

Allegato 1

Procedura negoziata ai sensi dell'art 36, comma 2, del d.lgs 50/2016 e s.m.i. sotto soglia comunitaria tramite il ricorso al MEPA o altri mercati elettronici ovvero alla centrale regionale di committenza Sardegna Cat per l'acquisizione di **Servizi complementari alla realizzazione delle 'Attività di formazione' previste dal progetto MENSArda - mense a km 0.**

Indice generale:

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SONO INSERITI I SERVIZI	1
2. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE	1
Evento - Seminario di trasferimento Buone prassi	1
Evento - Webinar regionale sull'innovazione e sugli elementi di valutazione nei servizi di ristorazione collettiva	3
Evento n°4 Workshop - Tavoli partecipati e predisposizione capitolati per una ristorazione collettiva sostenibile	4
3. IMPORTO STIMATO PER LA PRESTAZIONE	6
Evento - Seminario di trasferimento Buone prassi	6
Evento - Webinar regionale sull'innovazione e sugli elementi di valutazione nei servizi di ristorazione collettiva	7
Evento n°4 Workshop - Tavoli partecipati e predisposizione capitolati per una ristorazione collettiva sostenibile	7
4. CORRISPETTIVO E PAGAMENTI	7
5. CODICE DI COMPORTAMENTO E CLAUSOLA DI INCOMPATIBILITÀ	8
6. PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	8
7. RISERVATEZZA	9
8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	9
9. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	10

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SONO INSERITI I SERVIZI

Con la deliberazione n. 65/18 DEL 23.12.2020 la Giunta Regionale ha affidato all'Agenzia Laore Sardegna e all'ANCI Sardegna la predisposizione di un progetto di promozione dell'istituzione di mense a chilometro zero e la realizzazione di un programma di sensibilizzazione al consumo consapevole delle produzioni agricole locali, presso le scuole del territorio regionale e le amministrazioni comunali che gestiscono, direttamente o indirettamente, case di riposo e strutture analoghe, denominato "MENSArda".

Il Servizio Sviluppo Rurale intende procedere all'attuazione della Fase 3 "Attività di formazione" del piano operativo approvato, organizzando un percorso formativo/informativo rivolto agli amministratori ed ai funzionari degli enti locali, coinvolti nel network, che si occupano delle gare per l'affidamento del servizio mensa nelle scuole e nelle case di riposo.

2. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

L'oggetto della prestazione è la fornitura del supporto organizzativo per la realizzazione degli eventi descritti e dettagliati nelle seguenti tabelle:

1. Evento - Seminario di trasferimento Buone prassi	
1.1 Descrizione sintetica	Supporto logistico ed organizzativo per la realizzazione di un seminario come di seguito specificato.
1.2 Destinatari	Sindaci, amministratori e funzionari dei comuni aderenti al progetto. Attesi 50 partecipanti, previa conferma e registrazione.
1.3 Numero edizioni	Una edizione
1.4 Periodo	Il seminario sarà realizzato, in data da concordare con il committente, nel periodo ottobre - dicembre 2022.
1.5 Struttura dell'evento	Programma della giornata: 8:30 Registrazione dei partecipanti - Caffè di benvenuto (a carico dell'aggiudicatario) 9:00 Inizio lavori 9:20 Mense scolastiche e di comunità - Amministratore comunale 9:40 CAM: tra tutela ambientale e sviluppo locale (Funzionari comunali) 10:00 Mense ed educazione alimentare: il ruolo della scuola (Insegnante / genitore) 10:20 Linee guida regionali: prescrizioni e indicazioni a favore della sostenibilità, ATS / SIAN 10:40 Atlante del cibo: il cibo come strategia di sviluppo integrato locale sostenibile (relatore a carico dell'aggiudicatario) 11:00 Dibattito 11:30 Elementi di sostenibilità - Gestore 11:50 Contratti e pre contratti di forniture - Esperto gestore forniture

	<p>12:10 I piani del Cibo: Il ruolo giocato dalla ristorazione pubblica <i>(relatore a carico dell'aggiudicatario)</i></p> <p>12:30 Dibattito</p> <p>13:00 Colazione di lavoro con degustazione di menù sostenibile <i>(a carico dell'aggiudicatario)</i></p> <p>14:00 Analisi elementi di sostenibilità dei territori di provenienza</p>
<p>Servizi richiesti</p>	
<p>1.6 Logistica</p>	<p>La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per la realizzazione dell'evento una sede, concordata con l'Agenzia Laore.</p> <p>La sala dovrà avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● accessibilità dalla viabilità ordinaria; ● disponibilità di parcheggio, privato o pubblico, nelle vicinanze; ● climatizzazione; ● postazione per i relatori dotata delle necessarie attrezzature (computer, videoproiettore e schermo di grandi dimensioni) impianto audio amplificato con almeno due microfoni di cui un radiomicrofono; ● "cavalieri" per tutti i relatori; ● videocollegamento tramite una delle più comuni piattaforme (zoom, meet etc) con registrazione degli interventi; ● impianto luci adeguato e gestibile in base alle esigenze delle video presentazioni; ● postazioni per il numero di partecipanti previsti, con sedie dotate di ribaltina o piano di appoggio; ● postazione per la registrazione delle presenze; ● disponibilità nella fascia oraria 8:00 - 18:00 (sono inclusi anche i tempi di allestimento e disallestimento) in data infrasettimanale da concordare e determinarsi; <p>La ditta dovrà provvedere al lavaggio e igienizzazione di tutte le attrezzature prima e dopo il loro utilizzo al termine dell'evento.</p> <p>La sede inoltre dovrà disporre di spazi annessi adeguati all'organizzazione e alla gestione del caffè di benvenuto e della "colazione di lavoro".</p>
<p>1.7 Relatori</p>	<p>La ditta dovrà individuare e proporre i relatori per trattare gli argomenti di seguito richiamati. Dovrà inoltre curare la contrattualizzazione ed i conseguenti aspetti organizzativi, amministrativi e finanziari.</p> <p>1 Relatore Argomento: Atlante del cibo</p> <p>Intervento in videoconferenza, della durata di circa 20 minuti + il tempo necessario per rispondere alle eventuali domande, finalizzato ad illustrare le esperienze alla quali il relatore partecipa o ha partecipato per la costruzione e/o il governo degli Atlanti del cibo. Si chiede in particolare di evidenziare l'importanza del cibo come strategia di sviluppo integrato locale sostenibile e il ruolo giocato dalla ristorazione pubblica all'interno di questi piani.</p> <p>2 Relatore Argomento: I Piani del Cibo</p> <p>Intervento in videoconferenza, della durata di circa 20 minuti + il tempo necessario per rispondere alle eventuali domande, finalizzato ad illustrare le esperienze alla quali il relatore partecipa o ha partecipato per la costruzione e/o il governo dei Piani del cibo. Si chiede in particolare di evidenziare l'importanza del cibo come strategia di sviluppo integrato locale sostenibile e il ruolo giocato dalla ristorazione pubblica all'interno di questi piani.</p>

	L'individuazione e la gestione dei relatori degli altri interventi non fanno parte del presente affidamento.
1.8 Caratteristiche dei relatori	<p>I due relatori dovranno essere in possesso di comprovata esperienza, documentata nel Curriculum Vitae, negli argomenti da trattare.</p> <p>L'Agenzia si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di uno o più dei relatori proposti con altri di pari caratteristiche.</p>
1.9 Caratteristiche del caffè di benvenuto e della colazione di lavoro con degustazione di menù sostenibile	<p>L'aggiudicatario dovrà allestire e fornire, in quantità adeguata al numero di partecipanti previsto, un caffè di benvenuto a base di caffè espresso, latte, tè, succo di arancia, acqua minerale, che rimarranno a disposizione dei partecipanti per la durata dell'evento.</p> <p>La ditta dovrà inoltre allestire e fornire una colazione di lavoro con portate calde e fredde a buffet, che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1 antipasto (a base di salumi, formaggi e verdure cotte) ● 2 primi (di cui uno vegetariano) ● 2 secondi (di cui uno vegetariano) ● frutta e verdura di stagione ● dessert ● acqua (liscia e gassata) e vino ● caffè <p>Le materie prime utilizzate per le preparazioni dovranno essere di origine sarda, a filiera corta, DOP, IGP e/o da Agricoltura Biologica e PAT locali.</p> <p>Le quantità dovranno essere adeguate al numero di partecipanti.</p> <p>La fornitura prevede la dotazione di tavoli e sedie in numero adeguato agli ospiti, tovagliato, piatti, posate e bicchieri usa e getta in materiale compostabile.</p> <p>L'incarico è comprensivo dell'allestimento e disallestimento, pulizia e sgombero locali, gestione dei rifiuti, prima e dopo la realizzazione del servizio.</p> <p>Gli orari relativi agli allestimenti, disallestimenti e all'erogazione dei servizi richiesti saranno concordati con i referenti dell'Agenzia Laore Sardegna.</p>

2. Evento - Webinar regionale sull'innovazione e sugli elementi di valutazione nei servizi di ristorazione collettiva	
2.1 Descrizione sintetica	Supporto nell'organizzazione di un webinar regionale come di seguito specificato - contrattualizzazione docenti
2.2 Destinatari dell'evento	Funzionari, sindaci, amministratori, gestori mense
2.3 Numero edizioni	Una edizione
2.4 Periodo	Il seminario sarà realizzato, in date da concordare con il committente, nel periodo ottobre - dicembre 2022.

<p>2.5 Struttura dell'evento</p>	<p>Programma della giornata:</p> <p>ore 09.00 Apertura dei lavori ore 9.30 Elementi di valutazione oggettiva della qualità dei prodotti</p> <p>ore 10.30/11.30 Elementi di innovazione nei servizi della ristorazione collettiva (Innovazione di processo, Innovazione di prodotto, Imballaggi, Menù, Pasto fresco / pasto veicolato, Monoporzione e scodellato) <i>(relatore a carico dell'aggiudicatario)</i></p>
<p>Servizi richiesti</p>	
<p>2.6 Relatori</p>	<p>La ditta dovrà individuare e proporre il relatore per un intervento di circa un'ora, sul tema: "Elementi di innovazione nei servizi della ristorazione collettiva (Innovazione di processo, Innovazione di prodotto, Imballaggi, Menù, Pasto fresco / pasto veicolato, Monoporzione e scodellato)".</p> <p>L'aggiudicatario dovrà inoltre curare la contrattualizzazione ed i conseguenti aspetti organizzativi, amministrativi e finanziari.</p>
<p>2.7 Caratteristiche dei relatori</p>	<p>Il relatore dovrà essere in possesso di una comprovata esperienza, teorica e pratica, attestata nel Curriculum Vitae, negli argomenti da trattare.</p> <p>L'Agenzia si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di uno o più dei relatori proposti con altri di pari caratteristiche.</p>

<p>3. Evento n° 4 Workshop - Tavoli partecipati e predisposizione capitolati per una ristorazione collettiva sostenibile</p>	
<p>3.1 Descrizione sintetica</p>	<p>Supporto logistico ed organizzativo per la realizzazione di quattro eventi come di seguito specificato.</p>
<p>3.2 Destinatari</p>	<p>Funzionari, sindaci, amministratori, gestori mense. Attesi 25/30 partecipanti per ognuna delle 4 edizioni programmate, previa conferma e registrazione, per un totale di 120 partecipanti.</p>
<p>3.3 Numero edizioni</p>	<p>4 edizioni dello stesso evento, ripetuto in 4 ambiti territoriali regionali</p>
<p>3.4 Periodo</p>	<p>I seminari saranno realizzati, in date da concordare con il committente, nel periodo ottobre - dicembre 2022.</p>
<p>3.5 Struttura dell'evento</p>	<p>Programma della giornata:</p> <p>8:30 Registrazione dei partecipanti - Caffè di benvenuto <i>(a carico dell'aggiudicatario)</i> 9:00 Apertura dei lavori 09.30 Analisi degli stakeholder e degli elementi di sostenibilità dei territori di provenienza 10.00 Dibattito e confronto sui risultati degli elementi di sostenibilità rilevati nelle giornate precedenti</p>

	<p>11.00 Simulazione in gruppi di lavoro: I tavoli partecipati e le leve per la costruzione di un capitolato di gara orientato alla sostenibilità e alla filiera corta:</p> <ul style="list-style-type: none"> > le premialità > menù > il controllo del servizio > a gestione ed il monitoraggio del servizio della ristorazione collettiva > gestione del non consumato e dei rifiuti > solidarietà <p>13.00 Degustazione menù sostenibile (a carico dell'aggiudicatario)</p> <p>14.00 Restituzione</p> <p>16.00 Fine dei lavori</p>
<p>Servizi richiesti</p>	
<p>3.6 Logistica</p>	<p>La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione le 4 sedi per la realizzazione degli eventi, concordate con l'Agenzia Laore.</p> <p>Ogni sala dovrà avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● accessibilità dalla viabilità ordinaria; ● disponibilità di parcheggio, privato o pubblico, nelle vicinanze; ● climatizzazione; ● postazione dotata delle necessarie attrezzature (computer, videoproiettore e schermo di grandi dimensioni) impianto audio amplificato con almeno due microfoni di cui un radiomicrofono; ● videocollegamento tramite una delle più comuni piattaforme (zoom, meet etc); ● impianto luci adeguato e gestibile in base alle esigenze delle video presentazioni; ● postazioni per il numero di partecipanti previsti, con sedie dotate di ribaltina o piano di appoggio; ● postazione per la registrazione delle presenze; ● disponibilità nella fascia oraria 8:00 - 18:00 (sono inclusi anche i tempi di allestimento e disallestimento) in data infrasettimanale da concordare e determinarsi; <p>La ditta dovrà provvedere al lavaggio e igienizzazione di tutte le attrezzature prima e dopo il loro utilizzo al termine degli eventi.</p> <p>Le sedi inoltre dovranno disporre di spazi annessi adeguati all'organizzazione e la gestione del caffè di benvenuto e della colazione di lavoro a buffet</p>
<p>3.7 Animatore /facilitatore</p>	<p>La ditta dovrà individuare e proporre un animatore/facilitatore che avrà il compito di agevolare il processo partecipativo dei tavoli nel corso delle 4 edizioni dell'evento.</p> <p>Dovrà inoltre curare la contrattualizzazione ed i conseguenti aspetti organizzativi e amministrativi.</p>
<p>3.8 Caratteristiche dell'animatore/facilitatore</p>	<p>L'animatore/facilitatore dovrà essere in possesso di comprovata esperienza, documentata nel Curriculum Vitae, che attesti le pregresse attività di animazione svolte nell'ambito della ristorazione collettiva o dell'educazione alimentare.</p> <p>L'Agenzia si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di uno o più dei relatori proposti con altri di pari caratteristiche.</p>

<p>3.9 Caratteristiche del caffè di benvenuto e della colazione di lavoro con degustazione di menù sostenibile</p>	<p>L'aggiudicatario dovrà allestire e fornire, in quantità adeguata al numero di partecipanti previsto, un caffè di benvenuto a base di caffè espresso, latte, tè, succo di arancia, acqua minerale, che dovranno rimanere a disposizione dei partecipanti per la tutta durata delle 4 edizioni dell'evento.</p> <p>La ditta dovrà inoltre allestire e fornire una colazione di lavoro con portate calde e fredde in modalità a buffet, che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 antipasto (a base di salumi, formaggi e verdure cotte) • 2 primi (di cui uno vegetariano) • 2 secondi (di cui uno vegetariano) • frutta e verdura di stagione • dessert • acqua (liscia e gassata) e vino • caffè <p>Le materie prime utilizzate per le preparazioni dovranno essere di origine sarda, a filiera corta, DOP, IGP e/o da Agricoltura Biologica e PAT locali.</p> <p>Le quantità dovranno essere adeguate al numero di partecipanti previsto per ciascuna edizione.</p> <p>La fornitura prevede la dotazione di tavoli e sedie in numero adeguato agli ospiti, tovagliato, piatti, posate e bicchieri usa e getta in materiale compostabile.</p> <p>L'incarico è comprensivo dell'allestimento e disallestimento, pulizia e sgombero locali, gestione dei rifiuti, prima e dopo la realizzazione del servizio.</p> <p>Gli orari relativi agli allestimenti, disallestimenti e all'erogazione dei servizi richiesti saranno concordati con i referenti dell'Agenzia Laore Sardegna.</p>
---	---

3. IMPORTO STIMATO PER LA PRESTAZIONE

		Importo unitario €	Importo totale €
1. Evento - Seminario di trasferimento Buone prassi			
Rif. 1.6	Logistica	1.000,00	1.000,00
Rif. 1.7	Docenze (2 Relatori)	200,00	400,00
Rif. 1.9	Caffè benvenuto e colazione di lavoro (importo per partecipante - 50 partecipanti stimati)	30,00	1.500,00
			2.900,00
2. Evento - Webinar regionale sull'innovazione e sugli elementi di valutazione nei servizi di ristorazione collettiva			
Rif. 2.6	Docenze	200,00	200,00

			200,00
3. Evento n°4 Workshop - Tavoli partecipati e predisposizione capitolati per una ristorazione collettiva sostenibile			
Rif. 3.6	Logistica (importo per sede)	500,00	2.000,00
Rif. 3.7	Animatore/facilitatore	500,00	2.000,00
Rif. 3.9	Caffè benvenuto e colazione di lavoro (importo per partecipante - 120 partecipanti complessivi dei 4 eventi)	30,00	3.600,00
			7.600,00
Totale parziale			10.700,00
Utile di impresa (10%)			1.070,00
Iva (22%)			2.590,00
Totale			14.360,00

4. CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Il valore complessivo stimato del servizio risulta pari a € **11.770,00** IVA esclusa; sono ricomprese nel suddetto importo ogni altro onere necessario per la prestazione del servizio a regola d'arte.

Il contratto avrà durata di 3 mesi a decorrere dalla data in cui il Documento di Stipula, firmato digitalmente dal soggetto stipulante, viene caricato a Sistema.

Le imprese concorrenti non potranno presentare, pena l'esclusione dalla gara, un valore complessivo dell'offerta pari o superiore all'importo a base di gara. Il corrispettivo contrattuale sarà quello risultante dall'offerta aggiudicata e remunera l'appaltatore per tutti gli oneri sostenuti e da sostenere e per tutte le attività che dovranno attuarsi per l'adempimento dell'appalto.

Per quanto attiene ai rischi derivanti da possibili interferenze (come previsto dalla Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici n. 3 del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture" e dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"), la Stazione Appaltante ha stimato tali rischi, pari a zero.

Resta invece onere delle ditte concorrenti elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

Ai sensi dell' art. 106 "modifica dei contratti durante il periodo di efficacia comma 12", l'Agenzia Laore Sardegna si riserva altresì la facoltà di integrare e/o ridurre in fase di esecuzione alcuni servizi nel limite del 20% dell'importo del contratto.

Il pagamento del corrispettivo verrà disposto al termine di tutti i servizi resi, a seguito della predisposizione di una relazione conclusiva della commessa, corredata di almeno due fotografie per ciascuna attività realizzata e di presentazione di regolare fattura elettronica.

Le fatture dovranno obbligatoriamente:

- 1) essere conformi a quanto disposto dalle normative e dai regolamenti vigenti;
- 2) essere trasmesse con le modalità previste dalle normative e dai regolamenti vigenti;
- 3) indicare quale Committente: Agenzia Laore Sardegna – Servizio Sviluppo Rurale - Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Codice fiscale 03122560927;
- 4) indicare il Codice Univoco Ufficio (CUU) **9EZY06**
- 5) riportare le seguenti ulteriori indicazioni:
 - a) estremi del contratto
 - b) codice **CIG 937948865A**
 - c) codice **CUP G89J21011780002**

All'Agenzia Laore Sardegna si applica la disciplina della scissione dei pagamenti c.d. split payment e pertanto la fattura dovrà contenere il riferimento all'art. 17 – ter del DPR 633/72.

Le fatture che non rispettino le suddette prescrizioni potranno essere rifiutate dall'Agenzia.

I pagamenti avverranno entro 30 gg dalla data di ricevimento delle fatture, le quali dovranno essere emesse solo su richiesta dell'Amministrazione dopo che il RUP avrà verificato l'esatta esecuzione dello stesso e previo accertamento della regolarità contributiva e fiscale dell'operatore.

5. CODICE DI COMPORTAMENTO E CLAUSOLA DI INCOMPATIBILITÀ

L'aggiudicatario, ed i suoi collaboratori, sono tenuti al rispetto del Codice di comportamento del personale della regione Autonoma della Sardegna, approvato con DGR n. 37 del 31.01.2014 disponibile nel sito www.sardegnaagricoltura.it al seguente link <http://www.regione.sardegna.it/amministrazionetrasparente/>

Ai fini dello svolgimento dei servizi in oggetto all'aggiudicatario si applica l'incompatibilità di attribuzione di incarichi ai dipendenti dell'Agenzia Laore Sardegna, cessati dal servizio negli ultimi 3 anni, come previsto dall'Art. 53 comma 16-ter D.Lgs. n°165/2001.

In caso di violazione degli obblighi derivanti dal presente articolo, il contratto si intenderà risolto di diritto.

6. PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni o di assenza alle giornate programmate, non dovuto/a ad eventi eccezionali non prevedibili da parte dell'esecutore e segnalati tempestivamente al Committente, si potrà applicare una penale pari € 200,00 (euro duecento/00) in caso di ritardo superiore a 1 ora e/o una penale pari a € 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni giornata non svolta.

Nel caso vengano impiegati docenti non autorizzati dall'Agenzia si potrà applicare una penale pari € 200,00 (euro duecento/00) per ogni giornata.

Nel caso vengano impiegati prodotti difformi da quanto previsto dal capitolato o non autorizzati dall'Agenzia si potrà applicare una penale pari € 200,00 (euro duecento/00) per ogni giornata lavorativa.

In caso di ripetitività delle non conformità, non giustificato dal verificarsi di eventi eccezionali non prevedibili da parte dell'esecutore tempestivamente segnalati al Committente, esso sarà considerato quale mancato adempimento ed il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

Il presente contratto costituisce per esplicita volontà delle parti clausola risolutiva espressa dal presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

7. RISERVATEZZA

Tutte le informazioni, concetti, idee, metodi e/o fatti di qualsiasi tipologia e natura di cui la ditta ovvero il personale da questa a qualsiasi titolo impiegato verranno a conoscenza a seguito dello svolgimento delle attività espletate per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato sono da considerarsi riservati e coperti da segreto. Esse pertanto non potranno essere in alcun modo divulgate a terzi, in qualsiasi modo e forma, anche successivamente alla conclusione della fornitura.

Tale divieto non si applicherà esclusivamente nei casi in cui:

- L'informazione è, o è divenuta di pubblico dominio, senza che la ditta sia venuta meno al suo obbligo di riservatezza;
- Qualora il committente abbia espressamente autorizzato la ditta a divulgare specifiche informazioni.

La ditta è comunque ed a tutti gli effetti, direttamente ed oggettivamente responsabile in relazione ai suddetti obblighi di riservatezza anche per quanto in qualsiasi modo conseguente o comunque derivante, direttamente o indirettamente, dalla condotta del personale da questa a qualsiasi titolo utilizzato per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Facendo riferimento all'art. 13 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR) - Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è l'Agenzia Laore Sardegna, Via Caprera, 8 - Cagliari - C.F. e P.IVA 03122560927 ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it telefono +39 070 6026 – mail: laoresardegna@agenzialaore.it;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) è reperire ai seguenti contatti: rpd@pec.regione.sardegna.it – rpd@regione.sardegna.it – telefono: 070 606 5735;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla procedura e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, comma 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori dell'Agenzia Laore Sardegna implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e della legge n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della privacy, avente sede in Piazza di Monte Citorio n. 12, cap 00186, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.

9. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è il dott. Andrea Cerimele.