



## CAPITOLATO SPECIALE

### **AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, lett. b) DEL D. LGS. N. 36/2023. DEL SERVIZIO DI REALIZZAZIONE E STAMPA BROCHURE INFORMATIVA SUI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE. A VALERE SULLA MISURA 19.3 PSR CALABRIA 2014-2022**

#### **PREMESSA**

Oltre alle produzioni tutelate da marchi di protezione comunitaria, in Calabria esiste un vero e proprio giacimento di prodotti minori legati ai singoli territori su cui i GAL calabresi sono intervenuti attraverso il progetto di cooperazione interregionale "Terre di Calabria", in modo coordinato per effettuare un capillare censimento e conseguente caratterizzazione e certificazione.

Tale azione è stata accompagnata dalla realizzazione di disciplinari di produzione ed apposito "LOGO" identificativo del paniere e che sarà oggetto di una efficace campagna di comunicazione.

Il Gal Sila Sviluppo è intervenuto sulla identificazione e valorizzazione dei prodotti sui quali si fonda l'identità del territorio; con l'obiettivo di realizzare attività che incrementino lo sviluppo locale e mantengano vivo ed efficace un sistema economico oggi definibile di nicchia.

La valorizzazione delle produzioni tipiche costituisce, infatti, una strategia efficace per il conseguimento di molteplici obiettivi sia di carattere economico, rivitalizzazione delle colture tipiche, diversificazione delle produzioni, acquisizione di nuovi sbocchi di mercato, sia obiettivi socioculturali con il recupero delle tradizioni e della cultura locale e il rafforzamento dell'identità territoriale.

Il progetto di cooperazione riveste un carattere innovativo, poiché vede l'intera Calabria Rurale impegnata in un processo sociale e culturale mediante una nuova visione territoriale che favorisca lo scambio di esperienze e buone prassi, per poi passare ad un significativo incremento delle produzioni locali. L'area Leader di interesse è zona di diffusa di produzione agricola in cui molti prodotti non sono oggetto di tutela; pertanto, si vuole puntare alla valorizzazione di tali prodotti identitari, sostenibili e provenienti dalle filiere corte, alla riduzione della distanza tra produttore e consumatore e all'aumento della consapevolezza da parte dei consumatori del valore di tali produzioni.

In un mercato sempre più integrato e globale, i prodotti alimentari tradizionali rischiano di perdere la loro specificità e di essere sostituiti da normali prodotti commerciali di dubbia provenienza. La diversificazione delle tradizioni alimentari è una ricchezza, un patrimonio biologico-culturale che deve essere protetto mediante l'applicazione di rigorosi disciplinari di produzione e di marchi di qualità europei (DOP, IGP, STG). Tali riconoscimenti normativi possono essere ottenuti solo grazie alla dimostrazione analitica che il prodotto ha caratteristiche compositive e nutrizionali peculiari e che queste sono legate alla zona di provenienza.



Il Gal Sila Sviluppo, con la pubblicazione di una scheda questionario e con una serie di attività di animazione ha identificato sull'area di propria competenza dodici prodotti tipici sui quali, un gruppo di esperti ha già effettuato i lavori di caratterizzazione delineando altresì i disciplinari di produzione basandosi su dati rilevati sul campo mediante interviste ed incontri con operatori e popolazione locale. Questi i prodotti selezionati:

- 1. Carne podolica silana;
- 2. U sacchiettu di Longobucco
- 3. Anice nero della Sila;
- 4. Fagiola nostrale;
- 5. Manna (dolcificante naturale estratto dalla corteccia del Fraxinus);
- 6. Giuncata di latte crudo bovino;
- 7. Suzo – Gelatina (sottoprodotto della lavorazione del suino);
- 8. Confetture di fragola di montagna;
- 9. Pasta fresca e secca con farine di grani antichi e cereali minori;
- 10. Miele-Polline;
- 11. Pitta 'Mpiagliata;
- 12. Cuccia o Coccia (piatti tipico presilano con grano, carne di capra e di maiale)

## ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato disciplina il contratto per il servizio di realizzazione grafica e stampa di brochure informativa sui disciplinari di produzione realizzati con il progetto di cooperazione Terre di Calabria. Le pubblicazioni da realizzare dovranno descrivere con testi ed immagini i disciplinari dei 12 prodotti tipici selezionati.

La brochure deve essere realizzata anche in formato digitale sfogliabile e scaricabile direttamente online.

### Specifiche della fornitura

FORMATO: mm 150 X 210

PAGINE: 64 + 4 di copertina

CARTA: patinata lucida da 115 gr / mq

STAMPA: 4 + 4 colori

COPERTINA: 4 + 4 colori – lucida plastificata

CARTA COPERTINA: 250 gr / mq

CONFEZIONE: brossura fresata

TIRATURA: 1.500 copie



## **ARTICOLO 2 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto in stretto coordinamento con la stazione appaltante, al fine di poter acquisire tutte le direttive e le informazioni utili per la realizzazione delle pubblicazioni.

Le brochure dovranno essere prodotte e stampate con materiale con certificazione ambientale. I testi e i contenuti in italiano saranno forniti dal Gal, mentre sarà compito della società aggiudicataria procedere alla progettazione grafica, impaginazione e alla revisione redazionale dei testi.

La Ditta affidataria dovrà elaborare i contenuti forniti e realizzare la grafica. Il layout di stampa finale dovrà ricevere l'ok da parte dell'incaricato Responsabile del progetto.

## **ARTICOLO 3 – DURATA CONTRATTUALE**

L'appalto decorrerà dalla data di contrattualizzazione ed avrà la durata di 90 gg- L'Amministrazione, si riserva la facoltà in corso di esecuzione di modificare la durata del contratto, con comunicazione inviata a mezzo PEC all'Appaltatore, prorogandolo per il tempo strettamente necessario alla individuazione di un nuovo contraente, ivi inclusa la stipula del contratto. In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'amministrazione.

## **ARTICOLO 4 – CORRISPETTIVO CONTRATTUALE E CLAUSOLA REVISIONALE**

Il corrispettivo contrattuale globale sarà pari a quello risultante dal ribasso offerto dall'aggiudicatario.

## **ARTICOLO 5 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

Il corrispettivo contrattuale di cui al precedente articolo sarà corrisposto dal Gal Sila Sviluppo al quale verrà inviata relativa fattura contenente la seguente descrizione *“fattura pagata con il concorso delle risorse Fesr Psr Calabria 2014-2022, Misura 19.3 , Cup J79E19001720006*

## **ARTICOLO 6 - PENALI**

Per ogni inadempimento o violazione degli obblighi previsti nel capitolato e per ogni ritardo nella consegna della fornitura, Il Comune può applicare una penale, calcolata in misura giornaliera tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, comunque non superiore complessivamente al 10 per cento del predetto ammontare netto contrattuale.

L'applicazione della penale non libera il fornitore dalla responsabilità per danni a persone o cose derivanti da vizi della fornitura.

Il pagamento della penale deve essere effettuato entro quindici giorni dalla comunicazione al fornitore via PEC della sua applicazione. Decorso infruttuosamente tale termine, il Comune trattiene la penale sul primo corrispettivo contrattuale in pagamento oppure si avvale della garanzia definitiva. In quest'ultimo caso la predetta garanzia deve essere ripristinata entro dieci giorni a pena di risoluzione del contratto.



## **ARTICOLO 7 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.**

Il Comune può risolvere il contratto secondo quanto previsto dal d.lgs 36/2023.

## **ARTICOLO 8 - RECESSO**

Il Gale può recedere dal contratto secondo quanto previsto dal d.lgs 36/2023.

## **ARTICOLO 9 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto.

## **ARTICOLO 10 – SPESE CONTRATTUALI**

Le spese di stipulazione, bolli tasse ed imposte relative al contratto sono a carico del fornitore.

## **ARTICOLO 11 – TRACCIABILITA' FINANZIARIA**

Con la presentazione dell'offerta l'operatore si obbliga rispettare le seguenti condizioni contrattuali:

- a) l'esecutore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n.136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al governo in materia di antimafia") e s.m.i.;
- b) l'esecutore deve comunicare al Gal committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- c) Il Gal non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi;
- d) Il Gal risolve il contratto in presenza anche di una sola transazione eseguita senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.A., in contrasto con quanto stabilito nell'art. 3, comma 1, della legge 136/2010;
- e) l'esecutore deve trasmettere al Comune, entro quindici giorni dalla stipulazione, copia dei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, per la verifica dell'inserimento dell'apposita clausola con la quale i contraenti assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, ivi compreso quello di comunicare alla Regione i dati di cui al punto 2, con le modalità e nei tempi ivi previsti.



## ARTICOLO 12 – INFORMAZIONE DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti fornitore sono trattati secondo quanto previsto dal l.gs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dal Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito GDPR)”.

Nello specifico:

i dati personali forniti dall’operatore economico/fornitore verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per finalità di trattamento dei dati personali dichiarati nell’offerta. I dati acquisiti a seguito della presente informativa relativa all’attività di affidamento del servizio in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale vengono comunicati;

Spezzano della Sila, 31.01.2025

Il RuP

Avv. Francesco De Vuono