

Capitolato speciale per l'affidamento della fornitura di prodotti ittici freschi progetto pappa fish

Premessa

Il presente capitolato disciplina l'affidamento della fornitura di prodotti ittici freschi locali progetto pappa fish, affidata tramite affidamento diretto previo svolgimento di gara ufficiosa ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

I riferimenti normativi sono:

- Il decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Codice dei contratti pubblici";
- Il decreto del presidente della repubblica 5 ottobre 2010 n. 207 Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE», tuttora in vigore in forza della disposizione transitoria di cui all'art. 216, comma 14 del Codice;
- L'art. 1 commi 449 e 450 della legge 27 dicembre 2006, n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato" e s.m.i.;

Per Ente nel seguito si intenderà il Comune di Castel di Lama.

ART. 1 - OGGETTO E CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

La consegna sarà effettuata a mezzo di furgoncino refrigerato a norma la mattinata della somministrazione presso la cucina coinvolta.

L'ordine sarà comunicato circa 5 giorni prima.

La ditta dovrà trasmettere l'autorizzazione sanitaria per la lavorazione del pesce fresco locale.

Il prodotto ittico locale fornito deve essere stato approvvigionato allo stato fresco refrigerato (di seguito "prodotto ittico") e **deve trattarsi di specie ittiche riconducibili ad attività di pesca / allevamento / raccolta esercita nella Regione Marche.**

L'approvvigionamento di prodotto da marinerie locali (site nelle vicinanze dei luoghi di consumo) è riconducibile a misure volte al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci, dalla produzione al consumo comprendendo le diverse fasi di filiera, anche al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza e salvaguardia dei valori nutrizionali (si veda il Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement PAN GPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente, della tutela del territorio e del Mare adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008).

Le specie oggetto del presente intervento sono riferibili a:

- Pesce azzurro (*Scomber scombrus*, *Engraulis encrasicolus*, *Sardina pilchardus*....);
- Specie massive (vongola - *Chamelea gallina*),
- Pesce da allevamento (*Oncorhynchus mykiss*, *Salmo trutta fario*, *Mytilus galloprovincialis*);
- Pesce povero (inteso come prodotto di scarso interesse per il mercato, *Mugil cephalus*, *Mullus barbatus*, *Trigla lucerna*, *Illex coindetii* etc);

Maggiori dettagli sulla fornitura sono disponibili sull'allegato al presente capitolato.

Si precisa che il **prodotto filettato deve essere "zero spine"**, quindi compatibile all'uso nella mensa della scuola dell'Infanzia.

I molluschi - quali totani e moscardini – devono essere eviscerati e spellati.

Solo la panocchia è da intendersi priva di lavorazioni.

Tutte le quantità di cui **all'allegato A** sono puramente indicative e non obbligano in alcun modo

l'Ente ad acquistare quanto specificato.

Potranno essere acquistati anche prodotti non indicati nel capitolato e nell'offerta economica, generalmente equivalenti ai prodotti offerti, previo accordi sul prezzo proposto, di norma in linea con l'equivalente scelta ittica.

ART.2 – AMMONTARE COMPLESSIVO DEL CONTRATTO, DURATA DEL SERVIZIO E VINCOLI PER L'ENTE

L'importo massimo del contratto è stimato in euro **7.788,00 (settemilasettecentottantotto/00) IVA inclusa**. Il contratto avrà la sua fine naturale con al fine del progetto pappa fish, a completamento del budget.

L'Ente **non** sarà in alcun modo vincolata a:

- a) Raggiungere una spesa pari all'importo massimo;
- b) Rivolgersi esclusivamente all'operatore aggiudicatario per la fornitura dei prodotti ittici freschi.

All'operatore aggiudicatario saranno corrisposti solo i costi per le forniture di fatto effettuate per l'Ente.

Data la natura del servizio richiesto che comporterà, ai fini del rischio interferenza, solo la consegna della merce presso gli uffici dell'Ente non sono previsti oneri per la sicurezza relativi ad interferenze.

ART. 3 – REQUISITI

Gli operatori partecipanti alla gara dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

In relazione al possesso dei requisiti, si precisa che, in caso di R.T.I. o consorzio ordinario o rete di impresa o gruppo europeo di interesse economico (GEIE), tutti i requisiti di cui al presente articolo devono essere posseduti da ciascun soggetto costituente il raggruppamento/consorzio/Rete di imprese/GEIE.

ART. 4 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. 50/2016, in favore dell'operatore che, in possesso dei requisiti richiesti, avrà presentato l'offerta più bassa rispetto ai prezzi e alle quantità che saranno specificate sulla richiesta di offerta e che sono riportate anche nell'allegato al presente capitolato.

ART. 5 - ESONERO DELLE RESPONSABILITÀ DA PARTE DELL'ENTE

L'operatore aggiudicatario si assume la responsabilità e risponde direttamente e pienamente per le conseguenze e i danni di qualsiasi natura materiali o immateriali, diretti e indiretti causati a persone e/o cose connessi all'espletamento delle prestazioni contrattuali imputabili direttamente o indirettamente ad essa o a suoi dipendenti, tenendo indenne il Comune da qualsivoglia responsabilità.

L'operatore aggiudicatario esonera l'Ente da qualunque protesta che, nei suoi confronti, fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 6 – RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA E RISCHI DI INTERFERENZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di assicurazione del personale contro gli infortuni, nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.). La Ditta deve dichiarare di riservare al personale dipendente trattamenti non inferiori ai minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. applicabile alla categoria e di provvedere regolarmente al versamento di tutti gli oneri previdenziali, assicurativi e assistenziali previsti dalla legge a favore del proprio personale dipendente. Il personale addetto, di qualsiasi grado e forma di rapporto, è accuratamente addestrato ed istruito al servizio, munito di tessera di riconoscimento (ove obbligatorio convalidata dagli Enti all'uopo preposti) e, qualora previsto dall'organizzazione interna, di uniforme aziendale. Per quanto concerne i rischi da interferenza, il comma 3-bis dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 non prevede l'obbligo di elaborazione del DUVRI nei casi di "mere forniture di materiali o attrezzature" quale si configura la presente fornitura.

ART. 7 – SCIOPERI

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'operatore aggiudicatario sarà tenuto a darne comunicazione all'Ente, in via preventiva e tempestiva. Nel caso lo sciopero si protragga oltre le 48 ore continuative, l'operatore aggiudicatario è tenuto ad assicurare le lavorazioni urgenti.

ART. 8 – PAGAMENTI

I pagamenti avverranno **entro 30 giorni dal ricevimento della fattura** e previa verifica delle prestazioni.

ART. 9 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ

La Ditta affidataria dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13/8/2010, n. 136 e, in particolare, dovrà utilizzare uno o più conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., effettuando tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detti conti correnti mediante bonifico bancario o postale riportante il CUP e il CIG, fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della legge citata.

ART. 10 – RAPPRESENTANTE DELL'AGGIUDICATARIO-REFERENTE

Per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'operatore aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, deve nominare un referente incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale e il suo sostituto in caso di assenza del primo. Deve altresì comunicare i nomi degli addetti (forniti di tessera identificativa appositamente predisposta dall'aggiudicatario). L'Ente si rivolgerà direttamente al referente per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.

ART. 11 – RISERVATEZZA DEI DOCUMENTI

L'operatore aggiudicatario s'impegna a rispettare il segreto d'ufficio e la riservatezza delle informazioni di cui egli e i propri collaboratori siano venuti a conoscenza nell'adempimento delle prestazioni contrattuali, in rispetto a tutte le norme vigenti in materia di rispetto della *privacy* (GDPR 679/2016).

ART. 12 – DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto prescritto dall'art.106, comma 1, lettera d) del suddetto D.Lgs.

ART. 13 – PENALI

Qualora l'operatore aggiudicatario non dovesse dare esecuzione al servizio secondo le modalità, la puntualità e le prescrizioni tecniche indicate nel capitolato e nel contratto, l'Ente applicherà, ogni volta, previa comunicazione scritta, una penale giornaliera pari all'1% (uno per cento) del corrispettivo della fornitura, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, per tutta la durata del disservizio, da detrarsi dal corrispettivo al momento del primo pagamento utile.

La sanzione sarà applicata, previa contestazione alla ditta affidataria dell'inadempienza o abuso rilevato e sarà possibile rivalersi anche sulla cauzione definitiva.

ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER FATTO DELL'OPERATORE AGGIUDICATARIO

Nel caso in cui l'aggiudicatario si renda responsabile di reiterate inadempienze riguardo agli obblighi previsti nel contratto e nel presente capitolato, nei casi di dolo o negligenza gravissima o grave mancato rispetto della *privacy*, nei casi di danni causati all'Ente o a terzi previsti al precedente articolo 5 o derivanti da inadempienze dell'articolo 6, in caso di reiterata applicazione delle penali di cui all'articolo 13, l'Ente si riserva, previa diffida, la facoltà di risolvere anticipatamente lo stesso, ferma restando la facoltà di procedere, nei confronti dell'operatore aggiudicatario, alla richiesta dell'eventuale risarcimento dei danni subiti. In caso di risoluzione anticipata del contratto, l'Ente si riserva la facoltà di affidare il servizio al concorrente classificatosi secondo in graduatoria.

ART. 15 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia è competente il Foro di Ascoli Piceno.

ALLEGATO A: Quantità e somministrazioni previste Comune di Castel di Lama

tipo di pesce pesce fresco locale*	kg
Filetto di pesce azzurro "zero spine" Alici	80
Filetto pesce bianco** "zero spine" **Potassolo (o Melu` Mezzano) o Merlano (o Molo)	100
Preparato/macinato pesce bianco** **Potassolo (o Melu` Mezzano) o Merlano (o Molo)	68
Preparato molluschi (totani o moscardini) secondo stagione	40
Panocchie medie	20
Vongola (tq)	10
Filetto di trota salmonata "zero spine"	106
TOT KG	424

*specie ittiche riconducibili ad attività di pesca / allevamento / raccolta esercita nella Regione Marche.

Sono previste circa 13 somministrazioni totali per Kg. 424

Menu Progetto papa fish	n. volte
Menu 1 polpetta pesce bianco **	3
Menu 2 pesce azzurro (alice)	4
Menu 3 molluschi (totani o moscardini)	2
Menu 4 trota salmonata	2
Menu 5 filetto pesce bianco**	2
Tot. somministrazioni progetto papa fish	13