



# 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 PRODOTTI SURGELATI DESTINATI 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

Mediante la determina 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 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 PRODOTTI SURGELATI per la preparazione dei pasti destinati alla mensa scolastica del Comune di Pratovecchio Stia:

BIETA ERBETTA FOGLIA O CUBETTO (agrifood, paren, orogel o similari) buste MAX da KG 2,5	KG	40
SPINACI FOGLIA o CUBETTO (agrifood, paren, orogel o similari) buste MAX da KG 2,5	KG	110
CAROTE A DISCO CONF. MAX DA KG 2,5 (paren, agrifood, orogel o similari)	KG	40
CAVOLFORE ROSE DA MAX KG 2,5 (paren, agrifood, orogel o similari)	KG	30
FAGIOLINI DA MAX KG 2,5 (paren, agrifood, orogel o similari)	KG	80
PISELLI FINISSIMI DA MAX KG 2,5 (paren, agrifood, orogel o similari)	KG	30
FINOCCHI A SPICCHI DA MAX KG 2,5 (paren, agrifood, orogel o similari)	KG	30
MINESTRONE MAX KG 2,5 (paren, agrifood, orogel o similari)	KG	50
PATATE BRAVAS RUSTICA, PATATOSE (Mc Cain o Pizzoli o farmfrites) CONF. Max KG. 2,5	KG	30
Coppetta gelato (in carta/cartone) vaniglia cacao e/o altri gusti - gr. 50 circa	n.	760
BISCOTTO GELATO FIORDILATTE PANNA VANIGLIA GR. 50 circa	n.	1125

FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO (Confez. max gr. 500 grandi marche)	KG	7
TRANCE SMERIGLIO (Chimera Gel - Ilio pesca o superiore)	KG	113
VERDESCA A TRANCI (Panapesca o superiore)	KG	225

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":**

**Il pesce congelato** deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza ed essere etichettati in conformità alla normativa vigente.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, dichiarata in etichetta. I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei, residui di sangue (coaguli-ematomi) e residui di membrane/parete addominale. Non devono avere colorazione anormale, bruciatura da freddo e attacchi parassitari. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

La contaminazione da mercurio dovrà essere inferiore a 1,0 mg/Kg come stabilito dal reg. CE 221/2002. Il pesce deve essere privo di polifosfati, acidificanti o qualsiasi altro additivo. Il pesce deve essere costituito da tranci e non da preparati a base di carne di pesce o filetti ottenuti da carne di pesce pressata.

Le **verdure surgelate** devono essere di *provenienza Italiana o CE*, devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti. Devono essere sane e in buone condizioni igieniche, accuratamente pulite e tagliate.

Non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni. Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne insetti o parassiti. Le verdure devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Devono essere poste in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione e scadenza di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione le caratteristiche qualitative del prodotto.

Per il **gelato in coppetta** si richiede che la "coppetta" sia di carta o cartone.

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

Il prodotto, **dovrà essere fornito 2/3 giorni la settimana** 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 PRODOTTI SURGELATI è di circa **€ 3.820,00** 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;

#### **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.

Il Responsabile dell'Area Affari Generali  
Dott.ssa Francesca Del Cherico