



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE SARDEGNA

La Sardegna cresce con l'Europa
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea

PIANO DELLE AZIONI IMMATERIALI” DEL PROGETTO INTEGRATO DELLA RETE DI COOPERAZIONE MANOS DE ORO DEI COMUNI DI BOSA, MODOLO, PADRIA, SUNI, TINNURA.

**AZIONE3 . LABORATORIO PER SETTORI AGROALIMENTARE
ENOGASTRONOMIA – ALLESTIMENTO ED ORGANIZZAZIONE
DEGUSTAZIONI GUIDATE DI PRODOTTI TIPICI**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
Art. 279 co. 1, e), del DPR n. 207/210**

SOMMARIO

ARTICOLO 1.	AMBITO D'APPLICAZIONE.....	3
ARTICOLO 2.	DEFINIZIONI	3
ARTICOLO 3.	STAZIONE APPALTANTE E INFORMAZIONI	3
ARTICOLO 4.	PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE	4
ARTICOLO 5.	NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	4
ARTICOLO 6.	FINALITÀ ED OBIETTIVI DELL'AZIONE3	5
ARTICOLO 7.	OGGETTO DELL'APPALTO	5
ARTICOLO 8.	DESCRIZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DI APPALTO	5
ARTICOLO 9.	RISORSE PROFESSIONALI MINIME DEL GRUPPO DI LAVORO	7
ARTICOLO 10.	AMMONTARE DELL'APPALTO DI SERVIZIO	8
ARTICOLO 11.	MODALITÀ DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO	9
ARTICOLO 12.	COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ E VERIFICA DEI SERVIZI	9
ARTICOLO 13.	TEMPISTICA ED ATTUAZIONE DEL SERVIZIO	9
ARTICOLO 14.	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO	10
ARTICOLO 15.	PROPRIETÀ DELLE RISULTANZE DEL SERVIZIO, DIRITTI D'AUTORE E BREVETTI INDUSTRIALI	10
ARTICOLO 16.	RESPONSABILITÀ VERSO TERZI , OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI, ASSISTENZIALI E A TUTELA DELLA MANODOPERA	10
ARTICOLO 17.	POSSIBILITÀ DI SUDDIVISIONE DEL SERVIZIO, VARIANTI.....	11
ARTICOLO 18.	SUBAPPALTO	11
ARTICOLO 19.	PAGAMENTI.....	11
ARTICOLO 20.	ALTRI ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.....	11
ARTICOLO 21.	LUOGO DI ESECUZIONE DEI SERVIZI	12
ARTICOLO 22.	VERIFICHE	12
ARTICOLO 23.	CLAUSOLA PENALE E SANZIONI	12
ARTICOLO 24.	RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO.....	12
ARTICOLO 25.	RECESSO.....	13
ARTICOLO 26.	RESPONSABILITÀ.....	13
ARTICOLO 27.	FORO COMPETENTE PER LA DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	13
ARTICOLO 28.	RINVIO	13

ARTICOLO 1. AMBITO D'APPLICAZIONE

Il presente appalto si inquadra nell'ambito dell'attuazione:

- Del P.O. FESR 2007/2013 – ASSE V- sviluppo urbano – Obiettivo Specifico 5.2- obiettivo operativo 5.2.2. – Linea di attività 5.2.2.a;
- Del Bando pubblico per “ Promozione di interventi di valorizzazione ai fini turistici dell’attrattività dei sistemi produttivi identitari e tradizionali dei centri minori” indetto dalla Regione Autonoma della Sardegna, Assessorato del Turismo Artigianato e Commercio a valere sul P.O. FESR 2007/2013;
- Del Piano delle Azioni Immateriali del Progetto Integrato della rete di cooperazione Manos de Oro dei comuni di Bosa, Modolo, Padria, Suni, Tinnura;

ARTICOLO 2. DEFINIZIONI

Ai fini del presente capitolato d'oneri si applicano le definizioni che seguono:

- “Aggiudicatario o affidatario o appaltatore”: il soggetto cui sarà affidata in appalto l'esecuzione del Servizio in oggetto;
- “D.Lgs. 163/2006” o anche “codice”: il D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) e successive modifiche ed integrazioni;
- “Capitolato”: il presente capitolato d'oneri che definisce i contenuti fondamentali del Servizio costituente parte della lex specialis;
- “Committente”: Il Comune di Modolo;
- “Contratto”: il contratto che, all’esito della presente procedura di gara, la committente stipulerà con l’aggiudicatario;
- “Procedura aperta”: la procedura in cui ogni operatore economico interessato, in possesso dei requisiti definiti dal D.Lgs n.163/2006, dal presente capitolato d'oneri e dal disciplinare di gara, può presentare un'offerta;
- “Offerente o concorrente”: operatore economico in possesso dei requisiti definiti dal D.Lgs n.163/2006, dal presente capitolato d'oneri e dal disciplinare di gara, che offra sul mercato la prestazione di servizi e che ha presentato un’offerta;
- “Raggruppamento temporaneo”: insieme di concorrenti, in possesso dei requisiti definiti dall’art. 37 del D.Lgs n.163/2006, costituito o costituendo, allo scopo di partecipare alla procedura di affidamento del contratto pubblico di cui alla presente gara, mediante presentazione di una unica offerta;
- “direttore dell’esecuzione”: direttore dell’esecuzione (D.E.) del servizio in oggetto, soggetto nominato dalla stazione appaltante per la verifica del regolare andamento dell’esecuzione del contratto da parte dell’aggiudicatario del servizio.

ARTICOLO 3. STAZIONE APPALTANTE E INFORMAZIONI

La stazione appaltante è il Comune di Modolo.

ARTICOLO 4. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto viene aggiudicato con l'esperimento di una procedura aperta ai sensi dell'art. 54 comma 2 e art.55 del D.Lgs. n° 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, con il ricorso al criterio del massimo ribasso ai sensi dell'art.82 del D.Lgs. n° 163/2006.

ARTICOLO 5. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente appalto si inquadra nel seguente ambito normativo:

- Regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006, relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale e recante abrogazione del regolamento (CE) n. 1783/1999 (*Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 210 del 31 luglio 2006*) e ss.mm.ii.;
- Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio, dell'11 luglio 2006, recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e che abroga il Regolamento (CE) n. 1260/1999 (*Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 210 del 31 luglio 2006*) e ss.mm.ii. e D.P.R. n. 196 del 3 ottobre 2008 “Regolamento di esecuzione del Reg. (CE) n. 1083/2006” e ss.mm.ii. che definisce, ai sensi dell'art. 56, paragrafo 4 dello stesso Reg. (CE), le norme sull'ammissibilità delle spese per i programmi cofinanziati dai fondi strutturali per la fase di programmazione 2007-2013 e D.P.R. 207/10 “Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo n. 163/2006”, pubblicato sulla G.U. n. 288 del 10 dicembre 2010;
- Regolamento (CE) n. 1828/2006 della Commissione dell'8 dicembre 2006 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e del regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale (*Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 371 del 27 dicembre 2006*) e ss.mm.ii.;
- Programma Operativo Regionale Sardegna Competitività Regionale e Occupazione (FESR 2007-2013), approvato con Decisione C(2007)5728 del 20 novembre 2007 nella versione modificata approvata con Decisione C(2011)9063 dell'8 dicembre 2011 ed in particolare l'Asse V, Obiettivo operativo 5.2.2 “Recupero e sostegno al *know how* locale e promozione dei sistemi produttivi dei centri minori”, Linea di attività 5.2.2.a “*Iniziativa volte alla valorizzazione delle specificità territoriali, anche sostenute da interventi infrastrutturali, legate alle identità culturali e produttive locali in una logica di sviluppo durevole*”;
- Piano di comunicazione del POR FESR 2007/2013, approvato con deliberazione della Giunta regionale n. 25/14 del 29 aprile 2008 “Attuazione degli interventi per la definizione di competenze e strumenti operativi del PO FESR 2007-2013”;
- Decreto Legislativo 18 agosto del 2000, n. 267 (Testo Unico degli EE.LL.) e ss.mm.ii.;
- Legge Regionale n. 5 del 7 agosto 2007 “Procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, forniture e servizi, in attuazione della direttiva comunitaria n. 2004/18/CE del 31 marzo 2004 e disposizioni per la disciplina delle fasi del ciclo dell'appalto” e DGR n. 10/57 del 12.03.2010 concernente atto di indirizzo interpretativo e applicativo adottato ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. a) della legge regionale 13 novembre 1998, n. 31, volto a coordinare l'articolato della L.R. 5/2007 con il nuovo assetto normativo discendente dall'intervento della Sentenza della Corte Costituzionale n. 411 del 17.12.2008;
- D.G.R. n. 31/11 del 20.07.2011 di “Approvazione della riprogrammazione del POR FESR 2007/13 e della rimodulazione del piano finanziario”;
- Delibera della Giunta della Regione Sardegna n. 52/31 del 23.12.2011 “POR FESR 2007-2013. Riprogrammazione del POR FESR Sardegna conseguente alle indicazioni contenute nei documenti nazionali e comunitari finalizzati all'adozione di strategie per il superamento delle attuali difficoltà ed intraprendere azioni di supporto alla crescita ed alla competitività.”;
- Delibera della Giunta della Regione Sardegna n. 10/20 del 28.02.2012 “POR FESR 2007-2013. Riprogrammazione conseguente alle indicazioni contenute nei documenti nazionali e comunitari

finalizzati all'adozione di strategie per il superamento delle attuali difficoltà e ad intraprendere azioni di supporto alla crescita e alla Competitività: Piano di Azione Coesione”;

- Determinazione del Direttore del Servizio programmazione, monitoraggio e valutazione n. 883 dell'11 luglio 2011 e ss.mm.ii. con la quale si approvano il “Bando pubblico per la promozione di interventi di valorizzazione a fini turistici dell'attrattività dei sistemi produttivi identitari e tradizionali dei centri minori” ed i relativi allegati;
- Determinazione del Direttore del Servizio gestione progetti nazionali e comunitari n. 1288 del 14 novembre 2012 con la quale si approva la graduatoria;

ARTICOLO 6. FINALITÀ ED OBIETTIVI DELL'AZIONE3

La finalità dell'intervento (Azione3 del Piano Tecnico) attende l'elaborazione ed attuazione di servizi attinenti alla realizzazione di eventi collaterali del laboratorio pratico nei settori agroalimentare enogastronomia, come previsto dall'Azione3 del Piano Tecnico di organizzazione e produzione del progetto integrato Manos de Oro.

Il servizio comprende tutte le attività necessarie per l'allestimento e l'organizzazione di quattro eventi di degustazione guidata dei prodotti tipici dell'enogastronomia del territorio della rete Manos de Oro, da realizzarsi rispettivamente nei comuni di Bosa, Modolo, Padria Suni.

ARTICOLO 7. OGGETTO DELL'APPALTO

La rete di Cooperazione “Manos de Oro” composta dai Comuni di Bosa, Modolo, Padria, Suni, Tinnura, intende bandire la seguente gara avente per oggetto l'affidamento di parte dei servizi attinenti all'allestimento ed organizzazione di quattro eventi di degustazione guidata dei prodotti tipici dell'enogastronomia del territorio della rete Manos de Oro, da realizzarsi rispettivamente nei comuni di Bosa, Modolo, Padria Suni, come previsti dall'Azione3 del Piano Tecnico di organizzazione e produzione del progetto integrato Manos de Oro, Piano delle Azioni Immateriali.

ARTICOLO 8. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DI APPALTO

L'operatore affidatario si occuperà, di elaborare e produrre il proprio Piano Operativo di dettaglio delle attività, costituito da:

- **Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Modolo**

Organizzazione e svolgimento di un evento di degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali del territorio della rete Manos de Oro nel Comune di Modolo. Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:

- n. 380 assaggi di Malvasia riserva DOC (6,25 cl.);
- n. 380 assaggi di Malvasia spumante DOC (11,30 cl.);
- n. 380 assaggi di vino rosso (6,25 cl.);
- n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da aperitivo);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da aperitivo);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da pasto);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto);

per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi, da abbinarsi nei percorsi di degustazione elaborati e diretti da un operatore esperto del settore con qualifica di chef e da un operatore esperto del settore con qualifica di sommelier o enologo, compreso il personale per la somministrazione e la mescita, l'allestimento dei coperti ed in generale tutti gli oneri occorrenti per lo svolgimento dell'evento.

- **Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Bosa**

Organizzazione e svolgimento di un evento di degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali del territorio della rete Manos de Oro nel Comune di Bosa. Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:

- n. 380 assaggi di Malvasia riserva DOC (6,25 cl.);
- n. 380 assaggi di Malvasia spumante DOC (11,30 cl.);
- n. 380 assaggi di vino rosso (6,25 cl.);
- n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da aperitivo);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da aperitivo);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da pasto);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto);

per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi, da abbinarsi nei percorsi di degustazione elaborati e diretti da un operatore esperto del settore con qualifica di chef e da un operatore esperto del settore con qualifica di sommelier o enologo, compreso il personale per la somministrazione e la mescita, l'allestimento dei coperti ed in generale tutti gli oneri occorrenti per lo svolgimento dell'evento.

- **Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Suni**

Organizzazione e svolgimento di un evento di degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali del territorio della rete Manos de Oro nel Comune di Suni. Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:

- n. 380 assaggi di Malvasia riserva DOC (6,25 cl.);
- n. 380 assaggi di Malvasia spumante DOC (11,30 cl.);
- n. 380 assaggi di vino rosso (6,25 cl.);
- n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert);
- n. 380 assaggi a base di salumi e formaggi (per aperitivo);
- n. 380 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto);

per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi, da abbinarsi nei percorsi di degustazione elaborati e diretti da un operatore esperto del settore con qualifica di chef e da un operatore esperto del settore con qualifica di sommelier o enologo, compreso il personale per la somministrazione e la mescita, l'allestimento dei coperti ed in generale tutti gli oneri occorrenti per lo svolgimento dell'evento.

- **Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Padria**

Organizzazione e svolgimento di un evento di degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali del territorio della rete Manos de Oro nel Comune di Padria. Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:

- n. 380 assaggi di Birra bionda (20,00 cl.);
- n. 380 assaggi di Birra scura (20,00 cl.);
- n. 380 assaggi di Birra weat (20,00 cl.);
- n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da aperitivo);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da aperitivo);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da pasto);
- n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto);

per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi, da abbinarsi nei percorsi di degustazione elaborati e diretti da un operatore esperto del settore con qualifica di chef e da un operatore esperto del settore con qualifica di sommelier o enologo, compreso il personale per la somministrazione e la mescita, l'allestimento dei coperti ed in generale tutti gli oneri occorrenti per lo svolgimento dell'evento.

Tutti gli assaggi di pietanze e bevande devono essere realizzati secondo i dettami dell'enogastronomia tipica tradizionale del territorio della rete Manos de Oro e forniti da operatori produttori del settore (esempio cantine, pasticcerie, birrifici, caseifici, salumifici, etc.) ricadenti nel territorio dei comuni della rete Manos de Oro o comuni limitrofi, salve le condizioni di cui all'art. 17 del presente capitolato.

ARTICOLO 9. RISORSE PROFESSIONALI MINIME DEL GRUPPO DI LAVORO

Fermo restando il rispetto delle norme previste dagli artt. 41 e 42 del D.lgs. 163/2006 e del DPR 207/2010, in merito ai requisiti di capacità tecnica e professionale dei fornitori e dei prestatori di servizi, al fine di garantire la riuscita delle attività dell'Azione3, secondo i livelli qualitativi auspicati dal Piano Tecnico, sono richiesti agli offerenti i seguenti requisiti professionali minimi, in termini di composizione del gruppo di lavoro da parte di operatori di comprovata esperienza professionale e competenza professionale nei settori oggetto del servizio, per assicurare lo svolgimento delle attività:

- n. 1 esperto di cucina con almeno quindici anni di esperienza con qualifica di 1° chef di cucina e con comprovata e dimostrabile esperienza professionale di cucina di almeno quattro anni di attività nel ruolo di 1° chef di cucina svolta nel territorio dei comuni della rete Manos de Oro ;
- n. 1 esperto sommelier o enologo con comprovata e dimostrabile esperienza professionale di almeno dieci anni di attività nel ruolo richiesto;

ARTICOLO 10. AMMONTARE DELL'APPALTO DI SERVIZIO

L'importo a base di gara è di **Euro 14.250,00 (euro quattordicimiladuecentocinquanta)** al netto di IVA al 22% pari a 3.135,00 per un totale lordo di € 17.385,00. L'importo complessivo è ripartito tra le linee di attività nel modo della tabella 1 seguente.

Tabella 1 ripartizione tra le linee di attività dell'AZIONE3

AZIONE	TIPOLOGIA DI AZIONE	RIPARTIZIONE PER COMUNE		IMPORTO IN APPALTO (€)
3	DEGUSTAZIONI GUIDATE DI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO DEI COMUNI DELLA RETE MANOS DE ORO	BOSA	3562,50	14.250,00
		MODELO	3562,50	
		PADRIA	3562,50	
		SUNI	3562,50	
CATEGORIE E DI SPESA	DESCRIZIONE DELLE VOCI DI SPESA			COSTI (€)
LABORATORIO	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Modolo</u> <p>Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 380 assaggi di Malvasia riserva DOC (6,25 cl.); • n. 380 assaggi di Malvasia spumante DOC (11,30 cl.); • n. 380 assaggi di vino rosso (6,25 cl.); • n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da aperitivo); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da aperitivo); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da pasto); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto); <p>per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi</p>			14.250,00
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Bosa</u> <p>Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 380 assaggi di Malvasia riserva DOC (6,25 cl.); • n. 380 assaggi di Malvasia spumante DOC (11,30 cl.); • n. 380 assaggi di vino rosso (6,25 cl.); • n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da aperitivo); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da aperitivo); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da pasto); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto); <p>per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi</p>			
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Suni</u> <p>Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 380 assaggi di Malvasia riserva DOC (6,25 cl.); • n. 380 assaggi di Malvasia spumante DOC (11,30 cl.); • n. 380 assaggi di vino rosso (6,25 cl.); • n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert); • n. 380 assaggi a base di salumi e formaggi (per aperitivo); • n. 380 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto); <p>per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi</p>			
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Degustazione guidata dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tradizionali nel comune di Padria</u> <p>Si richiede per lo svolgimento della degustazione guidata la fornitura di assaggi, così assortiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 380 assaggi di Birra bionda (20,00 cl.); • n. 380 assaggi di Birra scura (20,00 cl.); • n. 380 assaggi di Birra weat (20,00 cl.); • n. 380 assaggi di pasticceria tradizionale (da dessert); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da aperitivo); 			

	<ul style="list-style-type: none"> • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da aperitivo); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di pesce (da pasto); • n. 190 assaggi di gastronomia locale a base di carne (da pasto); <p>per complessivi 1140 assaggi di bevande, 1140 assaggi di pietanze della gastronomia tipica del territorio, per un totale n. 2280 assaggi</p>	
TOTALE PER DEGUSTAZIONI GUIDATE AZIONE 3		14.250,00
		IVA al 22% 3.1350,00
		Totale lordo 17.835,00

ARTICOLO 11. MODALITÀ DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO

L'aggiudicatario nel redigere ed attuare il Piano Operativo di dettaglio delle attività, come da precedente art.8 dovrà:

- indicare la descrizione del gruppo di lavoro previsto (nominativi, professionalità messe in campo, esperienza) come da art.9;
- attenersi alle indicazioni del Direttore dell'Esecuzione del Piano delle Azioni Immateriali del progetto integrato Manos de Oro, incaricato dal comune capofila, al fine di assicurare una gestione unitaria degli interventi come da art.12.

ARTICOLO 12. COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ E VERIFICA DEI SERVIZI

Tutte le attività del servizio oggetto di appalto dovranno essere preliminarmente concordate e sottoposte ad approvazione del Direttore dell'Esecuzione seguendo improrogabilmente la cadenza temporale indicata dal cronoprogramma. L'aggiudicatario dovrà indicare nella propria Offerta un Responsabile Operativo referente. L'Aggiudicatario dovrà fornire informazioni con cadenza settimanale, sullo stato di avanzamento delle attività mediante apposita dettagliata relazione, da presentare al Direttore dell'Esecuzione entro il 2° giorno della settimana successiva a quella di chiusura della settimana di riferimento. Il Direttore dell'Esecuzione del servizio in oggetto valuterà l'attuazione degli stati di avanzamento settimanali delle attività anche al fine di un suo miglioramento tramite variazioni, integrazioni, modifiche da apportare sulla base delle linee guida previste dal Piano delle Azioni Immateriali e dal Piano Tecnico di organizzazione e produzione.

ARTICOLO 13. TEMPISTICA ED ATTUAZIONE DEL SERVIZIO

L'esecuzione dell'appalto ha luogo a partire dalla data di consegna del servizio, sino alla verifica del Direttore dell'Esecuzione della conclusione di tutte le attività previste nell'appalto, che in ogni caso devono avere termine entro la data improrogabile del 13.12.2015, al fine di consentire le successive attività di rendicontazione da parte della Stazione appaltante, entro il 16.12.2015, visto il termine di scadenza improrogabile del 31.12.2015, pena la perdita del finanziamento, stabilito dalla Regione Autonoma della Sardegna, ente finanziatore del progetto, per la conclusione di tutte le attività previste nel "Piano delle Azioni Immateriali" e della loro completa rendicontazione. Le date previste per la realizzazione degli eventi, da svolgersi entro i termini previsti come sopra saranno stabilite dal D.E.

In caso di concessione da parte della RAS di eventuali proroghe temporali, oltre la data del 31.12.2015, per la conclusione degli interventi previsti nel "Piano delle Azioni Immateriali" e per la loro rendicontazione alla RAS, i tempi di esecuzione del servizio in oggetto potrebbero essere oggetto di proroga, senza che questo comporti ulteriori compensi oltre quello già stabilito, pari all'importo di aggiudicazione dell'incarico.

La consegna del servizio avverrà in via d'urgenza, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art.302 comma 2 del D.P.R. n.207/2010 e ai sensi dell'art.11 comma 9 D.Lgs. n.163/2006, ultimo periodo, secondo

il quale “*la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti comunitari.*”. Della consegna del servizio e della sua ultimazione sono redatti appositi verbali di avvio e di conclusione, ai sensi dell'art.304 e 309 del D.Lgs. n.163/2006, sottoscritti dal D.E. e dall'aggiudicatario del servizio.

L'aggiudicatario, dalla data di avvenuta consegna del servizio in via d'urgenza, come da verbale redatto dal D.E., deve dare immediato inizio all'espletamento dei servizi previsti dal presente Capitolato.

Entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi dall'affidamento in via d'urgenza del servizio, l'aggiudicatario deve presentare il proprio Piano Operativo di dettaglio di cui all'art. 8 e all'art.11, da sottoporre alla preventiva accettazione del direttore dell'esecuzione (D.E.), che potrà richiedere modifiche e/o correttivi.

Nell'elaborazione ed attuazione del proprio Piano Operativo di dettaglio di cui all'art. 8, l'aggiudicatario deve indicare, nel dettaglio:

- le modalità e i contenuti delle attività da svolgere previste nel capitolato,
- la composizione del gruppo di lavoro e il nominativo, tra i componenti il gruppo di lavoro, del responsabile operativo referente del D.E.;

ARTICOLO 14. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Per i rapporti reciproci nell'esecuzione del presente affidamento, l'Amministrazione Comunale è rappresentata dal responsabile unico del procedimento, ai sensi dall'art. 10 del D.Lgs. n. 163/2006, il cui nominativo è indicato nel bando di gara.

ARTICOLO 15. PROPRIETÀ DELLE RISULTANZE DEL SERVIZIO, DIRITTI D'AUTORE E BREVETTI INDUSTRIALI

I diritti di proprietà e/o di utilizzazione e sfruttamento economico di tutti i prodotti, ivi compresi gli elaborati, su carta o diverso formato, realizzati dall'affidatario nell'ambito o in occasione dell'esecuzione del presente servizio, rimarranno di titolarità esclusiva del committente che potrà, quindi, disporre senza alcuna restrizione, la pubblicazione, la diffusione, l'utilizzo, la duplicazione e la cessione anche parziale. Detti diritti, ai sensi della normativa sulla protezione del diritto d'autore, devono intendersi ceduti, acquisiti e/o licenziati in modo perpetuo, illimitato e irrevocabile. L'aggiudicatario si obbliga espressamente a fornire all'Amministrazione tutta la documentazione e il materiale necessario all'effettivo sfruttamento di detti diritti di titolarità esclusiva, nonché a sottoscrivere tutti i documenti necessari all'eventuale trascrizione di detti diritti a favore dell'Amministrazione appaltante. L'aggiudicatario è responsabile per l'uso di dispositivi o per l'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, d'autore ed in genere di privativa altrui. Qualora venisse promossa azione giudiziaria nei confronti dell'Amministrazione da parte di terzi che vantino diritti al riguardo, l'aggiudicatario assume a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, incluse le spese eventualmente sostenute per la difesa in giudizio. Nell'ipotesi di azione giudiziaria l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso di fondatezza della medesima, ha facoltà di dichiarare risolto il contratto recuperando le somme versate.

ARTICOLO 16. RESPONSABILITÀ VERSO TERZI , OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI, ASSISTENZIALI E A TUTELA DELLA MANODOPERA

L'Aggiudicatario è unico responsabile nei confronti dei terzi coinvolti nell'espletamento del servizio e del personale impiegato nell'espletamento del servizio. Esso è obbligato ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato e il Disciplinare di gara, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

ARTICOLO 17. POSSIBILITÀ DI SUDDIVISIONE DEL SERVIZIO, VARIANTI

Non sono ammesse offerte parziali, il servizio è indivisibile. Non sono ammesse offerte in variante. L'aggiudicatario non può per nessun motivo introdurre di sua iniziativa variazioni ai servizi assunti rispetto alle previsioni contrattuali, ai sensi dell'art.310 del D.Lgs. n.163/2006. Sono ammesse varianti ai sensi dell'art.311 del D.Lgs. n.163/2006.

ARTICOLO 18. SUBAPPALTO

Trova applicazione l'art.118 del D.Lgs. n. 163/06.

ARTICOLO 19. PAGAMENTI

Durante il corso dell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario ha diritto ai pagamenti secondo le seguenti modalità:

1° acconto pari al 40% dell'importo contrattuale, quando è raggiunto uno stato di avanzamento del servizio pari all'importo netto del servizio eseguito, detratte le ritenute di legge, del 40% dell'importo contrattuale;
2° acconto pari al 40% dell'importo contrattuale, quando è raggiunto uno stato di avanzamento del servizio pari all'importo netto del servizio eseguito, detratte le ritenute di legge, del 80% dell'importo contrattuale;
saldo pari al restante 20% dell'importo contrattuale, quando è raggiunto uno stato di avanzamento del servizio pari all'importo netto del servizio eseguito, detratte le ritenute di legge, del 100% dell'importo contrattuale, a conclusione delle attività, previo espletamento degli adempimenti previsti dall'art. 325 del DPR 207/2010, da parte del Direttore dell'Esecuzione. A tal scopo dovrà essere consegnata al D.E. una Relazione Conclusiva Finale prodotta dall'aggiudicatario, riassuntiva di tutte le attività svolte per l'esecuzione del servizio, e deve essere corredata della documentazione probante le singole attività svolte.

ARTICOLO 20. ALTRI ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto stabilito in precedenza sono a totale carico dell'Aggiudicatario, senza dar luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, i seguenti oneri ed obblighi:

- tutte le spese sostenute per la partecipazione alla presente gara;
- tutte le spese di bollo inerenti agli atti occorrenti per la fornitura del Servizio dal giorno della notifica della aggiudicazione della stessa e per tutta la sua durata;
- la ripetizione di quei servizi oggetto del contratto che a giudizio del Committente non risultassero eseguiti a regola d'arte;
- l'obbligo di segnalare per iscritto immediatamente al Committente ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto;
- l'obbligo di riservatezza, anche per il tempo successivo allo scadere del contratto, per tutte le informazioni, i concetti, le idee, i procedimenti, i metodi e/o i dati tecnici di cui il personale utilizzato dall'aggiudicatario verrà a conoscenza nello svolgimento del servizio che devono essere considerati riservati e coperti da segreto.
- In tal senso l'aggiudicatario si obbliga ad adottare con i propri dipendenti e consulenti tutte le cautele necessarie a tutelare la riservatezza di tali informazioni e/o documentazione. In particolare i dati personali dovranno essere trattati nel rispetto delle modalità indicate agli artt. 11,18 e 22 del D. Lgs. N. 196/2003;
- l'obbligo di attenersi strettamente al Regolamento Comunitario vigente in tema di informazione e pubblicità degli interventi dei Fondi Strutturali (Reg. (CE) 1828/2006, pubblicato sulla G.U.U.E. L 371 del 27/12/2006, e successive modificazioni ed integrazioni), per quanto applicabili.

L'aggiudicatario, inoltre, si obbliga a consentire gli opportuni controlli ed ispezioni sulle attività svolte nel contesto del servizio prestato da parte dei funzionari della Committente, della Regione o dei funzionari delle autorità statali e comunitarie.

ARTICOLO 21. LUOGO DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

Lo svolgimento delle attività si prevede presso locali idonei messi a disposizione dalle amministrazioni all'aggiudicatario del servizio.

ARTICOLO 22. VERIFICHE

Qualora le prestazioni oggetto del servizio fossero giudicate non soddisfacenti, l'aggiudicatario è tenuto a provvedere agli adeguamenti relativi secondo le indicazioni del Direttore dell'Esecuzione. Qualora l'aggiudicatario si rifiuti di provvedere, la committente applicherà la penale prevista nel successivo articolo ed eventualmente si riserva di provvedere con altro soggetto, imputando i costi all'aggiudicatario stesso.

ARTICOLO 23. CLAUSOLA PENALE E SANZIONI

Ai sensi dell'art. 298 del DPR 207/2010, nel caso di ritardi e/o scostamenti rispetto alla tempistica definita nel Capitolato o nel Piano Operativo di dettaglio approvato e nel caso di mancate prestazioni/forniture e di prestazioni/forniture parziali o incomplete, imputabili all'aggiudicatario, sarà applicata nei confronti di quest'ultimo una penale giornaliera pari all'uno per mille dell'importo contrattuale. La suddetta penale sarà trattenuta, a scelta della committente, dallo stato di avanzamento successivo al verificarsi dell'inadempimento o dalla fideiussione salva, in ogni caso, la facoltà per la committente di risolvere il contratto stesso e salvo il risarcimento dei maggiori danni subiti a causa del ritardo. Qualora l'inesatto adempimento o ritardo siano determinati da causa di forza maggiore, l'aggiudicatario dovrà tempestivamente notificare tale circostanza alla stazione appaltante, con posta elettronica certificata agli indirizzi che verranno forniti. Non sarà motivo di applicazione di penalità lo slittamento delle azioni espressamente autorizzato dalla stazione appaltante e il ritardo per cause di forza maggiore non imputabili al soggetto aggiudicatario espressamente autorizzato dalla stazione appaltante.

ARTICOLO 24. RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è previsto dal D.Lgs n.163/2006 e D.P.R. n.207/2010 e dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C., i seguenti casi:

- a. sopravvenuta situazione di incompatibilità;
- b. intervenuta perdita, successivamente all'aggiudicazione, o comunque durante l'esecuzione del servizio, dei requisiti prescritti nel bando o nel presente capitolato;
- c. grave inadempimento relativo a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato;
- d. accertata esecuzione di parte del servizio in subappalto non autorizzato;
- e. cessione parziale o totale del contratto;
- f. qualora l'ammontare delle penali superi il 10% dell'importo contrattuale.

Nel caso di adempimento non conforme a tempi, modalità o forme previsti nel presente capitolato, la stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, intimerà all'aggiudicatario di provvedere, entro il termine perentorio fissato dal Direttore dell'Esecuzione, alla realizzazione di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali. In caso di mancato adempimento nel termine suddetto all'aggiudicatario, oltre alla risoluzione contrattuale, verrà trattenuto il deposito cauzionale; si fa salva la

possibilità, da parte della Stazione appaltante, di richiedere il risarcimento dei danni. La Stazione appaltante si riserva il diritto di verificare, in ogni momento, l'adeguatezza del servizio prestato dal soggetto aggiudicatario. Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica all'aggiudicatario secondo le vigenti disposizioni di legge.

ARTICOLO 25. RECESSO

È facoltà della Stazione appaltante recedere dal contratto di appalto ex art. 1373 c.c., anche se è già iniziata la prestazione del servizio. La Stazione appaltante potrà recedere, in qualunque momento, dagli impegni assunti con il contratto nei confronti dell'aggiudicatario qualora, a proprio giudizio, nel corso dello svolgimento delle attività intervengano fatti o provvedimenti i quali modificano la situazione esistente all'atto della stipula del contratto e ne rendano impossibile la sua conduzione a termine. Tale facoltà verrà esercitata per iscritto mediante invio all'appaltatore, da parte del R.U.P., di apposita comunicazione a mezzo di posta elettronica certificata, la quale dovrà pervenire almeno una settimana prima della data del recesso. In caso di recesso, l'Amministrazione si obbliga a pagare all'appaltatore unicamente le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione al momento del recesso; l'appaltatore s'impegna a mettere immediatamente a disposizione della Stazione appaltante, e comunque entro il decimo giorno dal ricevimento della comunicazione di recesso, il materiale per qualsiasi causa non ancora presentato.

ARTICOLO 26. RESPONSABILITÀ

L'aggiudicatario risponderà degli eventuali danni arrecati a persone e a cose facenti capo alla Stazione appaltante o a terzi, per colpa o negligenza del personale messo a disposizione nella esecuzione delle prestazioni stabilite.

ARTICOLO 27. FORO COMPETENTE PER LA DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le eventuali controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione o nell'interpretazione del contratto tra Stazione appaltante e l'aggiudicatario, qualora non si siano potute definire in via amministrativa, saranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Oristano.

ARTICOLO 28. RINVIO

Per tutto quanto non previsto specificamente dal presente Capitolato si fa espressamente rinvio a quanto previsto in materia, dalla vigente normativa, comunitaria e nazionale.