

Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Allegato 1

ATTIVITA' PROMOZIONALI NEI CASEIFICI DELLA SARDEGNA

Deliberazione della Giunta Regionale n. 47/41 del 30.11.2021

CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER LA FORNITURA DI BENI E SERVIZI

CUP G71B21009600002 – CIG 985803757B

Laore Sardegna

via Caprera, 8 • 09123 Cagliari
tel. 070 6026 1
C.F. e P.I. 03122560927
PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it
www.sardegnaagricoltura.it

**Servizio sviluppo delle filiere zootecniche e
benessere animale**

1) OGGETTO DEL CONTRATTO

Il capitolato disciplina il contratto per la fornitura di beni e servizi relativi alle “Attività promozionali nei caseifici della Sardegna”, di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 47/41 del 30.11.2021, commissionato dall’Agenzia LAORE Sardegna, di seguito denominata “Agenzia”.

2) OBIETTIVI GENERALI

La Regione Sardegna riconoscendo l'importanza strategica del comparto lattiero caseario per l'economia regionale, reso ancora più significativo dal riconoscimento di tre prestigiose Denominazioni di Origine Protetta (DOP) di formaggi ovini quali il “Pecorino Romano”, il “Pecorino Sardo” e il “Fiore Sardo”, ritiene fondamentale continuare a sostenere il comparto anche attraverso l'attuazione di azioni di informazione e promozione sui prodotti agricoli e, in particolare, sulle Denominazioni di Origine Protetta del settore caseario regionale.

A tal fine s'intendono organizzare in Sardegna azioni di sensibilizzazione, nel format *workshop*, che daranno risalto all'ampio contesto dei regimi di qualità e pari dignità alle Denominazioni di Origine Protetta casearie della Sardegna, e in dettaglio con i seguenti obiettivi: promuovere le produzioni e tradizioni casearie regionali e i luoghi di origine, informare, coinvolgere e attrarre l'interesse di interlocutori privilegiati, favorire tra questi ultimi e relatori esperti il confronto, la discussione, la contaminazione. I partecipanti agli eventi approfondiranno la conoscenza dei formaggi DOP isolani e delle realtà produttive attraverso un'esperienza e un confronto gastronomico, di modo che grazie alla loro attività e al proprio potenziale attrattivo nei confronti dei consumatori finali, favoriranno un efficace trasferimento delle conoscenze acquisite nei *workshop*.

3) IMPORTO A BASE DI GARA: € 40.150 IVA esclusa.

4) TIPOLOGIE DEI BENI E SERVIZI

I *workshop* da realizzare nel periodo novembre-dicembre 2023 in sedi individuate dai caseifici, selezionati attraverso il bando approvato con Determinazione n. 398/22 del 11/05/2022 del Direttore del Servizio sviluppo e sostenibilità delle filiere zootecniche e ittiche dell’Agenzia, sono tre: uno riservato al formaggio Pecorino Romano DOP, uno al formaggio Pecorino Sardo DOP e uno al formaggio Fiore Sardo DOP.

Ciascuno dei tre *workshop* prevede: un momento di approfondimento su caratteristiche distintive (tecnologiche, sensoriali, produttive e storiche) della Denominazione di Origine Protetta a cura dell’Agenzia e/o altri soggetti istituzionali, una visita guidata in caseificio e uno *show cooking*.

I *workshop* sono riservati a interlocutori qualificati, quali operatori della ristorazione (*executive chef, head chef, chef manager, sous-chef*) regionale, nazionale e/o internazionale, giornalisti enogastronomici, foodblogger, youtuber di rilevanza nazionale e/o internazionale.

Si descrivono di seguito in dettaglio i beni e i servizi oggetto del presente capitolato.

3.1) Studio, ideazione e realizzazione della creatività: naming, logo e immagine coordinata.

È necessario rendere l'iniziativa riconoscibile e suscitare l'interesse degli interlocutori privilegiati attraverso lo studio, l'ideazione e la realizzazione di naming e logo dedicati. Questi devono rispondere a requisiti di unicità (inediti), originalità, innovatività, distinzione ed efficacia, devono, inoltre, essere facilmente memorizzabili. A partire da naming e logo sarà studiata e realizzata l'immagine coordinata, da declinare nei prodotti descritti al punto 3.8 – Studio, progettazione e realizzazione di materiale promozionale, immagini e prodotti audiovisivi.

Elementi essenziali della creatività.

- Richiamare ed evocare la Sardegna e l'identità regionale attraverso una chiave prospettica contemporanea.
- Esprimere la valenza regionale e nazionale dell'evento.
- Comunicare i valori del formaggio di pecora: pecora > pascolo > ambiente incontaminato > salubrità > caratteristiche sensoriali. Al riguardo concetti di riferimento possono essere la tradizione centenaria della Sardegna nella trasformazione del latte di pecora e la connessione con la longevità/Sardegna terra di centenari.

La ditta deve presentare la proposta di creatività, declinata in naming, logo e immagine coordinata. Lo sviluppo della creatività definitiva sarà concordato dalla ditta aggiudicataria con i responsabili dell'Agenzia. La realizzazione dovrà essere conclusa entro 15 gg. dall'aggiudicazione dell'offerta.

3.2) Studio, redazione e attuazione del piano di comunicazione.

Il servizio comprende l'analisi degli obiettivi di comunicazione, dei target (interlocutori qualificati) e degli strumenti, tra cui media tradizionali e nuovi media ecc., la redazione e l'attuazione del piano in tutte le sue fasi.

Il piano di comunicazione, in linea con gli obiettivi generali di cui al punto 2), deve garantire la massima promozione regionale e nazionale all'iniziativa. Si dovranno privilegiare i principali social network, integrati con i media tradizionali, e prevedere interventi pubblicitari organici tra i quali campagne di sponsorizzazione sui principali network. L'attuazione del piano di comunicazione terminerà il 31 dicembre 2023.

3.3) Composizione gruppo di lavoro e coordinamento dei servizi.

La fornitura dei beni e servizi richiesti dev'essere garantita da un gruppo di lavoro in possesso delle competenze multidisciplinari necessarie. Il gruppo di lavoro dev'essere coordinato da un project manager che abbia maturato almeno cinque anni di esperienza nella comunicazione, in

particolare digitale, e con significative esperienze nel settore agroalimentare e/o nel turismo enogastronomico. Il gruppo di lavoro deve prevedere le seguenti figure:

- a) giornalista professionista con competenze sui nuovi media e ottima padronanza della lingua inglese scritta e parlata;
- b) comunicatore/trice con esperienza nell'ambito dell'organizzazione di eventi;
- c) senior graphic designer.

Le professionalità proposte devono possedere almeno cinque anni di esperienza nel settore agroalimentare e/o nel turismo enogastronomico. La ditta deve fornire per i componenti del gruppo di lavoro i curricula, corredati ciascuno da dichiarazione di impegno (Modulo A) firmata digitalmente o con firma autografa, e in tal caso alla dichiarazione deve essere allegata copia del documento di identità.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la presenza dei responsabili operativi del gruppo di lavoro alle riunioni indette dai responsabili dell'Agenzia per monitorare costantemente lo stato di attuazione, ciò consentirà di intervenire tempestivamente su eventuali criticità. Le riunioni si terranno sul territorio regionale e saranno convocate con un preavviso di almeno una giornata lavorativa.

3.4) Ufficio stampa.

Le attività di informazione e la gestione dei rapporti con i media regionali e nazionali devono essere curate da un giornalista professionista con almeno cinque anni di esperienza nel settore agroalimentare e/o nel turismo enogastronomico, competenze sui nuovi media e ottima padronanza della lingua inglese scritta e parlata. Il professionista deve garantire la presenza ai *workshop*. Gli ulteriori componenti dell'ufficio stampa devono essere regolarmente iscritti nell'elenco professionisti/pubblicisti dell'ordine dei giornalisti.

La ditta deve fornire per i componenti dell'ufficio stampa i curricula, corredati ciascuno da dichiarazione di impegno (Modulo A) firmata digitalmente o con firma autografa, e in tal caso alla dichiarazione deve essere allegata copia del documento di identità.

L'ufficio stampa deve curare le seguenti attività:

- predisposizione di mailing list media (tradizionali e digitali) specifiche per i singoli eventi e attività previste. Le mailing list media devono comprendere quotidiani, magazine periodici, rubriche TV e Radio nazionali e internazionali specializzate (es. Eat Parade ecc.) radio e TV e portali web specializzati nell'agroalimentare e/o nel turismo enogastronomico;
- gestione dei rapporti con i media per il coinvolgimento e la partecipazione dei giornalisti, food blogger, youtuber ecc. agli eventi;

- organizzazione di una conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa a Cagliari, o comunque nel territorio regionale, in occasione della quale devono essere garantiti i servizi e la strumentazione tecnica necessaria (es. impianto audio-video, microfoni, ecc.);
- redazione e diffusione cartella stampa, comunicati e interviste prima, durante e dopo i *workshop*;
- comunicazione sui social network in tempo reale;
- attività di recall;
- predisposizione rassegna stampa, social media report, mailing list dei giornalisti partecipanti.

3.5) Servizi per la realizzazione dei *workshop*.

I *workshop* da realizzare nel periodo novembre-dicembre 2023 in sedi individuate dai caseifici sono tre: uno riservato al formaggio Pecorino Romano DOP, uno al formaggio Pecorino Sardo DOP e uno al formaggio Fiore Sardo DOP.

Ciascuno dei tre *workshop* prevede: un momento di approfondimento su caratteristiche distintive (tecnologiche, sensoriali, produttive e storiche) della Denominazione di Origine Protetta (DOP) a cura dell'Agenzia e/o altri soggetti istituzionali, una visita guidata in caseificio e uno *show cooking*.

In dettaglio i servizi richiesti per la realizzazione di ciascuno dei tre *workshop*.

Momento di approfondimento su caratteristiche distintive (tecnologiche, sensoriali, produttive e storiche) della Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Per l'iniziativa, che prevede l'intervento a cura dell'Agenzia e/o altri soggetti istituzionali, la ditta deve garantire:

- allestimento della sede individuata con servizi/beni, strumentazioni tecniche, impianti audio-video, microfoni cordless, connessioni di rete, eventuale impiantistica necessaria a garantire il servizio di interpretariato, facchinaggio e trasporto materiali, assistenza tecnica, tavoli e sedute e di quanto altro necessario a garantire la buona riuscita dell'incontro;
- dotazione personale di servizio specializzato, con figure professionali in numero adeguato rispetto all'evento. La ditta aggiudicataria deve sostenere le spese relative a compensi, viaggi/trasporti, vitto, alloggio del personale di servizio specializzato.

Visita guidata in caseificio.

I partecipanti sono coinvolti nella visita guidata al caseificio di riferimento per la Denominazione di Origine Protetta (DOP). La visita guidata, dal punto di vista tecnico e logistico, è a cura dei tre caseifici selezionati per le iniziative, mentre a carico della ditta aggiudicataria è l'organizzazione nel suo complesso.

Show cooking.

Lo *show cooking* deve essere curato da una/o chef professionista (*Executive Chef*) di ristorante insignito nel 2023 di almeno una stella MICHELIN[®], con buone capacità espositive, in possesso delle necessarie conoscenze delle tradizioni culinarie regionali e dei prodotti a marchio di origine e tradizionali della Sardegna.

La/lo chef professionista individuato ha il compito di:

- studiare i menù, uno per ciascuno dei tre *show cooking* e prevedere le seguenti portate: antipasto, primo, secondo e dessert;
- curare la presentazione della preparazione delle portate ai partecipanti in presenza o in modalità didattica a distanza, e comunque in tempo reale;
- coordinare un team (brigata di cucina) dedicato alla preparazione dei menù e le necessarie attività di catering.

Ciascuno dei tre *show cooking* deve prevedere almeno quindici partecipanti.

I menù saranno di proprietà dell'Agenzia che metterà a disposizione esclusiva degli operatori della ristorazione partecipanti ai *workshop* per un periodo di 6 mesi, e successivamente pubblicherà nel sito istituzionale dell'Agenzia e metterà a disposizione dei Consorzi di tutela delle Denominazioni di Origine Protetta.

La ditta deve proporre il nominativo di una/o chef professionista, come sopra specificato, e rispettivo curriculum, corredato da dichiarazione di impegno (Modulo A) firmata digitalmente o con firma autografa, e in tal caso alla dichiarazione deve essere allegata copia del documento di identità.

La ditta aggiudicataria deve sostenere le spese relative a compenso e quant'altro previsto per il coinvolgimento della/dello chef professionista.

Il menù, uno per ciascuno dei tre *show cooking*, sarà centrato sui formaggi a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Romano", "Pecorino Sardo" e "Fiore Sardo" e dovrà esaltarne le qualità. Dovranno, inoltre, essere usate materie prime e produzioni vinicole prodotte in Sardegna, privilegiando i prodotti a marchio e i prodotti tradizionali sardi compresi nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Decreto 25 febbraio 2022 - Supplemento Ordinario n. 12 alla Gazzetta Ufficiale n. 67 del 21 marzo 2022).

Il servizio prevede altresì:

- allestimento della sede individuata con postazione mobile per *show cooking*, servizi/beni, strumentazioni tecniche, impianto audio-video idoneo a garantire la produzione e la trasmissione di immagini (maxi schermo con dimensioni uguali o superiori a 80 pollici) che consenta ai partecipanti l'osservazione in dettaglio della preparazione delle portate, microfoni cordless, connessioni di rete, eventuale impiantistica necessaria a garantire il servizio di interpretariato, facchinaggio e trasporto materiali, assistenza tecnica, tavoli e sedute d'appoggio, mise en place (posateria in acciaio, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, tovagliato e tovaglioli in tessuto) e di quanto altro necessario a garantire la buona riuscita degli eventi;
- disallestimento della sede individuata nella stessa giornata dell'evento;
- acquisto e trasporto dei prodotti necessari per realizzare i menù rivolti ad almeno quindici partecipanti, a eccezione dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta che saranno forniti dai tre caseifici selezionati per le iniziative;
- dotazione personale di servizio specializzato, tra i quali i componenti della brigata di cucina, con figure professionali in numero adeguato rispetto all'evento. La ditta aggiudicataria deve sostenere le spese relative a compensi, viaggi/trasporti, vitto, alloggio del personale di servizio specializzato.

Le sedi dei *shows cooking* sono messe a disposizione da ciascuno dei tre caseifici selezionati per le iniziative, con i quali la ditta aggiudicataria, d'intesa con i referenti dell'Agenzia, dovrà concordare le migliori modalità operative.

La ditta aggiudicataria si impegna, a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi (Legge 19 agosto 2016, n. 166) a donare gli alimenti ancora integri e non scaduti che dovessero residuare dagli eventi.

Individuazione e coinvolgimento dei partecipanti ai workshop.

La ditta aggiudicataria ha il compito di individuare e coinvolgere almeno quindici partecipanti per ciascuno dei tre *workshop*, così selezionati:

- dieci operatori della ristorazione regionale (executive chef, head chef, chef manager, sous chef);
- due operatori della ristorazione nazionale e/o internazionale (executive chef, head chef, chef manager, sous-chef);
- tre partecipanti da selezionare tra giornalisti enogastronomici, foodblogger e youtuber di rilevanza nazionale e/o internazionale.

A conclusione dei *workshop*, ai partecipanti sarà consegnato un attestato di presenza. Per gli operatori della ristorazione l'Agenzia consentirà l'utilizzo in esclusiva dei tre menù per un periodo di 6 mesi.

La ditta aggiudicataria deve sostenere le spese relative a compensi, viaggi/trasporti, vitto, alloggio dei partecipanti ai *workshop*.

3.6) Segreteria organizzativa.

La ditta deve garantire il servizio di segreteria organizzativa dei *workshop*. Tra i servizi devono essere assicurati: predisposizione mailing list invitati, invio inviti, attività di recall, accoglienza e registrazione partecipanti, consegna materiale informativo, presenza hostess/steward in numero sufficiente rispetto ai partecipanti, assistenza di sala. Hostess/steward deve avere buona conoscenza della lingua italiana e inglese, buona attitudine alle relazioni con il pubblico e aver maturato analoghe esperienze lavorative nell'ambito di eventi.

3.7) Servizio di interpretariato.

Nel caso di presenza ai *workshop* di partecipanti di lingua straniera sarà necessario garantire il servizio di interpretariato. Le lingue straniere e il numero degli interpreti sono definiti 10 gg. prima degli eventi.

Gli interpreti devono possedere un diploma di laurea riconosciuto in una qualsiasi disciplina e qualifica post-laurea in interpretariato di conferenza e avere una documentata esperienza triennale di interpretariato in occasione di eventi inerenti progetti a rilevanza internazionale. A tal fine la ditta aggiudicataria 10 gg. prima degli eventi deve fornire curricula e altra idonea documentazione che attesti il possesso dei requisiti richiesti per gli interpreti coinvolti.

La ditta aggiudicataria deve sostenere le spese relative a compensi, viaggi/trasporti, vitto, alloggio degli interpreti individuati.

3.8) Studio, progettazione e realizzazione di supporti di comunicazione e materiale promozionale, immagini e prodotti audiovisivi.

a) Studio, progettazione e realizzazione di supporti di comunicazione e materiale promozionale.

Deve essere garantita per ciascuno dei tre *workshop* la fornitura di: invito-pieghevole (formato digitale e cartaceo min. 30 pz.), locandina (formato digitale e cartaceo min. 3 pz.), n. 2 roll-up, inclusa stampa in quadricromia e sacca per il trasporto, menù proposto nello *show cooking* (in formato digitale e cartaceo, min. 30 pz.).

b) Studio, progettazione e realizzazione di supporti di immagini e prodotti audiovisivi.

Considerato il ruolo incisivo che riveste la comunicazione visiva si ritiene indispensabile alimentare in particolare la comunicazione social con immagini e video che contribuiscano alla narrazione in tempo reale di ciascuno dei *workshop*.

Il servizio deve essere garantito da professionalità con esperienza pluriennale nel settore agroalimentare e/o del turismo enogastronomico, attestata nei curricula, corredati ciascuno da dichiarazione di impegno (Modulo A) firmata digitalmente o con firma autografa, e in tal caso alla dichiarazione deve essere allegata copia del documento di identità.

La ditta deve indicare le caratteristiche tecnico qualitative e il numero minimo di immagini e prodotti audiovisivi che si intendono realizzare.

La ditta aggiudicataria dovrà concordare tutte le fasi di realizzazione del servizio con i responsabili dell'Agenzia. I prodotti realizzati saranno di proprietà esclusiva dell'Agenzia.

5) ESPERIENZE PREGRESSE

La ditta deve aver realizzato nei tre anni precedenti almeno due progetti, le cui prestazioni siano analoghe all'oggetto del contratto, di comunicazione e promozione delle produzioni agroalimentari di cui almeno uno di livello nazionale. Per ciascun progetto devono essere specificati importo, committente e stato di realizzazione dei servizi.

6) CRONOPROGRAMMA

La ditta deve presentare un cronoprogramma tenendo conto della buona riuscita e dell'efficacia delle attività previste e dei riferimenti temporali di massima indicati nel capitolato. Dovrà descrivere le varie fasi, dalla progettazione alla esecuzione, riportando le tempistiche che caratterizzeranno ogni singola attività.

7) CAUSE DI FORZA MAGGIORE

In caso di sopravvenute esigenze di causa di forza maggiore che impediscano lo svolgimento dei *workshop*, la ditta aggiudicataria si impegna a erogare i servizi e realizzare le attività previste dal contratto in data successiva da concordarsi con i referenti dell'Agenzia.

8) COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di una polizza fidejussoria o assicurativa di responsabilità civile verso terzi a copertura di eventuali danni a persone e cose durante lo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato. Il massimale di copertura non dovrà essere inferiore a € 1.000.000,00 e prevedere la copertura anche per le fasi di allestimento e disallestimento.

9) CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Il pagamento verrà disposto entro 30 gg dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, la quale dovrà essere emessa solo su richiesta dell'Amministrazione, a seguito della verifica da parte del responsabile del procedimento sulla conformità della fornitura e previo accertamento della regolarità contributiva e fiscale dell'Operatore Economico.

La fattura elettronica dovrà obbligatoriamente:

1. essere conforme a quanto disposto dalle normative e dai regolamenti vigenti;
2. essere trasmessa con le modalità previste dalle normative e dai regolamenti vigenti;
3. indicare quale Committente: Agenzia Laore Sardegna – Servizio Sviluppo filiere zootecniche e benessere animale – Via Caprera, 8 - 09123 Cagliari - Codice fiscale 03122560927;
4. indicare il Codice Univoco Ufficio (CUU) FIN1ER;
5. riportare le seguenti ulteriori indicazioni:
 - a) consegna sede di Cagliari - Via Caprera, 8;
 - b) codice CIG 985803757B.

All'Agenzia 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. Il pagamento sarà effettuato tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice CIG relativo alla fornitura di che trattasi dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

10) SICUREZZA SUL LAVORO

Resta onere delle ditte concorrenti elaborare la documentazione relativa alla sicurezza sul lavoro ai sensi del vigente Dlgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Resta inteso che la ditta aggiudicataria dovrà predisporre tale documentazione e apportare le modificazioni che dovessero rendersi necessarie senza che questo possa in nessun modo richiedere compensi aggiuntivi.

In particolare dovranno essere predisposti i documenti necessari per l'attuazione delle misure di

sicurezza sia durante la predisposizione e smontaggio degli allestimenti che durante lo svolgimento dei *workshop*.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire tale documentazione con adeguato anticipo in modo che la stessa possa essere oggetto di valutazione da parte del responsabile del procedimento o del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Ogni ulteriore onere sarà comunicato dal responsabile del procedimento alla ditta.

11) CODICE DI COMPORTAMENTO E PATTO DI INTEGRITÀ'

Si comunica, infine, che presso l'indirizzo <http://www.regione.sardegna.it/amministrazionetrasparente/> è reperibile 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 n. 43/7 del 29.10.2021. Gli obblighi di condotta previsti dal presente Codice sono estesi, in quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti (con qualsiasi tipologia di contratto o incarico ed a qualsiasi titolo) ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione. La violazione di tali principi e obblighi 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. Il concorrente troverà allegato ai documenti di gara il patto di integrità che dovrà essere firmato dal Concorrente.

12) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il responsabile del procedimento e dell'esecuzione del contratto, ai sensi del D. Lgs. 36/2023, è il Dott. Massimiliano Venusti – coordinatore dell'U.O. sviluppo delle filiere lattiero casearie.

13) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Per informazioni potete contattare il responsabile del procedimento all'indirizzo di posta elettronica: massimilianovenusti@agenziaaore.it.

14) 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;

e-mail: laoresardegna@agenziaaore.it;

telefono: +39 070 60261;

- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) è il Dott. Giuseppe Aresu ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: protocollo.agenzia.aore@legalmail.it – e-mail: giuseppearesu@agenziaaore.it;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla procedura negoziata 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 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. 36/2023 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 Montecitorio n. 12, Cap. 00186, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.