |
| PATATE BIANCHE  | Kg | 200 |
| PELATI POMILIA (o similare qualità) CONFEZ. KG 2,55 x 6 | N. | 30  |
| PASSATA POMODORO SENZA SALE (gr.125)                    | N. | 12  |
| PELATI REGA DA 1 KG                                     | N. | 24  |
| PERE  | Kg | 70  |
| PESCHE NOCE   | Kg | 20  |
| PINOLI ITALIA buste da max gr. 50                       | Kg | 2,5 |
| POMODORI ROSSI A GRAPPOLO                               | Kg | 128 |
| POMODORO PICADILLI                                      | Kg | 80  |
| PORRI   | Kg | 23  |
| RADICCHIO ROSSO   | Kg | 4   |
| SEDANO  | Kg | 50  |
| SPINACI   | Kg | 5   |
| SUSINE ROSSE  | Kg | 23  |
| ZUCCA GIALLA  | Kg | 100 |
| ZUCCHINE  | Kg | 110 |

I prezzi base per singolo prodotto, cui far riferimento saranno indicati nella lettera di invito allegata alla procedura concorrenziale sulla piattaforma START, eventualmente successiva alla manifestazione di interesse.

L’azienda fornitrice dei prodotti è tenuta a garantire l’alta qualità degli stessi e **a FORNIRE IN SEDE DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE LA DESCRIZIONE** dei prodotti che saranno forniti in caso di aggiudicazione della fornitura, utile a metterne in evidenza le caratteristiche.

**Oltre ai requisiti di seguito indicati, una quantità minima del 30% dell’intera fornitura dovrà provenire da “Filiera corta o Km Zero”:**

La **frutta** e gli **ortaggi freschi** devono essere di prima scelta, freschi di stagione, e presentare tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie. I frutti e gli ortaggi devono essere: interi e sani in quanto non verranno accettati i prodotti affetti da “marciume” o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, devono essere puliti e privi di sostanze estranee visibili e di residui di fertilizzanti o antiparassitari, privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti, privi di odore e/o sapore estranei, esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, dall’eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda, esenti da tracce di muffa. La frutta deve essere maturata fisiologicamente e omogenea nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE. Il taglio degli ortaggi deve essere il più possibile netto e fresco.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti e ortaggi della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme. In merito al confezionamento i materiali utilizzati all’interno dell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare

alterazioni esterne o interne del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo e ogni confezione deve indicare:

- la natura del prodotto e la designazione della specie se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi,
- l'origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale,
- le caratteristiche commerciali: categoria e calibro
- Se utilizzati, l'indicazione dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;

**Le patate** devono essere sane e intere senza lesioni provocate da insetti o parassiti, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo, senza buccia raggrinzita e flaccida, senza germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, senza incrostazioni terrose, prive di umidità esterna anormale, prive di odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo e non devono essere state sottoposte a trattamenti antigermogliativi.

Il confezionamento, in cassetta o altro, secondo richiesta, deve riportare le Indicazioni obbligatorie per legge: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine – categoria merceologica - specie - calibro.

**I legumi essiccati** devono essere puliti e non presentare corpi estranei: il prodotto deve essere di recente produzione, uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea. Non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, devono essere privi di muffe e di residui di pesticidi. Le confezioni devono essere di massimo 5 kg.

**Il farro perlato** deve presentare granella uniforme, integra e pulita, esente da semi e sostanze estranee muffe ed attacchi di parassiti e animali. Il confezionamento deve essere in sacchetti da massimo 1 kg etichettati secondo la vigente normativa, con shelf line residua alla consegna di almeno 1 anno .

**La farina di mais** deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti emulsionanti e additivi di qualsiasi genere. Deve essere fornita in confezioni da massimo 1kg prodotta ed etichettata secondo la normativa di legge.

**I pomodori pelati** di provenienza nazionale devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti

requisiti minimi:

- avere colore odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura

**La barbabietola rossa precotta** (lessata) deve essere tenera e ben cotta e deve essere consegnata in confezioni da 400/500 gr. circa.

### **3. LUOGO E TEMPI DI CONSEGNA DELLE MERCI:**

I prodotti, **dovranno essere forniti giornalmente nelle quantità necessarie al consumo del giorno** all'indirizzo della scuola materna in Via di Pancaldi n. 1 - Pratovecchio Stia, nei quantitativi e qualità di volta in volta richiesti, senza alcun aumento di prezzo e previo ordine e accordo con il personale responsabile del servizio di mensa o delegato **entro le ore 9,30**.

Il periodo delle suddette forniture, da settembre 2018 a giugno 2019, coincide con l'apertura della scuola dell'infanzia "Luciano Ghelli".

#### **4. IMPORTO STIMATO DELLA FORNITURA**

L'importo complessivo stimato dell'affidamento di FRUTTA E VERDURE FRESCHE è di circa **€ 4.870,00** esclusa IVA, **soggetto a variazione** in base al menù adottato nella mensa scolastica, e a sue eventuali variazioni.

Nel corso dell'anno scolastico la consistenza e qualità delle singole consegne sarà soggetta a oscillazioni in base al numero degli utenti e delle necessità del servizio di mensa, pertanto l'esatto ammontare della fornitura sarà quello risultante applicando i prezzi offerti dall'appaltatore in sede di gara alle effettive quantità richieste ed acquistate di volta in volta.

#### **5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

L'aggiudicazione dell'affidamento sarà effettuata, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lettera c) del D. Lgs. n. 50/2016 con il criterio del prezzo più basso – espresso in euro – o della percentuale di ribasso più alta. Nella procedura verranno inseriti i singoli prezzi dei prodotti per cui preliminarmente verrà verificato che l'importo proposto dall'impresa partecipante per singolo prodotto rispetti la base d'asta indicata nella tabella quindi **tutti i prezzi proposti dovranno essere necessariamente pari o inferiori a quelli indicati dalla stazione appaltante** e pertanto non saranno ammesse offerte al rialzo (saranno quindi escluse offerte superiori a detta base d'asta).

#### **6. REQUISITI RICHIESTI PER PARTECIPARE:**

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- Requisiti soggettivi e di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 mediante iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività coincidente con quello oggetto della selezione;
- Ottemperanza alla normativa in materia di diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L. 68/1999;
- Applicazione a favore dei propri lavoratori dipendenti delle condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti di lavoro (CCNL) e dagli accordi locali integrativi degli stessi applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge la fornitura con il preciso obbligo, in caso di aggiudicazione, di rispettare dette condizioni per tutta la durata del contratto;
- Avere preso visione della documentazione allegata ed accettare tutte le clausole e prescrizioni ivi contenute;
- Il legale rappresentante dovrà essere in possesso di un certificato di firma digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori, previsto dall'art. 29, comma 1 del D. Lgs. 82 del 7 marzo 2005 tenuto da CNIPA (ora DigitPA);

#### **7. MODALITA' E TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Il termine per la presentazione della manifestazione di interesse è fissato per il giorno **5 luglio 2018** entro le **ore 18,00**.

Il soggetto economico che intende proporre la propria candidatura dovrà compilare il modello A, allegato alla presente procedura firmato digitalmente.

La manifestazione di interesse da parte dell'operatore economico deve pervenire esclusivamente entro la sopraindicata data in modalità telematica attraverso il Sistema Telematico Regionale Toscana, utilizzando le apposite funzionalità rese disponibili al seguente indirizzo internet: <https://start.toscana.it/> I fornitori già registrati nell'indirizzario regionale dovranno accedere all'area riservata all'avviso in oggetto e utilizzare l'apposita funzione presente sul sistema

I fornitori non iscritti all'indirizzario dovranno compilare il form telematico presente nella pagina contenente il dettaglio relativo all'avviso in oggetto.

**L'Amministrazione ammetterà alle procedure tutte gli operatori economici rientranti nelle categorie specificate al precedente punto che faranno pervenire nei termini la loro manifestazione di interesse.**

Si procederà anche qualora pervenga una sola manifestazione di interesse.

Il presente avviso viene pubblicato anche sul profilo del committente (sito internet), nella sezione bandi e avvisi. <http://www.comune.pratovecchiostia.ar.it/>

## **8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Pratovecchio Stia quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente:

**- ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.**

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;

- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre PA, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;

- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;

- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;

- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione la manifestazione di interesse, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato **RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI** per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgareli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Pratovecchio Stia.

È stato designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali il dirigente Responsabile del Servizio Dr.ssa Francesca del Cherico.

L'elenco aggiornato degli incaricati del trattamento è disponibile su espressa richiesta, da inoltrare al seguente recapito: **cultura.pratovecchiostia@casentino.toscana.it**,

## **9. COMUNICAZIONI, RESPONSABILITÀ DEL PROCEDIMENTO E ACCESSO AGLI ATTI**

L'Amministrazione invia le comunicazioni previste dal D.Lgs 50/2016 all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato dal concorrente in sede di presentazione dell'offerta o strumento analogo solo in caso di partecipazione di operatori esteri.

Il concorrente è tenuto a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica certificata; in assenza di tale comunicazione l'Amministrazione non è responsabile per l'avvenuta mancanza di comunicazione.

Ai fini della presente manifestazione di interesse e della successiva procedura concorrenziale ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii. il responsabile del procedimento è la Dr.ssa Marina Bruzzanese, tel 0575/504837 email: [anagrafe.pratovecchiostia@casentino.toscana.it](mailto:anagrafe.pratovecchiostia@casentino.toscana.it);

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte, fino all'aggiudicazione non efficace;
- in relazione all'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione non efficace.

Ai sensi dell'art. 53 D.Lgs. 50/2016 sono esclusi il diritto di accesso e ogni forma di divulgazione in relazione:

- alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali, fatto salvo il caso che il concorrente lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi per la procedura di affidamento del contratto nell'ambito della quale viene formulata la richiesta di accesso;
- ai pareri legali acquisiti dall'Amministrazione aggiudicatrice per la soluzione di liti, potenziali o in atto, relative ai contratti pubblici;
- alle relazioni riservate del direttore dei lavori e dell'organo di collaudo sulle domande e sulle riserve del soggetto esecutore del contratto.

Fermi i divieti e differimento dell'accesso previsti dall'art. 53 del Decreto stesso, sopra indicati, il diritto di accesso agli atti delle procedure di affidamento e di esecuzione dei contratti pubblici, ivi comprese le candidature e le offerte, è disciplinato dagli articoli 22 e seguenti della legge 7 agosto 1990, n. 241.

I dati raccolti verranno trattati esclusivamente per le finalità indicate nel presente avviso.

Dott.ssa Francesca Del Cherico