

AFFIDAMENTO DIRETTO EX ART. 50 COMMA 1 LETT. B) DEL D.LGS 36/2023 PER UN SERVIZIO DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO DEL GAL SULCIS IGLESIENTE CAPOTERRA E CAMPIDANO DI CAGLIARI PER L'EVENTO "SARDEGNA, ISOLA DI GIGANTI" AMBASCIATA D'ITALIA TOKYO – 2 DICEMBRE 2024 - LR N. 17 DEL 22 NOVEMBRE 202, ARTICOLO 13, COMMA 2, ANNUALITÀ 2022-2023, DGR N. 47/35 DEL 30/11/2021-CUP E89J21016550002

RELAZIONE TECNICA ESPLICATIVA

ALLEGATO 1

PREMESSA

EVENTO "SARDEGNA, UN ISOLA DI GIGANTI" AMBASCIATA D'ITALIA TOKYO – 2 DICEMBRE 2024

Il GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, nell'ambito della sua strategia di sviluppo locale e in risposta al bisogno di supportare l'internazionalizzazione delle imprese del territorio intende porre in essere azioni volte a potenziare la partecipazione del Sistema imprenditoriale del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari nei mercati esteri favorendo una maggiore conoscenza del territorio a potenziali investitori esteri.

Tali obiettivi saranno perseguiti attraverso la realizzazione di una serie di azioni promo-commerciali nei mercati esteri realizzate dal GAL in collaborazione e in sinergia con enti e organismi quali l'ICE, la Fondazione Mont'e Prama e la Regione Sardegna, anche in relazione l'accordo quadro operativo per lo sviluppo di una collaborazione che il GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari ha stipulato con l'Agenzia ICE per il coordinamento degli interventi e delle attività nell'ambito della promozione internazionale. Tra gli ambiti di collaborazione è presente l'ambito "Promozione del sistema Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari sui mercati esteri" che prevede la realizzazione di progetti congiunti che promuovano il sistema GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari attraverso anche l'organizzazione di eventi all'estero tra cui degustazioni, conferenze stampa, presentazioni, business tour all'estero e altri eventi di promozione e di comunicazione, inclusi analisi dei risultati e follow up.

Nell'ambito di tali attività è prevista la partecipazione del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari all'evento Internazionale di promozione e valorizzazione delle eccellenze locali "Sardegna, Isola di Giganti" che si svolgerà a Tokyo, presso la sede dell'Ambasciata d'Italia nella giornata del 2 Dicembre 2024.

L'evento è finalizzato a favorire il dialogo culturale e commerciale, rappresentando una vetrina importante per valorizzare le bellezze naturali, culturali e le eccellenze del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, con particolare attenzione alle sue specialità agroalimentari. L'obiettivo è anche avviare trattative e definire accordi di collaborazione, attraverso incontri diretti che favoriscano l'attrazione di investimenti esteri nel territorio. All'evento saranno presenti operatori economici giapponesi, buyers, importatori, nonché rappresentanti istituzionali e mediatici giapponesi.

L'evento è organizzato in collaborazione con l'Agenzia ICE, la Regione Sardegna, L'Ambasciata Italiana a Tokyo e la Fondazione Mont'e Prama.

Durante l'evento internazionale "Sardegna, Isola di Giganti" sarà organizzato un momento di valorizzazione e promozione delle eccellenze gastronomiche del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano

di Cagliari, attraverso una standing dinner realizzata con i prodotti delle aziende che hanno manifestato interesse a partecipare all'iniziativa. L'iniziativa che si terrà presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo, in un contesto istituzionale e professionale prevede la progettazione e realizzazione di esperienze culinarie, in particolare una standing dinner, che richiede un alto livello di professionalità nell'organizzazione e nella gestione delle attività.

ART. 1 - OGGETTO DELL'INCARICO

Il presente relazione esplicativa dell'affidamento descrive le caratteristiche delle prestazioni richieste per l'affidamento relativo al servizio di valorizzazione dei prodotti enogastronomici di eccellenza del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari tramite l'organizzazione di una standing dinner realizzata con i prodotti delle aziende che hanno manifestato interesse a partecipare all'iniziativa.

Quanto indicato a seguire ha lo scopo di dare un'indicazione all'aggiudicatario dei servizi minimi che dovranno essere forniti, tuttavia si specifica che l'affidamento dovrà essere reso a regola d'arte e che dovranno essere raggiunti gli obiettivi indicati a seguire

ART. 2 – SERVIZI/FORNITURE RICHIESTE

L'operatore economico dovrà studiare e realizzare le seguenti attività con i contenuti minimi sotto descritti:

Coordinamento evento

Si richiede il coordinamento di tutte le attività connesse alla realizzazione della standing dinner inclusa la gestione delle comunicazioni con l'Agenzia ICE, l'Ambasciata Italiana a Tokyo e tutti gli operatori e i soggetti interessati alla realizzazione dell'evento.

Ideazione e progettazione Menù standing dinner

Si richiede l'ideazione e la progettazione di un menù esclusivo per una standing dinner destinata a circa 100 persone. Il menù dovrà includere almeno 5 diverse tipologie di portate, realizzate con i prodotti tipici e di eccellenza delle aziende che manifesteranno interesse a partecipare all'iniziativa. Ogni portata dovrà essere studiata per esaltare i sapori e le caratteristiche uniche dei prodotti locali, rispettando l'alta qualità e le esigenze gastronomiche del contesto internazionale. Il menù dovrà essere preventivamente approvato dal GAL.

Realizzazione e coordinamento buffet standing dinner

Si richiede la realizzazione e il coordinamento di un buffet per circa 100 ospiti, che dovrà includere almeno 5 diverse tipologie di portate, come indicato precedentemente. Il servizio dovrà includere la gestione e il coordinamento di tutte le attività relative alla realizzazione del menù e alla preparazione delle portate, in conformità con il menù approvato. Sarà responsabile del corretto approvvigionamento delle portate, del rifornimento delle aree del buffet e del coordinamento del servizio di sala, assicurando un'esecuzione fluida e professionale durante l'evento.

Ideazione e progettazione grafica dell'evento

Si richiede l'ideazione e la progettazione grafica del menù concordato, con l'indicazione dettagliata di tutte le portate. Il menù dovrà essere realizzato bilingue, in italiano e in giapponese. La progettazione grafica dovrà richiamare le eccellenze gastronomiche del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, includendo tutte le informazioni e le indicazioni che verranno fornite dal GAL.

Presenza di personale specializzato

Per la realizzazione delle attività sopra menzionate dovrà essere garantita la presenza presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo di personale altamente qualificato, ed in particolare delle seguenti figure professionali:

- 1 Responsabile esperto nel coordinamento e realizzazione di eventi sul food

- 1 Chef sardo con esperienza internazionale con padronanza della lingua inglese;
- 1 Sous Chef
- 1 Sommelier per miscita del beverage e abbinamento cibo vino
- 1 Maître di sala
- 1 Cameriere

Tutti i costi relativi alla presenza del personale presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo saranno a carico dell'operatore economico.

Logistica dei Prodotti e Spedizione Internazionale

Si richiede la gestione completa della logistica dei prodotti destinati alla standing dinner. L'operatore dovrà occuparsi della preparazione, dell'imballaggio e della spedizione internazionale, includendo la predisposizione di tutta la documentazione necessaria per l'esportazione.

L'importo di aggiudicazione deve considerarsi remunerativo di tutte le attività, le azioni e gli strumenti necessari per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente affidamento. Tutti i servizi e le attività devono essere realizzati a regola d'arte.

ART. 3 - SPECIFICHE DEI SERVIZI E CONDIZIONI DI ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITÀ

La natura dei servizi richiesti presuppone uno stretto collegamento tra l'operatore aggiudicatario e il committente. Le attività dovranno essere svolte garantendo il raccordo continuativo con i referenti del GAL mandataro, sia in fase di programmazione, sia di realizzazione dei servizi richiesti. Tutte le attività oggetto della presente relazione esplicativa devono essere realizzate entro i termini predisposti dal soggetto affidatario.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL GRUPPO DI LAVORO

Requisiti generali

Tutto il personale addetto ai servizi deve essere alle dipendenze o avere un rapporto di collaborazione con la Ditta aggiudicataria. L'erogazione dovrà prevedere un alto grado di responsabilizzazione delle risorse.

Descrizione del gruppo di lavoro

I servizi descritti nei precedenti articoli saranno realizzati e assicurati dall'aggiudicatario attraverso apposito gruppo di lavoro da questi costituito.

Il gruppo di lavoro indicato per la realizzazione dei servizi richiesti e per le aree indicate dovrà avere la seguente configurazione minima e requisiti minimi:

N. unità	Figura professionale minima richiesta	Profilo
1	Responsabile esperto nel coordinamento e realizzazione di eventi sul food	Esperto Senior
1	Chef sardo con esperienza internazionale	Esperto Senior
1	Maître di sala	Esperto Senior
1	Sous Chef	Esperto Junior
1	Sommelier	Esperto Junior
1	Cameriere	Consulente Junior

ART. 5 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI E DELLE FORNITURE

L'esecutore si impegna a:

- realizzare i servizi oggetto del presente affidamento ed a fornire i beni secondo le modalità e le tempistiche indicate in sede di offerta;
- predisporre e fornire la documentazione ed i materiali occorrenti per la realizzazione efficace delle singole attività.

Inoltre, il fornitore dovrà assicurare la propria partecipazione a:

- incontri organizzati periodicamente per assicurare il coordinamento degli interventi attuati, nonché la pianificazione delle attività in divenire;

Il fornitore dovrà espletare tutti i servizi oggetto della presente relazione esplicativa con propria organizzazione e senza alcun costo aggiuntivo per il GAL.

I servizi oggetto dell'affidamento dovranno essere erogati senza soluzione di continuità, per l'intera durata dell'affidamento, a decorrere dall'avvio di esecuzione del contratto. Tutte le attività oggetto della presente gara dovranno essere svolte dalla Ditta aggiudicataria in conformità alle indicazioni contenute nella presente relazione esplicativa dell'affidamento e dalle disposizioni/ordini impartiti del Direttore dell'esecuzione e dei suoi eventuali assistenti, nel rispetto delle procedure operative in uso da parte del GAL e favorendo l'adozione di prassi e strumenti anche da parte del personale interno del GAL.

ART. 6 - IMPORTO CONTRATTUALE

L'importo a base dell'affidamento soggetto ad un eventuale ribasso è stabilito in **€ 31,040,00** IVA esclusa di cui di cui € 13.800,00 per costi della manodopera oltre € 960,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di **€ 32.000,00 Iva esclusa**.

TABELLA CRITERI DI CALCOLO DELL'IMPORTO A BASE DELL'AFFIDAMENTO

Tabella. 1 – Risorse umane –

N. unità	Figura professionale	Profilo	GG minime totali per l'intera durata del progetto	Costo max a giornata (€) IVA esclusa	Totale (€)
1	Responsabile esperto nel coordinamento e realizzazione di eventi sul food	Esperto Senior 5 anni di esperienza	12	500,00	6.000,00
1	Chef sardo con esperienza internazionale	Esperto Senior	5	500,00	2.500,00
1	Maître di sala	Esperto Senior	4	500,00	2.000,00
1	Sous Chef	Esperto Junior	5	300,00	1.500,00
1	Sommelier	Esperto Junior	4	300,00	1.200,00
1	Cameriere	Consulente Junior	3	200,00	600,00
TOTALE COSTO RISORSE UMANE					13.800,00

ATTIVITA'	IMPORTO TOTALE
	IVA Esclusa (escluso il costo stimato delle risorse umane e l'utile d'impresa) €
Servizio di consulenza e organizzazione	15.000,00
Spedizione prodotti	1.600,00
Totale	16.600,00 €

N. unità	Descrizione	Costo €
1	Totale costo risorse umane (manodopera)	13.800,00
2	Totale costo servizi	16.600,00
3	Utile	640,00
TOTALE COSTO STIMATO SOGGETTO A RIBASSO		31.040,00
	Oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso)	960,00
TOTALE COSTO STIMATO		32.000,00 €

ART. 7 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata del servizio è prevista dalla data di formale consegna dell'affidamento da parte del Responsabile del procedimento/DEC fino al giorno successivo al termine dell'evento internazionale a Tokyo previsto per il giorno di lunedì 02 dicembre 2024, salvo la possibilità di concedere eventuali proroghe per l'esecuzione del contratto al verificarsi dei presupposti di legge. Ai sensi dell'art. 120, c. 10, del D.Lgs. 36/2023, la durata del contratto può essere prorogata.

ART. 8 – CONSEGNA - INIZIO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione appaltante, tramite il Responsabile del procedimento/DEC, comunicherà la data stabilita per la consegna del servizio secondo le modalità previste dal codice dei contratti per gli appalti sotto la soglia europea.

ART. 9 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo contrattuale è comprensivo di ogni onere connesso alle prestazioni, anche se non specificatamente richiamate, descritte nel presente capitolato, ivi comprese le forniture, le spese accessorie ecc. occorrenti alla perfetta esecuzione del servizio in questione. Si intende inoltre remunerato qualsiasi onere, menzionato o meno nel presente capitolato, che sia inerente o conseguente ai diritti di cui si tratta; per cui l'appaltatore non potrà richiedere, per nessuna ragione, nuovi o maggiori compensi.

Il corrispettivo sarà fisso ed invariato per tutta la durata dell'affidamento.

ART. 10 - PAGAMENTI

Il pagamento sarà così determinato:

- I Tranche del 50% alla ideazione e realizzazione del menù;
- Il Tranche a Saldo

I pagamenti verranno erogati a seguito di presentazione di regolare fattura e previa approvazione da parte del GAL mandatario. La ditta aggiudicataria dovrà emettere un documento con valore fiscale o altro documento riconosciuto ai fini di legge.

Il pagamento da parte del Gal, così come sopra menzionato, avverrà solo ed esclusivamente tramite bonifico bancario entro e non oltre 30 gg, previa verifica del servizio realizzato e dell'analisi dell'accertamento della regolarità dei documenti comprovanti il credito da liquidare, in assenza di contestazioni, entro i termini previsti dalle vigenti disposizioni di legge e dopo l'acquisizione del DURC.

Gli interessi di mora dovuti in caso di ritardo nei pagamenti saranno conteggiati al tasso legale nel caso in cui il superamento di tale termine sia imputabile direttamente al Gal. La ditta aggiudicataria dovrà emettere in seguito al pagamento, apposite liberatorie firmate digitalmente secondo il modello che verrà fornito dal GAL.

ART. 11 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Il GAL si riserva la facoltà di respingere, senza che ciò comporti alcun costo a suo carico, i servizi eseguiti oltre i termini previsti per l'esecuzione o quelli non rispettosi delle condizioni di esecuzione previste dal presente disciplinare e dai documenti di gara, salva la facoltà di richiedere il risarcimento dei danni collegati o derivanti da detto ritardo.

L'Appaltatore non può sospendere l'esecuzione dell'affidamento in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con il GAL.

L'eventuale sospensione per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale determinando, conseguentemente, la risoluzione del contratto per colpa, l'addebito di ogni costo e onere derivante dal rinnovo della procedura d'affidamento di cui si tratta.

In caso di mancato rispetto dei termini di esecuzione, il GAL si riserva la facoltà di rifiutare in tutto o in parte la fornitura dei servizi, senza che questo comporti alcun onere od obbligo per lo stesso che potrà quindi affidare la relativa commessa ad altro operatore economico.

In detto caso, il GAL potrà procedere eventualmente con l'accollo dei costi ed oneri aggiuntivi derivanti dall'attivazione di una eventuale nuova procedura di aggiudicazione, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

ART. 12 - VERIFICA DI CONFORMITÀ DELL'AFFIDAMENTO

Il responsabile del procedimento del GAL controlla l'esecuzione del contratto.

Il GAL procede, sulla base della relazione descrittiva delle attività svolte presentata dall'Appaltatore, con l'effettuazione delle verifiche di conformità, ai sensi dell'art. 116 comma 5 del D.Lgs 36/2023, per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative

sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali.

All'esito positivo della verifica di conformità il responsabile del procedimento rilascia il certificato di pagamento all'Appaltatore.

Durante il corso dell'esecuzione contrattuale il GAL si riserva di effettuare verifiche e prove preliminari, al fine di verificare l'esatto adempimento da parte dell'Appaltatore e in modo da potere tempestivamente intervenire con azioni correttive qualora non fossero rispettate le condizioni di esecuzione stabilite dal contratto d'affidamento.

La verifica di conformità consiste in una serie di prove atte a verificare la perfetta esecuzione del contratto quindi di quanto eseguito e consegnato e il rispetto di tutte le funzionalità richieste.

Il GAL si riserva di rifiutare quanto eseguito, anche se già in parte o completamente messo in opera, in tutti quei casi in cui dalle operazioni di verifica e collaudo:

- dovessero emergere discordanze sulle specifiche tecniche e normative la fornitura del servizio risulti incompleta o irregolare anche per un solo elemento;
- i tempi di esecuzione del servizio non vengano rispettati.

Resta inteso che la verifica non comporta in nessun caso alcun onere per il GAL.

ART. 13 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

Durante tutta la vigenza del presente affidamento, la ditta è obbligata nei confronti dei propri dipendenti, e se costituita eventualmente sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati, al rispetto di tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro, assumendosi i relativi oneri. La ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento, ed a semplice richiesta della stazione appaltante, i libri paga e le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, il GAL ha la facoltà di segnalare la situazione alla competente Direzione Provinciale del Lavoro nonché di assumere ogni azione ritenuta opportuna in merito.

La ditta si obbliga, a rispettare tutte le condizioni normative e retributive, nessuna esclusa, del Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro di settore.

ART. 14 - PENALI IN CASO DI INADEMPIMENTO

Nel caso in cui i servizi oggetto di questo affidamento non siano espletati da parte dell'impresa appaltatrice nei termini stabiliti, secondo le indicazioni contenute nella presente relazione esplicativa dell'affidamento, nei documenti contrattuali, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara ed in ottemperanza agli ordini di servizio del GAL, o siano riscontrate deficienze e inadempimenti nel servizio stesso, oltre all'obbligo di ovviare all'infrazione contestata entro il termine stabilito in sede di contestazione (qualora sia possibile), saranno addebitate le penalità di seguito elencate

- In caso di mancato rispetto del termine di 3 giorni - dalla ricezione della Pec di contestazione - per ottemperare all'inadempimento o al ritardo contestato - sarà applicata, per ogni giorno lavorativo di ritardo, una penale a carico del prestatore inadempiente pari all'1‰ dell'importo di aggiudicazione.
- In caso di mancato rispetto dei termini previsti per la gestione delle pratiche ordinarie, come da offerta del fornitore, ovvero di persistente ed ingiustificata irreperibilità del fornitore tale da ingenerare un aggravio a carico del GAL, potrà essere applicata una penale a carico del fornitore, pari all'1‰ del valore dell'importo di aggiudicazione per ogni giorno naturale di ritardo

Gli eventuali ritardi/inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti periodi verranno contestati all'appaltatore per iscritto dal Responsabile del procedimento/Direttore dell'esecuzione del contratto. L'appaltatore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione.

Nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dalla Ditta, il GAL ne darà comunicazione alla stessa entro il termine di trenta giorni; in caso contrario verrà comunicato l'ammontare della penale che, salvo diversi accordi, sarà trattenuto dalla prima fattura utile ovvero dal deposito cauzionale. Il GAL, oltre all'applicazione della penale, ha comunque facoltà di esperire ogni azione ritenuta utile o necessaria per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute come conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

In aggiunta all'applicazione della penalità di cui al presente articolo, il GAL potrà comunque procedere all'esecuzione d'ufficio, totale o parziale, dei mancanti o carenti servizi contestati, addebitando alla Ditta appaltatrice il relativo costo.

In ragione della gravità dell'inadempimento il GAL avrà il diritto di disporre, oltre alle predette penali, la risoluzione del contratto. In ogni caso si procederà alla risoluzione contrattuale qualora il totale delle penali dovesse superare il 10% dell'importo del contratto, al netto di IVA.

ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferma restando la possibilità di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 36/2023, il GAL si riserva la facoltà di risolvere immediatamente lo stesso, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nelle seguenti ipotesi:

- a. in caso di apertura di una procedura di fallimento, di liquidazione, di concordato preventivo e di qualsiasi altra condizione equivalente a carico dell'appaltatore;
- b. per inosservanza di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza e prevenzione infortuni;
- c. per mancata assunzione del servizio entro il termine fissato dal contratto o dall'amministrazione;
- d. qualora l'appaltatore non si conformi, nel termine di volta in volta indicato, all'ordine di servizio di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto di affidamento nei termini prescritti;
- e. in occasione della violazione di quattro ordini di servizio, anche non consecutivi, disposti dal Direttore dell'esecuzione;
- f. nei casi di abbandono e/o interruzione ingiustificata del servizio;
- g. nel caso di gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali, e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'affidamento;
- h. nel caso l'impresa affidataria impieghi personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria, qualora l'impresa non provveda all'immediata regolarizzazione.
- i. In caso di subaffidamento abusivo o non autorizzato;
- j. In caso di violazione delle prescrizioni in materia di tracciabilità dei pagamenti;

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del GAL, a mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'impresa affidataria, inoltre, incorrerà nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal GAL, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Per ottenere la rifusione dei danni il rimborso delle spese e il pagamento delle penalità qualora l'impresa affidataria, opportunamente avvisata, non adempirà a ciò, il GAL potrà rivalersi sui crediti dell'impresa stessa per i servizi già eseguiti, ovvero sulla cauzione che deve essere immediatamente integrata.

Oltre alle suindicate motivazioni e quelle previste per legge, la risoluzione potrà avere luogo anche nel caso l'inadempimento risulti da reclami presentati al GAL da parte dei soggetti che fruiscono dei servizi.

ART. 16 - RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 190 del D.Lgs. 36/2023, il GAL può recedere dal contratto in qualsiasi momento. In caso di recesso l'operatore economico aggiudicatario ha diritto al pagamento di un corrispettivo commisurato all'opera prestata, comprensivo delle spese sostenute, e a un indennizzo commisurato alla quota di servizio residuo da effettuare, nella misura del 10% dell'importo delle prestazioni ancora da eseguire secondo le

previsioni contrattuali. Il pagamento di quanto previsto per il recesso è effettuato previa presentazione della documentazione giustificativa dell'opera prestata e delle spese sostenute e, per quanto attiene all'indennizzo per la parte residua, previa presentazione di una relazione attestante tipologia ed entità delle spese programmate accompagnata comunque dai documenti giustificativi dell'avvenuto pagamento delle stesse.

ART. 17 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE DEL CREDITO

È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto. È ammessa la cessione dei crediti nei limiti delle disposizioni indicate all'articolo 120 comma 12 del D.Lgs.n. 36/2023 e della l. 21 febbraio 1991, n. 52.

ART. 18 - PROCEDURE IN CASO DI FALLIMENTO DELL'APPALTATORE, DI RISOLUZIONE CONTRATTUALE O DI MISURE STRAORDINARIE DI GESTIONE

Si applicano le disposizioni dell'art 110 D.Lgs.n. 36/2023 in caso di ipotesi di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero altra procedura concorsuale a carico del mandatario o del mandante o di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento di imprenditore individuale.

ART. 19 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura ufficio territoriale del Governo della Provincia di competenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 20 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

L'operatore economico aggiudicatario è l'unico responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nella esecuzione dei servizi oggetto dell'affidamento. Esso è obbligato ad osservare le vigenti disposizioni di legge per la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi eventualmente prestata direttamente all'interno dei locali del GAL, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente disciplinare, 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 personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza il GAL da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

ART. 21 - ONERI E 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 gara;
- Tutte le spese di bollo e di registro inerenti agli atti occorrenti per l'espletamento del servizio dal giorno

della comunicazione dell'aggiudicazione della stessa e per tutta la sua durata.

- L'obbligo di dare immediato inizio all'espletamento del servizio previsto nel disciplinare non appena il contratto diventi efficace, fatta salva l'eventuale necessità di attendere la sottoscrizione di un verbale inizio attività ove previsto.
- La ripetizione di quei servizi oggetto del contratto che a giudizio del GAL non risultassero eseguiti a regola d'arte.
- L'obbligo di segnalare per iscritto immediatamente al GAL ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto.

ART. 22 - FORO COMPETENTE

Ove dovessero insorgere controversie tra il GAL e l'impresa Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente affidamento, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del Servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto alla stazione appaltante, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento.

Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Cagliari, è escluso l'Arbitrato.

Art. 23 - PRIVACY

Si informa che, ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679, il titolare del trattamento dei dati è il Presidente del GAL Sulcis Iglesiasiente, Capoterra e Campidano di Cagliari. I dati personali trattati sono raccolti direttamente attraverso l'Interessato, oppure presso i soggetti legittimati ad acquisirli e a renderli disponibili al GAL (esempio: Camere di commercio, INPS, SIAN, ecc.). I trattamenti sono effettuati con strumenti manuali e/o informatici e telematici, applicando criteri di organizzazione ed elaborazione adeguati alle finalità del trattamento stesso e, in ogni caso, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati.

La Responsabile del Progetto

(La direttrice)

Dott.ssa Nicoletta Piras