condizioni particolari di contratto per la fornitura di servizi e prodotti per la realizzazione della manifestazione "SU BINU NOU", Sardara - 8 dicembre 2017

Fascicolo archivistico del procedimento di gara: Fascicolo 2017 – 06.05/94

Parole chiave: organizzazione; servizi; prodotti; realizzazione manifestazione; SU BINU NOU; Sardara; 8 dicembre 2017; Servizio Verifiche Controlli Valorizzazionedei Marchi e delle Certificazioni in Agricoltura;

Tabella 1: dati dell'appalto

Provvedimento di avvio della procedura di gara	Determinazione a contrattare del Servizio Verifiche, Controlli, Valorizzazionedei Marchi e delle Certificazioni in Agricoltura n. 674 del 22/11/2017
Capitolo di spesa	capitolo SC10.0243 (PCF U.1.03.02.99.999 - Altri Servizi n.a.c.) prenotazione n°3160003237
Strumento di acquisizione	piattaforma di acquisti informatica MEPA
Area Merceologica	Servizio di Organizzazione e Gestione integrata degli Eventi
RDO (richiesta di offerta)	1785678
CIG (codice identificativo gara)	7284131F0B
CUU fattura PA (codice unico ufficio)	67THLI
Importo a base di gara	10.000,00 Euro IVA esclusa
Criterio di aggiudicazione	Prezzo più basso

Indice generale

1 Oggetto del contratto....3

2 Requisiti di selezione....3

3 Avvalimento....4

4 Modalità di verifica dell'assenza cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice e dei requisiti di selezione....5

5 Aggiudicazione dell'appalto....6

6 Offerta economica....7

7 Pagamento delle fatture....8

8 Tracciabilità flussi e foro competente per controversie....9

9 Assolvimento obblighi di bollo sul contratto....9

10 Codice di comportamento....9

11 Referenti per l'esecuzione del contratto....10

1 Oggetto del contratto

1.1 Le presenti condizioni particolari di contratto disciplinano le modalità di partecipazione alla RDO per la fornitura di servizi e prodotti per la realizzazione della manifestazione "SU BINU NOU", Sardara - 8 dicembre 2017 - commissionato dall'Agenzia Laore Sardegna.

1.2 L'oggetto del contratto è la fornitura di servizi e prodotti per la realizzazione della manifestazione "SU BINU NOU", Sardara - 8 dicembre 2017 ed è disciplinato dal capitolato tecnico allegato. Il luogo dove si svolgerà l'evento è presso la località di Sardara (per maggiori precisazioni si prega di contattare i referenti tecnici) in data 08 dicembre 2017.

1.3 Per quanto non espressamente richiamato dalle presenti condizioni particolari di contratto, l'appalto è disciplinato anche dalla documentazione, allegata al bando MEPA **SERVIZI - Servizio di Organizzazione e Gestione integrata degli Eventi ,** nonché da quanto disposto dalla normativa vigente in materia di contratti di forniture e servizi Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito denominato Codice) e dal codice civile.

2 Requisiti di selezione

2.1 La partecipazione alla presente RDO è riservata agli operatori economici in possesso, **a pena di esclusione,** dei seguenti requisiti di selezione di cui all'art. 83 del codice:

2.1.1. **requisiti di idoneità professionale (**art. 83 comma 1 lettera a**)** del codice**)**

- iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali nel settore di attività oggetto dell'appalto.

2.1.2. **capacità tecniche e professionali (**art. 83 comma 1 lettera c) del codice**.**

- aver realizzato, nei 3 anni precedenti, almeno 3 manifestazioni promozionali di prodotti agroalimentari sardi, del valore di almeno 10.000,00 euro ciascuna;
- La ditta deve avere proprio personale formato in materia di igiene alimentare, secondo i principi del sistema HACCP, compreso il responsabile dell'autocontrollo.

(INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI)

2.2 Il requisito relativo all'iscrizione di cui al punto 2.1.1 deve essere dimostrato,

- nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete;
- nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del codice deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

2.3 Il requisito relativo all'esecuzione dei servizi di cui al punto 2.1.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

2.4 Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina **l'esclusione dalla gara.**

2.5 Ai fine della partecipazione alla gara i requisiti di selezione sopra indicati, dovranno essere autocertificati presentando una dichiarazione sostitutiva, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 e con esplicito riferimento all'art. 76, del DPR 28 dicembre 2000, n. 445. La dichiarazione dovrà essere redatta in conformità al modello predisposto dall'Agenzia, denominato "**autodichiarazione requisiti di selezione**", e sottoscritto con firma digitale. Il concorrente trova il modello da compilare tra la documentazione amministrativa allegata alla RDO – sezione documentazione richiesta al concorrente.

2.6 Il concorrente deve:

- scaricare dalla piattaforma di acquisti telematici il modulo autodichiarazione requisiti di selezione. Sono consentite le sole modifiche ai singoli campi di testo dove inserire le informazioni richieste dall'Agenzia.
- compilare il modulo in tutte le sue parti;
- trasformare il documento in formato PDF al fine di rendere statico il documento;
- firmare digitalmente il modulo, assicurandosi che il proprio certificato di firma sia valido e non revocato, sospeso o scaduto, pena l'esclusione dell'offerta.
- trasmettere il documento a sistema sulla piattaforma di acquisti telematici, nella sezione documentazione amministrativa.

3 Avvalimento

3.1 Ai sensi dell'art. 89 del codice, è ammesso l'istituto dell'avvalimento secondo le modalità ivi previste. A tal fine, la ditta concorrente deve:

3.1.1. dichiarare nel modulo di autodichiarazione dei requisiti di selezione l'intenzione di avvalersi della capacità di altri soggetti;

3.1.2. allegare a Sistema una dichiarazione della ditta ausiliaria, nella quale quest'ultima attesta:

- la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice;
- di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui al punto 2.1.2

3.1.3. allegare a Sistema una dichiarazione, firmata digitalmente dal legale rappresentate dell'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso la ditta concorrente e l'Amministrazione, a mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto e risorse necessarie di cui è carente la ditta concorrente;

3.1.4. allegare a Sistema originale o copia autentica del contratto di avvalimento con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti della ditta concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;

3.1.5. allegare a sistema il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria.

3.2 Resta intesto che, ai fini della presente gara, la ditta concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

3.3 A **pena di esclusione** non è consentito che più ditte concorrenti si avvalgano dei requisiti di una stessa impresa ausiliaria e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che l'ausiliata.

4 Modalità di verifica dell'assenza cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice e dei requisiti di selezione

4.1 La verifica dell'assenza cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice e del possesso dei requisiti di selezione previsti al punto 2 avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass (art.216, comma 13 del codice), reso disponibile dall'A.N.A.C. con Deliberazione n. 157 del 17.2.2016, recante l'aggiornamento della Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici 20 dicembre 2012, n. 111.

4.2 L'operatore economico dovrà generare, stampare, firmare digitalmente, ed allegare alla documentazione amministrativa il PassOE. Si rimanda alla sezione Manuali, Formazione e FAQ dedicate al sistema AVCpass presenti sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per le istruzioni relative all'utilizzo della piattaforma informatica.

4.3 Il concorrente deve:

- richiedere il PASSOE tramite il sistema AVCpass

- compilare il PASSOE;
- firmare digitalmente il PASSOE;
- trasmettere il PASSOE a sistema sulla piattaforma, nella sezione "documentazione amministrativa".

4.4 Precisiamo che il mancato inserimento del passoe nella sezione contenente la documentazione amministrativa non costituisce causa di esclusione, trattandosi di elemento esigibile ed indispensabile sotto il profilo della celere e sicura verifica del possesso dei requisiti da parte della stazione appaltante e da regolarizzare, a pena di esclusione, e senza applicazione di sanzione alcuna, nella prima seduta di gara o nel diverso termine assegnato da parte dell'agenzia come prevede l'art. 3, lettera b) della Deliberazione ANAC n. 157 del 17.2.2016.

4.5 I requisiti di selezione di cui al punto 2 potranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione:

4.6 quanto al requisito delle capacità tecniche e professionali di cui al punto 2.1.2 l'attestazione delle prestazioni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi è comprovata:

4.6.1. se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, da certificati rilasciati in originale o in copia conforme e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, inseriti nel sistema AVC*pass* dagli operatori; in mancanza di detti certificati, gli operatori economici possono inserire nel predetto sistema le fatture relative all'avvenuta esecuzione indicando, ove disponibile, il CIG del contratto cui si riferiscono, l'oggetto del contratto stesso e il relativo importo, il nominativo del contraente pubblico e la data di stipula del contratto stesso;

4.6.2. se trattasi di servizi prestati a privati, mediante certificazione rilasciata dal committente o mediante copia autentica dei contratti e delle relative fatture emesse, inseriti nel sistema AVC-*pass* dagli operatori. Resta ferma la facoltà della Stazione Appaltante di verificare la veridicità ed autenticità della documentazione inserita;

4.7 Il personale formato in materia di igiene alimentare è dimostrata con la presentazione di idonea documetazione che attesti la formazione in materia di somminsitrazione di alimenti e bevande.

4.8 La documentazione inserita nel sistema AVC*pass* dagli operatori deve essere firmata digitalmente.

5 Aggiudicazione dell'appalto

5.1 L'appalto è aggiudicato in base al criterio del prezzo più basso.

5.2 Il miglior offerente verrà dichiarato aggiudicatario provvisorio della R.d.O. L'aggiudicazione definitiva avverrà successivamente ai controlli di legge.

5.3 Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

5.4 Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari, indeterminate, condizionate, parziali, plurime o non sottoscritte con firma digitale valida.

5.5 In caso di offerte uguali verrà richiesto un'ulteriore ribasso agli operatori economici che hanno presentato un'offerta di pari valore economico.

5.6 L'Amministrazione conserva la facoltà di revocare gli atti di gara e di non dare luogo all'aggiudicazione qualora sussistano ragioni di interesse pubblico, che verranno debitamente esplicitate nel provvedimento di revoca.

6 Offerta economica

6.1 L'offerta economica è effettuata in valore assoluto. Tale offerta è redatta sulla base del modulo standard di offerta economica predisposto dalla piattaforma MEPA.

6.2 Si precisa che l'offerta dovrà essere espressa con non più di due decimali (non saranno considerati eventuali ulteriori decimali).

6.3 L'operatore economico deve verificare che il modulo di offerta economica riporti il seguente contenuto: "L'operatore economico - si trova / non si trova - rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale"

6.4 Il Fornitore dovrà inserire gli oneri aziendali della sicurezza concernenti l'adempimento delle disposizioni in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016.

6.5 Si precisa che per oneri della sicurezza afferenti l'impresa si intendono i costi ex lege sostenuti dall'operatore economico per la sicurezza e tutela dei lavoratori inerenti la propria attività di impresa commisurati alle caratteristiche e all'entità dell'appalto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: oneri connessi alla sorveglianza sanitaria, dpi individuali, redazione ed elaborazione DVR etc., e comunque diversi da quelli da interferenze ovvero i costi per la

sicurezza non soggetti a ribasso già indicati e calcolati dall'Agenzia.

6.6 L'offerta economica deve essere **firmata digitalmente dal Legale Rappresentante**

7 Pagamento delle fatture

7.1 **ATTENZIONE:** Questa Amministrazione, a decorrere dal <<31 marzo 2015>>, non potrà più accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del DM n.55/2013

7.2 Le informazioni da inserire **obbligatoriamente** nel tracciato della fattura PA sono le seguenti:

Tabella 2: dati da inserire nella fattura elettronica

Informazione	identificativo	Elemento del tracciato fattura elettronica
Codici Univoco Ufficio (CUU)	67THLI	<CodiceDestinatario>
Codice Identificativo Gara [CIG]	7284131F0B	<CodiceCIG>
Numero RdO [Richiesta di Offerta]	1785678	<IIdDocumento>
Causale	fornitura di servizi e prodotti per la realizzazione della manifestazione "SU BINU NOU", Sardara - 8 dicembre 2017	<Causale>

7.3 Si precisa che l'Agenzia, in base al comma 3 dell'art. 25 del DL. 66/2014, non potrà effettuare il pagamento della fattura qualora non sia presente il codice CIG. La presenza di questo codice è essenziale per garantire la tracciabilità dei flussi finanziari ed è pertanto necessario per pagare la fattura. Qualora non sia presente nel tracciato della fattura l'Agenzia rifiuterà la fattura.

7.4 Il pagamento del corrispettivo di aggiudicazione avverrà entro 30 giorni dal ricevimento della fattura attraverso il Sistema di interscambio dell'Agenzia delle Entrate (SdI), e comunque solo a seguito di verifica della regolare esecuzione della prestazione.

7.5 Si precisa che una volta decorso l'intervallo di 15 giorni entro i quali l'Agenzia può comunicare, tramite il sistema di interscambio (SdI), l'accettazione o il rifiuto della fattura, l'Agenzia comunicherà al fornitore eventuali problemi connessi con la fattura attraverso la casella PEC dell'impresa reperibile sul sito INI – PEC: l'indice degli indirizzi di posta elettronica certificata (PEC) delle Imprese e dei Professionisti sul territorio italiano istituito dal Il Ministero dello Sviluppo Economico e raggiungibile all'indirizzo http://www.inipec.gov.it/, oppure tramite la

casella <<Email>> riportata dal fornitore all'interno del tracciato della fattura, sezione CedentePrestatore.

7.6 **ATTENZIONE**: **A far data dal 01/07/2017, anche all'Agenzia Laore Sardegna si applica la disciplina della scissione dei pagamenti, c.d. split payment, di cui all'art. 17-ter del DPR 633/72.** Pertanto è l'Agenzia che dovrà versare l'IVA allo Stato.

7.7 Tale meccanismo consiste nel fatto che, in sede di pagamento delle fatture relative ai beni ceduti ed ai servizi forniti, l'Agenzia provvederà al pagamento ai fornitori della sola base imponibile, mentre **provvederà al versamento direttamente in capo all'erario dell'IVA esposta in fattura**.

7.8 Le fatture elettroniche trasmesse tramite lo SDI dovranno a tal fine riportare il **codice "S", scissione dei pagamenti,** nell'apposito campo relativo al regime IVA.

7.9 Si precisa che, nel caso di ricezione di fatture emesse ancora con il vecchio regime e quindi prive della indicazione della scissione dei pagamenti, le stesse **devono essere RIFIUTATE attraverso il sistema dello SDI.**

8 Tracciabilità flussi e foro competente per controversie

8.1 La ditta aggiudicataria si impegna, pena la nullità assoluta del contratto, ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi di cui alla legge 136/2010 e D.L.187/2010.

8.2 In ottemperanza a quanto previsto dalla legge sopra citata il fornitore aggiudicatario deve comunicare il numero del conto dedicato al presente appalto, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Tale comunicazione, firmata digitalmente, potrà anche essere trasmessa in allegato alla fattura elettronica.

8.3 Per tutte le controversie, che dovessero eventualmente sorgere, sarà competente esclusivamente il Foro di Cagliari.

9 Assolvimento obblighi di bollo sul contratto

9.1 Si puntualizza che il documento di stipula generato dal Mercato elettronico è assoggettato all'imposta di bollo. Non sarà possibile procedere alla sottoscrizione del documento di stipula senza che sia pervenuta l' attestazione di pagamento dell'imposta di bollo.

10 Codice di comportamento

10.1 Si comunica, infine, che presso l'indirizzo http://www.regione.sardegna.it/amministrazionetrasparente è reperiObile copia del " Codice di

comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate" approvato con delibera della Giunta regionale n. 3/7 del 31/01/2014, recante principi e obblighi la cui violazione costituisce causa di risoluzione del rapporto contrattuale con il fornitore ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62.

11 Referenti per l'esecuzione del contratto

11.1 Per qualsiasi chiarimento di carattere amministrativo contattare:

- Gian Franco Piroddi - responsabile dell'U.O. Appalti e Acquisti - email: gianfrancopiroddi@agenzialaore.it – cellulare: 3482363166 – telefono fisso: 07060262394;
- Alessandro Fercia, dell'U.O. Appalti e Acquisti – email: alessandrofercia@agenzialaore.it – telefono fisso: 07060262158.

11.2 Per qualsiasi chiarimento di carattere tecnico contattare:

- Ruggero Lai, tel. 07060262315 – cell. 3482363121, email: ruggerolai@agenzialaore.it;
- Luigi Cau tel. 07060262319, email: luigicau@agenzialaore.it

11.3 Il punto ordinante è Luciana Serra – Direttore del Servizio Bilancio e Contabilità - email: lucianaserra@agenzialaore.it.

11.4 Il soggetto stipulante è il direttore del Servizio Verifiche, Controlli, Valorizzazionedei Marchi e delle Certificazioni in Agricoltura Aldo Derudas

11.5 L'aggiudicatario, al fine del coordinamento delle fasi di esecuzione del servizio dovrà individuare un responsabile tecnico.

Allegato:

1. Capitolato tecnico per la fornitura di servizi e prodotti - Evento promozionale "Su Binu Nou"Sardara 8 dicembre 2017

Cagliari, venerdì 24 novembre 2017

Il Punto Ordinante

Luciana Serra

Firma elettronica ai sensi dell'art.21, comma 1 del Decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82

Punto istruttore: Alessandro Fercia

verificato da: Gian Franco Piroddi - venerdì 24 novembre 2017 - 11.28

Laore
Agentzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Programma VINOCULTURA

Capitolato tecnico per la fornitura di servizi e prodotti
Evento promozionale "Su Binu Nou"
Sardara 8 dicembre 2017

Importo a base di gara: Euro 10.000,00 + IVA

Laore Sardegna
via Caprera 8 09123 Cagliari
tel. 070 6026 • fax 070 6026 2222
C.F. e P.I. 03122560927
PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it
www.sardegnaagricoltura.it

Servizio verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura
tel. 070 6026 2042

DESCRIZIONE DEL PROGRAMMA

L'iniziativa si inquadra all'interno di un programma di collaborazione tra il Comune di Sardara e l'Agenzia Laore, che attraverso le varie azioni di progetto intendono rafforzare la visibilità del patrimonio architettonico, paesaggistico, enogastronomico e artigianale della Marmilla, promuovendo nel contempo tutte le tipologie di vino prodotte nei vari areali viticoli della Sardegna.

Attraverso la costruzione di itinerari enogastronomici, si intende rappresentare un'offerta territoriale turistica integrata, capace di coniugare qualità ambientale ed eccellenze agroalimentari, da rivolgere a particolari utenze divenute sempre più attente ed esigenti, rispetto a forme di turismo caratterizzate da alta sostenibilità sotto il profilo della qualità della proposta.

INIZIATIVE DA REALIZZARE

Per il conseguimento degli obiettivi su richiamati, riguardanti la promozione di un'offerta turistica integrata del territorio della Marmilla, e più in generale dei territori viticoli della Sardegna, per il giorno 8 dicembre c.a., a Sardara, è prevista la realizzazione di un evento promozionale di valenza regionale, che per caratteristiche organizzative e contenuti viene inglobata all' interno del circuito "Vinocultura"

OGGETTO DEL CONTRATTO

Le presenti condizioni particolari disciplinano il contratto per la fornitura di servizi e prodotti necessari per l'organizzazione di un evento promozionale, da realizzare giorno 8 dicembre a Sardara..

Per quanto non espressamente richiamato nel presente capitolato tecnico, l'appalto è disciplinato dalla normativa vigente in materia di contratti di forniture e servizi in ambito nazionale e regionale e dal codice civile.

Le iniziative su richiamate si inseriscono nell'ambito delle attività di assistenza tecnica finalizzate alla valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari tipiche.

L'evento avrà la durata di un giorno con inizio alle ore 10:00 fino alle ore 24:00, ovviamente gli allestimenti e i disallestimenti dovranno essere effettuati prima e successivamente agli orari di inizio e fine manifestazione.

TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI

In considerazione degli obiettivi previsti dal programma e delle caratteristiche dei luoghi in cui dovranno estrinsecarsi le attività, i servizi richiesti saranno articolati su più linee d'azione, cosi come appresso descritte.

1) ALLESTIMENTO AREE ESTERNE (DEGUSTAZIONI LIBERE)

Trasporto e custodia

I servizi da realizzare relativamente a questa parte del programma riguarderanno:

- carico, trasporto di n. 24 gazebo, 47 tavoli, 46 sedie e impianto di illuminazione, di proprietà dell'Agenzia Laore.

La ditta aggiudicataria, una volta assegnato l'incarico, dovrà provvedere a prelevare le attrezzature su richiamate dai depositi dell'Agenzia Laore ubicate: 1/3 a Tempio in via Via Salerno snc; 1/3 a Nuoro in via Via Sandro Pertini snc; e 1/3 a Cagliari in viale Elmas n. 118, e custodirle in proprio locale, le cui caratteristiche di sicurezza saranno comunicate preventivamente all'Agenzia Laore.

Le attrezzature su richiamate dovranno essere utilizzate esclusivamente in occasione della manifestazione prevista dal presente programma.

La ditta dovrà provvedere inoltre al lavaggio e igienizzazione di tutte le attrezzature prima e dopo il loro utilizzo e riconsegnarle al termine della manifestazione negli stessi depositi da cui sono state prelevate.

In occasione del prelievo e della riconsegna delle attrezzature, verranno redatti rispettivamente due verbali, uno di consegna temporanea dei beni e uno di riconsegna degli stessi beni, contenente l'elenco delle attrezzature e la segnalazione di eventuali anomalie o danni riscontrati.

Sistemazioni e allestimenti

La ditta aggiudicataria, dovrà altresì assicurare:

- la pulizia dell'area interessata allo svolgimento della manifestazione;
- il montaggio e smontaggio di tutti i gazebo, completi di impianto di illuminazione e relativi arredi, di proprietà dell'Agenzia.
- servizi di assistenza con proprio personale per le attività che dovranno essere sviluppate all'interno dei gazebo;
- presenza di personale aggiuntivo da mettere a disposizione per supportare tutte le fasi di svolgimento delle manifestazioni.
- fornitura a noleggio di n. 48 contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, completi di un numero sufficiente di buste. I raccoglitori dovranno avere dimensioni e caratteristiche tali da non creare impatti estetici negativi con l'ambiente circostante.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì prevedere la fornitura di tovagliato in tessuto naturale, delle dimensioni tali da consentire la copertura completa dei tavoli fino a terra. Il colore dovrà essere in sintonia con l'immagine coordinata dell'intero programma promozionale, che verrà indicato dal referente dell'Agenzia Laore.

Le forniture riguarderanno inoltre: tovaglioli di carta, vassoi per i prodotti agroalimentari e piattini in carta. Le quantità saranno dimensionate numericamente stimando flussi presunti di 3.000/4.000 partecipanti.

Gli allestimenti delle aree espositive dovranno essere completati entro le ore 10:00 del giorno in cui dovrà svolgersi la manifestazione.

Dalle ore 24.00 della stessa giornata, dovranno avvenire le operazioni di smontaggio e sgombero dei gazebo e dei relativi arredi, la pulizia degli spazi utilizzati, prevedendo l'eventuale lavaggio e lo smaltimento dei rifiuti prodotti (vetro, carta, ecc).

Dimensioni e caratteristiche tecniche degli arredi e attrezzature di proprietà dell'Agenza Laore, da utilizzare:

- Gazebo: Aperto mt. 3,00 x 3,00 e altezza utile mt. 2,10; Chiusa mt. 1,60 x 0,30 x 0,30; Peso struttura kg. 35/40 più n. 2 zavorre da 15 kg cad. per fornire una maggiore stabilità alla struttura.
- Tavoli pieghevoli: Dimensioni aperto: mt. - lung. 1,80 x larg. 0,70 x alt. 0,75; Dimensioni chiuso: mt. - lung. 0,90 x larg. 0,70 x alt. 0,10.
- Sedie pieghevoli: Dimensioni chiusa: mt. - prof.. 0,20 x larg. 0,42 x alt. 0,80
- Impianto di illuminazione composto da: Generatori di corrente da 1,6 Kw; plafoniere stagne 2x36W; quadri precablati; adattatori industriali dotati di due prese IP67 2P+T 16°; prolunghe da 20 mt; prolunghe da 8.50 mt.; canaline passacavi carrabile a 2 vie da 1 mt.

Per quanto concerne l'impianto di illuminazione la ditta dovrà preventivamente rilasciare la relazione tecnica di conformità.

Per tutti i servizi su richiamati la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione proprio personale quantificato in numero di almeno 10 unità, compresa la figura di un elettricista fornito di regolare licenza o specializzazione, attestato da uno specifico curriculum.

2) GESTIONE DEI CALICI ISO CL 23 (BOUQUET) UFFICIALI DA DEGUSTAZIONE VINI, COMPLETI DI TASCA CON SERIGRAFIA

L'Agenzia Laore si farà carico di mettere a disposizione della manifestazione 1.000 calici ISO cl 23 (bouquet) ufficiali da degustazione vini.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico di prelevare i calici dal deposito Laore di viale Trieste 164 – Cagliari, provvedere al lavaggio e asciugatura in modo da essere pronti per l'utilizzo, e consegnarli già dalle ore 13.00 del giorno della manifestazione, presso il luogo che indicherà il referente dell'Agenzia Laore.

3) SERVIZIO CONNESSO ALLA GESTIONE DEI CALICI

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre mettere a disposizione specifico personale con il compito di consegnare a titolo di noleggio e dietro il pagamento di una cauzione, taschini e bicchieri da degustazione alle varie utenze che lo richiedano. La stessa cauzione dovrà essere successivamente restituita in seguito alla riconsegna del calice. Il valore della cauzione dovrà essere di € 2,50.

Inoltre l'aggiudicataria si dovrà far carico di stampare 4.000 ticket riportanti l'immagine coordinata dell'intero programma, aventi le seguenti caratteristiche: stampa in quadricromia, su carta patinata opaca da 150 gr/mq, dimensioni cm. 3,00 x 10,00, composto da matrice (dimensioni cm. 3,00 x 2,50) e 3 talloncini/figlie (dimensioni di ciascun talloncino/figlia cm. 3,00 x 2.50) con relative perforazioni, per consentire un facile strappo manuale.

I ticket dovranno essere venduti al prezzo di € 7,50, a chi lo richiede, contestualmente alla consegna dei calici e dei relativi taschini.

Tutti gli aspetti connessi alla gestione finanziaria legata alle cauzioni e alla vendita dei ticket di cui sopra, saranno totalmente gestiti dalla ditta aggiudicataria.

Il ricavato dalla vendita dei ticket dovrà essere utilizzato per coprire i costi dei vini consumati. Pertanto alla fine della manifestazione, ogni titolare di cantina dovrà presentare i talloncini ottenuti dalla mescita, per ottenere le dovute spettanze, (ogni talloncino/figlia del ticket avrà il valore di € 2.00): le restanti € 0,50 ricavate dalla vendita di ciascun ticket, saranno destinate in favore dell'organizzazione, rappresentata dal Presidente della Proloco di Sardara.

Al termine della manifestazione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio di tutti i bicchieri per poi riconsegnarli all'Agenzia, custoditi all'interno delle confezioni originarie.

Le caso in cui il numero dei calici riconsegnati risulti inferiore a quelli affidati in gestione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di un numero di calici completi di tracolla, pari a quelli mancanti. I nuovi bicchieri dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli già in dotazione.

In tal caso la ditta aggiudicataria potrà incamerare il deposito cauzionale richiesto, al fine di poter riacquistare i calici mancanti. L'Agenzia Laore non riconoscerà nessun compenso in caso di differenza tra valore del deposito e costo complessivo del riacquisto dei bicchieri.

I calici e relativi taschini dovranno essere riconsegnati all'Agenzia entro dieci giorni dall'avvenuta manifestazione.

4) NOLEGGIO MEZZO E ATTREZZATURE PER IL TRASPORTO E LA REFRIGERAZIONE DEI VINI DA UTILIZZARE PER L'EVENTO

- Autocarro refrigerante

Noleggio di un autocarro isotermico con frigo - coibentato da 33 q.li, con le seguenti caratteristiche minime: portata q.li 10 volume di carico 8 mc., dotati di prese e cavi per l'allaccio alla rete elettrica necessari per la refrigerazione dei vini.

Il furgone dovrà essere reso disponibili già dalle ore 12:00 del giorno precedente all'evento e sino alle ore 10:00 del giorno successivo.

La movimentazione dei vini e di eventuali altri prodotti dovrà essere eseguita da personale messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

- Contenitori isotermici

Fornitura e sistemazione all'interno dei gazebo di n. 44 contenitori isotermici ad apertura superiore di colore bianco, privi di scritture, con capacità minima di 50 litri, all'interno dei quali dovranno essere sistemate le bottiglie da utilizzare durante la manifestazione. Il loro utilizzo dovrà essere previsto già dalle ore 14:00, sino al termine dell'evento previsto per le ore 24:00 circa.

- Fornitura di Ghiaccio alimentare

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di ghiaccio alimentare in quantità tale da assicurare un'adeguata refrigerazione ai vini, per tutta la durata della manifestazione.

5) ACQUISTO PRODOTTI AGROALIMENTARI

La manifestazione in argomento ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere oltre ai vini anche le produzioni tradizionali agroalimentari locali.

Pertanto in abbinamento ai vini da degustare, dovranno essere forniti i prodotti secondo le quantità riportate nella tabella sottostante, privilegiando nelle fasi di acquisto le imprese produttrici presenti nel territorio.

Formaggi			Altri prodotti		
Fiore sardo DOP	Kg.	15	Salsiccia Sarda stagionata	Kg.	10
Pecorino sardo DOP	Kg.	15	Olive	Kg.	10
Casizzolu	Kg.	10	Pane carasau	Kg.	15
Caciotta caprina	Kg.	10	Acqua in bottiglie da lt 2,0	N.	40

6) SERVIZIO DI AFFISSIONE MANIFESTI

L'Agenzia Laore, al fine di pubblicizzare l'evento, provvederà alla realizzazione di manifesti promozionale delle dimensioni di cm. 70 x 100. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle operazioni di affissione di n. 300 manifesti in appositi spazi pubblicitari nelle città di Cagliari e Oristano, comprendendo fra queste anche i centri commerciali dei relativi hinterland. Saranno a carico della società anche il costo dei diritti comunali di affissione.

7) FORNITURA DI SERVIZI DI ASSISTENZA E DI PERSONALE

I servizi di assistenza dovranno riguardare:

- Collaborazione alla mescita e distribuzione dei vini nei vari gazebo, compreso la presenza di due sommelier per la descrizione e presentazione dei vini da degustare.
- Porzionatura dei prodotti agroalimentari e relativa sistemazione in appositi vassoi, che dovrà fornire la stessa ditta e distribuzione degli stessi nei gazebo.

Come già precedentemente accennato, la ditta aggiudicataria dovrà fornire personale idoneo, pari a 10 unità, da destinare alla realizzazione dell'intero programma.

Il personale addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande, dovrà possedere requisiti e autorizzazione previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità.

8) COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta dovrà dotarsi di una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi che copra da eventuali danni a persone e cose durante lo svolgimento della manifestazione sopra indicata. I massimali di copertura non dovranno essere inferiore a € 1.000.000,00 e prevedere la copertura anche per le fasi di allestimento e disallestimento degli arredi.

9) REQUISITI DI SELEZIONE

La partecipazione alla presente RDO è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti di selezione di cui all'art. 83 del codice:

a. **requisiti di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lettera a) del codice)**
   iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali nel settore di attività oggetto dell'appalto;

b. **capacità tecniche e professionali (art. 83 comma 1 lettera c) del codice.**
   aver realizzato, nei 3 anni precedenti, almeno 3 manifestazioni promozionali di prodotti agroalimentari sardi, del valore di almeno 10.000,00 euro ciascuna;

c. **possesso di requisiti tecnici per la manipolazione e somministrazione di alimenti.**
   La ditta deve avere proprio personale formato in materia di igiene alimentare, secondo i principi del sistema HACCP, compreso il responsabile dell'autocontrollo.

Non è ammessa la partecipazione di concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti sulla base di univoci elementi che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, ovvero coinvolti in situazioni oggettive lesive della par condicio tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte.

10) MODALITÀ DI PAGAMENTO

L'Agenzia provvederà al pagamento delle spese sostenute in un'unica soluzione.

Il Direttore del Servizio
Dott. Aldo Derudas