

REGIONE SICILIANA



ASSESSORATO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE
E PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO PESCA MEDITERRANEA

AVVISO PUBBLICO PER INDAGINE DI MERCATO

(Ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) e comma 7 del D. Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 – correttivo nuovo codice appalti e linee guida ANAC n. 4)

Fornitura beni per la realizzazione di un laboratorio di lavorazione di prodotti alimentari
**“PROGETTO PILOTA DI RECUPERO DEI RIGETTI IN MARE E LOTTA
ALLA POVERTÀ ALIMENTARE”**

1. Premesse

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) incaricato delle procedure di acquisizione di beni e servizi occorrenti per la realizzazione del “*Progetto pilota di recupero dei rigetti in mare e lotta alla povertà alimentare*”, approvato con il D.D.G. n. 19 del 30 gennaio 2018, attraverso il quale è stato nominato il RUP medesimo, ha l'esigenza di definire una lista di operatori economici per la fornitura di beni per il ritiro, la distribuzione, la lavorazione e il confezionamento dei prodotti ittici freschi o trasformati che costituiscono la frazione dei cosiddetti “rigetti” ottenuti nel corso dell'esercizio dell'attività di pesca.

Il progetto pilota riguarda la misura 1.26 Innovazione nel settore della pesca del PO FEAMP 2014-2020 – Art. 26 del Reg. (UE) n. 508/2014.

2. Obiettivi del progetto

Il “*Progetto pilota di recupero dei rigetti in mare e lotta alla povertà alimentare*” si propone di facilitare l'introduzione dell'obbligo di sbarcare tutte le catture (“obbligo di sbarco”) effettuate nel corso della rispettiva attività di pesca a norma dell'articolo 15 del Reg. (UE) n. 1380/2013, relativo alla Politica Comune della Pesca (PCP), secondo il quale gli Stati membri possono attuare progetti pilota intesi ad esplorare approfonditamente tutti i metodi praticabili, sulla base dei migliori pareri scientifici disponibili e tenendo conto dei pareri dei consigli consultivi pertinenti, al fine di evitare, ridurre al minimo ed eliminare le catture accidentali effettuate nel corso dell'attività di pesca.

L'intervento, come previsto dalla PCP, mira alla riorganizzazione e allo sviluppo di una rete di distribuzione e di conservazione dei prodotti del mare, al recupero e all'utilizzo delle risorse sottoutilizzate e/o scartate, alla riduzione degli elevati livelli di catture indesiderate e alla progressiva eliminazione dei rigetti in tutte le attività di pesca dell'UE che, oltre a costituire uno spreco considerevole di risorse, hanno effetti negativi sul loro sfruttamento sostenibile e sulla redditività economica della pesca.

Il carattere innovativo del progetto è quello di mettere a punto tecniche di selezione e recupero dalla massa biologica oggetto di “rigetto” in mare (“scarto”), facente parte della frazione edule, e immetterla nella rete distributiva delle associazioni, senza creare un mercato, ai sensi dell'articolo 15 del Reg. (UE) n. 1380/2013, relativo alle specie ittiche soggette all'obbligo di sbarco in quanto “sottomisura”, ai sensi dell'allegato III del Reg. (CE) n. 1967/2006 e al pescato di scarso valore commerciale non immesso sul mercato e che costituisce le catture accidentali (by-catch).

Il progetto pilota ha in programma la trasformazione delle specie ittiche pescate con i vari sistemi di cattura attraverso l'allestimento di laboratorio mobile attrezzato per la lavorazione di pesci, molluschi e crostacei non utilizzati o utilizzabili direttamente.

Si vuole quindi promuovere il rispetto degli obblighi relativi all'obiettivo di ridurre i livelli, attualmente elevati di catture accidentali ed eliminare gradualmente i rigetti in mare. Le catture accidentali e i rigetti costituiscono, di fatto, uno spreco considerevole e incidono negativamente sullo sfruttamento sostenibile delle risorse biologiche marine e sugli equilibri degli ecosistemi marini.

2.1 Obiettivo principale

Il progetto vuole attuare gli obiettivi della Politica Comune della Pesca (PCP), di cui all'art. 2 Obiettivi, c. 5, lett. a) e b) del Reg. (UE) n. 1380/2013, attraverso:

- L'eliminazione graduale dei rigetti, tenendo conto dei migliori pareri scientifici disponibili, evitando e riducendo, per quanto possibile, le catture accidentali e, progressivamente, determinarne lo "sbarco";
- il miglior uso possibile delle catture accidentali, senza creare un mercato per tali catture che sono al di sotto della taglia minima di riferimento per la conservazione.

C'è da aggiungere inoltre il disposto di cui all'art. 14 Prevenzione e riduzione al minimo delle catture accidentali, c. 1 del Reg. (UE) n. 1380/2013.

2.2 Obiettivi specifici

- Adempiere agli obblighi di sbarco degli scarti oggetto di rigetto in mare;
- Trattare gli scarti oggetto di rigetto in mare attraverso la selezione e l'immissione nella rete della beneficenza come prodotto fresco o trasformato in preparati alimentari (sughi, conserve);
- Evitare o limitare aggravii sulle imprese di pesca per lo smaltimento degli scarti oggetto di "obbligo di sbarco";
- Recuperare per le finalità sopra riportate i prodotti ittici oggetto di sequestro da parte delle autorità marittime.
- Realizzazione di un progetto di promozione dei valori di eticità e sostenibilità ambientale del pescato di Sciacca e/o di altre realtà marinare della Sicilia.

3. Oggetto dell'avviso e importo stimato per la realizzazione del progetto

3.1 Beni richiesti

L'avviso è rivolto a operatori economici specializzati nella fornitura di beni e servizi per la lavorazione e confezionamento di prodotti alimentari.

Nello specifico i beni e servizi occorrenti per l'allestimento di un laboratorio per la lavorazione e trasformazione in preparati alimentari a base di prodotti ittici sono i seguenti:

1. Autoclave di sterilizzazione capacità 150-200 litri;
2. Bacinella cottura a doppio fondo da 80-100 litri, ribaltabile con agitatore;
3. Formatrice di hamburger capacità 15-20 kg di impasto;
4. Capsulatrice sottovuoto meccanico da banco;
5. Colmatrice monotesta sottovuoto meccanico da banco;
6. Gruppo elettrogeno da 15 kw;
7. Congelatore frigo capacità almeno 500 kg a t° -32 °C.

3.2 Importo della fornitura

L'importo complessivo stimato è di € 130.000.

3.3 Tempi di consegna della fornitura

Il tempo utile per la consegna è stabilito in giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione del Dipartimento Pesca Mediterranea alla ditta.

La presente indagine di mercato è indetta ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) e Linea guida ANAC n. 4 di attuazione del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n.50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici".

4. Modalità di iscrizione alla lista

I soggetti economici interessati all'iscrizione nella lista oggetto del presente avviso dovranno presentare apposita istanza al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: dipartimento.pesca@certmail.regione.sicilia.it

L'istanza dovrà contenere le seguenti informazioni:

- Indicazione dell'oggetto della fornitura dei beni;
- Denominazione, riferimenti fiscali e recapiti;
- Curriculum della ditta indicando le attività e le forniture svolte nell'ultimo triennio;
- Dichiarazione di iscrizione alla Camera di Commercio, Artigianato e Industria competente per territorio;
- Dichiarazione di iscrizione alla "White List" della Prefettura competente ovvero di avere presentato istanza di iscrizione alla stessa, ai sensi del D.P.C.M. 18 aprile 2013.

Le dichiarazioni devono essere rese con le modalità di cui all'art. 47 e 19 T.U. – D.P.R. n. 445 del 28/12/2000. Non deve essere allegata alcuna certificazione.

L'Amministrazione si riserva di effettuare tutti i controlli sulla veridicità delle dichiarazioni presentate.

L'istanza deve contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, ai sensi degli artt. 3 e 23 del D. Lgs. n.196/2003.

5. Requisiti e procedura di selezione

La scelta dell'operatore economico avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e verrà valutata anche un'unica offerta pervenuta, qualora ritenuta conveniente dall'Amministrazione.

Per quanto riguarda la qualità si farà riferimento a:

- a) la qualità, che comprende pregio tecnico, caratteristiche estetiche e funzionali, accessibilità per le persone con disabilità, progettazione adeguata per tutti gli utenti, certificazioni e attestazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, quali OSHAS 18001, caratteristiche sociali, ambientali, contenimento dei consumi energetici e delle risorse ambientali dell'opera o del prodotto, caratteristiche innovative, commercializzazione e relative condizioni;
- b) il possesso di un marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (*Ecolabel* UE);
- c) il costo di utilizzazione e manutenzione con riguardo ai consumi di energia e delle risorse naturali, alle emissioni inquinanti e ai costi complessivi, inclusi quelli esterni e di mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, riferiti all'intero ciclo di vita dell'opera, bene o servizio, con

l'obiettivo strategico di un uso più efficiente delle risorse e di un'economia circolare che promuova ambiente e occupazione;

f) il servizio successivo alla vendita e assistenza tecnica;

g) le condizioni di consegna quali la data di consegna, il processo di consegna e il termine di consegna o di esecuzione.

L'Amministrazione procederà ad invitare tutti gli operatori economici che hanno aderito al presente avviso, aventi i requisiti professionali richiesti.

Saranno invitati a presentare offerta un numero minimo di due operatori economici, nel caso pervenga una sola adesione, saranno riaperti i termini del presente avviso.

6. Termini per l'iscrizione alla lista

Le istanze devono pervenire, come previsto per motivi di urgenza, entro giorni **10 (dieci)** decorrenti dalla data di pubblicazione del presente avviso sul sito istituzionale del Dipartimento regionale della Pesca Mediterranea.

Qualsiasi chiarimento potrà essere richiesto esclusivamente a mezzo mail all'indirizzo di questo Responsabile Unico del Procedimento: leonardo.catagnano@regione.sicilia.it

Palermo, 15/11/2018

Il Responsabile Unico del Procedimento

Leonardo Catagnano

