



# Comune di Tortoreto

P r o v i n c i a   d i   T e r a m o

*Settore N. 4 - Bilancio - Ragioneria - Economato - Tributi - Recupero Crediti e  
Riscossioni Coattive - Personale - Informatizzazione - Farmacia - Scolastico -  
Trasporto Scolastico - Turismo - Cultura - Agricoltura - Contenzioso*

*All. A*

## AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO

**FINALIZZATO ALL'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER LA L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTO ITTICO FRESCO LOCALE - PROGETTO BANDO REGIONE ABRUZZO - Misura 5.68 - Misure a favore della commercializzazione - Regolamento (UE) n. 508/2014 relativo al Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca FEAMP 2014/2020.**

Il Comune di Tortoreto intende eseguire una manifestazione di interesse avente ad oggetto la fornitura di prodotto ittico locale per le mense della Scuola dell'Infanzia di Tortoreto, in esecuzione del progetto di cui all'Avviso Pubblico Regione Abruzzo Misura 5.68 – Misure a favore della commercializzazione (Art. 68 del Reg. (UE) n. 508/2014), al fine di individuare gli operatori economici da invitare alla procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), D.Lgs. n. 50/2019.

Il presente avviso è diretto a promuovere le manifestazioni di interesse degli operatori che, essendo in possesso dei requisiti richiesti, sono interessati ad essere invitati a detta procedura negoziata.

La manifestazione di interesse ha l'unico scopo di comunicare all'Ente la disponibilità ad essere invitati a presentare offerta. Con il presente avviso non è pertanto indetta alcuna procedura di gara. A sua insindacabile discrezione, l'Ente potrà dar corso o meno alla successiva fase di gara o adottare, nel merito, altre determinazioni.

**Amministrazione aggiudicatrice:** Comune di Tortoreto, Piazza Libertà n. 12 – 64018 Tortoreto (TE);

**Stazione Appaltante:** Comune di Tortoreto, Piazza Libertà n. 12 – 64018 Tortoreto (TE);

**Servizio competente dell'amministrazione aggiudicatrice:** Settore n. 4 – Ufficio Scolastico;

**Responsabile Unico del Procedimento:** ai sensi del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Marina Marchegiani.

## INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA NEGOZIATA

### OGGETTO DELLA FORNITURA

La fornitura ha ad oggetto il prodotto ittico locale approvvigionato allo stato fresco refrigerato, ossia specie ittiche riconducibili ad attività di pesca in mare esercitate da imprese di pesca con unità di pesca iscritte ad un Compartimento abruzzese e da imprese di acquacoltura con unità operative in Abruzzo.

L'approvvigionamento di prodotto dalle predette marinerie locali è finalizzato al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci dalla produzione al consumo, comprendendo le diverse fasi di filiera, nonché ai vantaggi in termini di freschezza e salvaguardia dei valori nutrizionali.

Le specie ittiche bersaglio del presente intervento sono, in particolare :

- pesce azzurro (Scomber scombrus, Engraulis encrasicolus, Sardina pilchardus, etc);
- vongola (Chamelea gallina) e cozza (Mytilus galloprovincialis);
- pesce povero inteso come prodotto di scarso interesse per il mercato (Mugil cephalus, Mullus barbatus, Trigla lucerna, Illex coindetii etc).

Il prodotto ittico deve essere accompagnato da documenti commerciali muniti di tutte le informazioni previste da normativa vigente, es.:

- a) Codice FAO;
- b) Specie ittica;
- c) Quantità di ciascuna specie kg peso netto;
- d) Zona in cui il prodotto è stato catturato e la categoria degli attrezzi di pesca usati;

Nello specifico si chiede la **fornitura del prodotto ittico fresco refrigerato locale a "Km zero"** per le mense scolastiche, come da seguente tabella di massima

1 VOLTA ALLA SETTIMANA E OGNI 15 GG 2 VOLTE LA SETTIMANA  
(MERCOLEDI' E VENERDI')

tipi di pesce	costo/KG	kg	tot euro/kg tot
filetto di pesce azzurro alice		119	
Filetto pesce bianco		140	
Macinato bianco		251	
preparato molluschi		42	
panocchie		14	
vongole		0	
trota salmonata		200	
macinato trota salmonata		50	

\* **pesce bianco locale** (ad es: Molo o merlano, Potassolo o melù, cefalo, triglia, ecc. )

\*\* **pesce azzurro locale** (ad es. Alice o sarde)

\*\*\* **pesce allevato R. Abruzzo** (ad es. Trota salmonata o Trota iridea)

\*\*\*\* **Molluschi** (totani o mascardini)

Il prodotto ittico fresco locale refrigerato deve essere consegnato alle mense scolastiche, nelle giornate previste di somministrazione, con idonei mezzi di trasporto dotati di autorizzazione e sistemi refrigeranti opportuni.

La consegna in genere deve essere effettuata la mattina presto dello stesso giorno di somministrazione o il pomeriggio del giorno antecedente alla stessa e comunque concordata con la cuoca responsabile del servizio di ristorazione.

### **MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEL PRODOTTO ITTICO FRESCO**

Tutto il prodotto ittico fresco locale deve essere spinato "zero spine", al fine di garantire la massima sicurezza per il consumo da parte dei bambini, eviscerato e spellato, e dove previsto, fornito a filetti e/o preparati per hamburger/polpette/bastoncini.

Solo la panocchia e le vongole sono da intendersi prive di lavorazioni.

### **IMPORTO COMPLESSIVO E DURATA DELL'AFFIDAMENTO**

Il corrispettivo massimo dell'affidamento non potrà essere superiore ad € 14.403,10 IVA esclusa.

Il contratto avrà la sua fine naturale con la fine del progetto (mese di giugno 2020) o completamento del budget.

### **CRITERIO DI SELEZIONE DELLE OFFERTE**

Il servizio sarà affidato ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D. Lgs 50/2016, in favore dell'operatore che avrà presentato l'offerta più bassa rispetto ai prezzi e alle quantità sopra specificate.

### **CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

I soggetti interessati dovranno far pervenire istanza di partecipazione all'indagine di mercato utilizzando l'allegato modulo.

L'istanza (*All. B*), unitamente a fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento del richiedente, dovrà pervenire **entro le ore 12.00 del 27.01.2020, esclusivamente a mezzo PEC all'indirizzo [comune@tortoretopec.it](mailto:comune@tortoretopec.it)**, indicando come oggetto "manifestazione di interesse a partecipare alla procedura per l'affidamento di prodotto ittico fresco locale per le Scuole dell'Infanzia".

I soggetti interessati, al momento della presentazione della domanda, devono essere in possesso dei requisiti generali, di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii e non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione dalle procedure di gara previste dalla vigente legislazione.

La mancata ricezione della manifestazione di interesse nel termine sopra citato e con le descritte modalità comporterà il mancato invito a partecipare alla selezione.

Saranno invitati alla procedura tutti coloro, in possesso dei requisiti previsti, che ne abbiano fatto richiesta.

La procedura negoziata avverrà esclusivamente mediante la piattaforma telematica della Centrale Unica di Committenza dell'Unione di Comuni Città Territorio Val Vibrata, pertanto le ditte dovranno iscriversi all'albo fornitori della CUC Val Vibrata al seguente link: <http://www.cucvibrata.siaweb.it/>. Per chiarimenti in merito alla procedura di iscrizione è possibile rivolgersi alla Centrale Unica di Committenza al numero di telefono 0861.851825.

### **INFORMATIVA PRIVACY - Art. 13 GDPR 2016/679**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per il servizio in oggetto è finalizzato unicamente alla corretta esecuzione dei compiti istituzionali nelle singole materie che disciplinano i servizi ed avverrà presso **COMUNE DI TORTORETO** con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

I dati potranno essere comunicati o portati a conoscenza di responsabili ed incaricati di altri soggetti pubblici che debbano partecipare al procedimento amministrativo.

I dati potranno altresì essere comunicati o portati a conoscenza dei soggetti autorizzati al trattamento impiegati presso i singoli servizi comunali interessati dalla richiesta.

Il conferimento dei dati è obbligatorio per poter concludere positivamente il procedimento

amministrativo e la loro mancata indicazione comporta, quindi, l'impossibilità di beneficiare del servizio ovvero della prestazione finale.

Titolare del trattamento è **Il Sindaco Protempore Sig. Piccioni Domenico** domiciliato per l' Ente in Piazza Libertà,12 -64108 Tortoreto (TE).

Il Responsabile della Protezione dei Dati - RPD/DPO è Iginò Addari, Via Nazionale 39, 64026 Roseto degli Abruzzi (TE), Tel: 085/2095591, Email: [addari@actainfo.it](mailto:addari@actainfo.it).

I dati personali non saranno trasferiti presso paesi terzi o a organizzazioni internazionali.

Il periodo di conservazione dei dati personali è determinato secondo il criterio giuridico collegato alla validità del procedimento amministrativo di cui l'interessato è beneficiario, per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati.

L'interessato, fatti salvi i dati conferiti obbligatoriamente e detenuti per disposizione di legge al fine di garantire il pubblico servizio, ha il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati ove applicabile.

L'interessato ha il diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo.

Il Titolare del trattamento esclude di trattare ulteriormente i dati personali per una finalità diversa da quella per cui essi sono stati raccolti. In caso si renda necessario un ulteriore trattamento saranno fornite all'interessato informazioni in merito a tale diversa finalità e ogni ulteriore informazione pertinente.

Il Titolare del trattamento non trasferisce i dati personali in paesi terzi o a organizzazioni internazionali.

**Ulteriori informazioni possono essere richieste al seguente indirizzo e-mail:**

[scuola@comune.tortoreto.te.it](mailto:scuola@comune.tortoreto.te.it).

Tortoreto, 16.01.2020

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

*Dott.ssa Marina Marchegiani*

