

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

CAPITOLATO SPECIALE

VIII EDIZIONE - SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

“A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto, la sana alimentazione della Sardegna come stile di vita”

Art. 1

Oggetto dell'appalto e procedura di affidamento

Il presente appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di organizzazione dell'evento VIII Edizione - Settimana della cucina italiana nel mondo, “A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto, la sana alimentazione della Sardegna come stile di vita”, che si terrà presso il Palais d'Afrique, a Bruxelles il 19 e 20 novembre 2023, definito nell'OGO n. DG. 0000676/2023 “valorizzazione e promozione prodotti locali”.

L'affidamento in oggetto è indetto nel rispetto di quanto previsto nell'articolo 50, comma 1, lettera b) del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 con procedura di affidamento diretto, senza previa consultazione di più preventivi.

Art. 2

Descrizione generale del servizio

Il Servizio di organizzazione dell'evento VIII Edizione - Settimana della cucina italiana nel mondo, “A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto, la sana alimentazione della Sardegna come stile di vita”, si terrà presso il Palais d'Afrique, Paleizenlaan, 3080 Tervuren, a Bruxelles il 19 e 20 novembre 2023, quale rassegna tematica annuale dedicata alla promozione della cucina e dei prodotti agroalimentari italiani di qualità, promossa da una rete di Ambasciate, Consolati, Istituti Italiani di Cultura e Uffici ICE all'estero.

La partecipazione all'evento avverrà con il coinvolgimento di chef sardi, degustazione di prodotti food e beverage, e due show cooking.

Nello specifico il programma dedicato alla regione Sardegna:

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

Programma di massima - Domenica 19 Novembre 2023	
Ore 11:15 apertura evento	Accoglienza partecipanti Intervento Istituzionale con Assessore all'Agricoltura della Regione Sardegna, Ambasciatore e Istituzioni.
Ore 11:30	Allestimento tavolo con prodotti enogastronomici della Sardegna durante la durata dell'evento (dalle ore 11.30 alle ore 21.00).
Ore 13:10 – 21:00	- Apertura Stands Enogastronomici con degustazioni di prodotti d'Origine DOP, IGP, STG e di vini DOC, DOCG, IGT, offerte dalle aziende Partner. Piatti preparati dagli Chef, Lady Chef e Pizzaioli dell'Associazione Cuochi Italiani in Belgio.
Ore 17:00	- Degustazioni con due cooking show con due chef sardi; - Master Class e Show cooking vari di cucina e pasticceria, con la collaborazione di associazioni, Chef e Lady Chef della Sardegna o titolari/dipendenti di ristoranti sardi nel mondo: - Show Cooking avente tema "L'arte del mangiare bene"; - Show Cooking maestri dei dolci decorati a festa, con delicatissimi decori in ghiaccia reale. - Un sommelier che spiegherà le caratteristiche dei vini sardi, alcune degustazione con cuochi sardi di formaggi e specialità tipiche.
Ore 18:00	Percorso gastronomico con preparazioni, presentazioni e degustazioni di piatti regionali italiani, preparati dagli Chef e Lady Chef dell'Associazione Cuochi Italiani in Belgio, Paesi Bassi e Lussemburgo, elaborati con le eccellenze agroalimentari regionali italiane di origine DOP, IGP, STG;
ore 21:00	Chiusura lavori
Programma di massima – lunedì 20 Novembre 2023	
Ore 11:15	- Accoglienza partecipanti - Messaggio di Benvenuto da parte Istituzioni
Ore 11:30	Allestimento tavolo con prodotti enogastronomici della Sardegna durante la durata dell'evento (dalle ore 11.30 alle ore 19.00).
Ore 12:00 – 19.00	Apertura Stands Enogastronomici con degustazioni di prodotti d'Origine DOP, IGP, STG e di vini DOC, DOCG, IGT, offerte dalle aziende Partner. Piatti preparati dagli Chef, Lady Chef e Pizzaioli dell'Associazione Cuochi Italiani in Belgio.
Ore 14:30 – 18:00	- Master Class sulle paste antiche e "Filindeu" letteralmente I Fili di Dio. Solo poche mani esperte ancora riescono a produrre questi delicati e sottili fili intrecciati di semola di grano duro. - Master Class sui pani sardi delle feste e le decorazioni. - Show Cooking con degustazione del menù deleddiano e la cucina dei centenari.
Ore 19:00	Chiusura lavori

2.1 Modalità di esecuzione del servizio e personale impiegato

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

L'associazione affidataria per l'espletamento del servizio di organizzazione dell'evento si avvarrà dei propri soci con le qualifiche di camerieri, sommelier e cuochi.

In dettaglio:

- Domenica 19 novembre 2023 dalle 11:30 alle 21:00 saranno presenti: n. 3 chef, n. 2 camerieri e 1 sommelier;
- Lunedì 20 novembre 2023 dalle 12:00 alle 19:00 saranno presenti: n. 3 chef, n. 2 camerieri e 1 sommelier;

Il servizio, comprende la preparazione di:

- n. 1500 assaggi,
- Master Class e n. 2 cooking show in diretta con diverse ricette tradizionali della Sardegna, coinvolgendo chef Sardi e titolari/dipendenti di ristoranti sardi nel mondo.

2.2 organizzazione evento

L'evento sarà organizzato in apposito spazio dedicato alla degustazione di prodotti enogastronomici della Sardegna selezionati, d'Origine DOP, IGP, STG e di vini DOC, DOCG, IGT. L'allestimento di un tavolo di 10 metri, per le degustazioni e esposizione dei prodotti tipici.

Saranno presenti giornalisti italiani e stranieri della stampa enogastronomica.

Si procederà alla proiezione di un documentario sulla longevità messo a disposizione dall'Agenzia Laore Sardegna.

2.3 obiettivi e target principali

- **obiettivi:**
 - contribuire a rafforzare l'immagine del territorio sardo;
 - informare sulle produzioni a marchio di qualità della Sardegna;
 - indirizzare i target verso un consumo consapevole;
- **target principali**
 - operatori nel settore enogastronomico;
 - stampa specializzata;

2.4 degustazioni e Area istituzionale

Saranno organizzate delle degustazioni delle diverse tipologie di prodotti sardi (pane, salumi, bottarga, miele ecc.) disposti su un banco di 10 metri.

Le giornate dedicate all'evento ipotizzato necessita:

- di disponibilità area con postazione di degustazione dedicata agli assaggi dei prodotti succitati;

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

- di realizzazione allestimento di tutte le aree dedicate alla regione Sardegna e di banchi di assaggi;
- di servizio con barman, chef e sommelier per entrambe le giornate;

2.5 Master class e show cooking

Verranno organizzati Master Class e n. 2 show cooking in diretta con diverse ricette tradizionali sardi, coinvolgendo chef sardi, diretti a promuovere i prodotti del territorio della Sardegna.

Partecipazione ad un convegno e show cooking di Alessandro Ciriello chef di Rai1, componente del Tasin Ministero della Salute, esperto di sana alimentazione, il quale parlerà delle virtù nutraceutiche e salutari della sana alimentazione della Sardegna.

Dovranno essere inclusi nel servizio:

- allestimento sale e setup (tovagliette, calici, acqua, ecc);
- servizio con barman, chef e sommelier per entrambe le giornate;
- allestimento degli spazi organizzativi con prodotti ed elaborati messi a disposizione dall'Agenzia Laore.

Art 3

Ammontare dell'affidamento.

Importo a base di gara: € 25.000,00 più Iva di legge.

Sono incluse nel prezzo a base di gara, oltre al servizio, il costo personale socio impiegato nell'evento, tutte le degustazioni, show cooking, acquisto di materie prime alimentari e vini, trasporto delle materie prime, soggiorno e viaggi di chef e camerieri, sommelier per il servizio. L'importo dell'affidamento si intende remunerativo per tutto il servizio.

Art. 4

Luogo e durata di esecuzione del servizio

Il servizio di cui trattasi deve essere eseguito presso il Palais d'Afrique, Paleizenlaan, 3080 Tervuren, a Bruxelles dal 19 al 20 novembre 2023.

Art. 5

Certificato di regolare esecuzione

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sostituire la verifica di conformità con il certificato di regolare esecuzione del servizio emessa dal responsabile di progetto.

Il certificato di regolare esecuzione della fornitura del servizio è emesso non oltre 30 giorni dalla

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

ultimazione dell'esecuzione e contiene i seguenti elementi:

- 1) gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi o dell'atto di affidamento;
- 2) l'indicazione dell'esecutore;
- 3) il nominativo del responsabile di progetto;
- 4) l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore;

Art. 6

Anticipazioni

Sul valore del contratto di prevede l'erogazione a titolo di anticipazione del prezzo pari al 30% ex art. 125, c. 1 del d. lgs 36/2023.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. La garanzia è rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, secondo periodo, del d. lgs 36/2023.

Art. 7

Risoluzione del contratto

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente capitolato speciale;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste;

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Art. 8

Recesso

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico e senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite Pec. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle sole prestazioni eseguite, purché correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto.

Art. 9

Fatturazione e Pagamenti

La prestazione verrà pagata con la seguente modalità:

- Anticipazione dell'importo contrattuale, con presentazione di fattura elettronica, previa emissione di polizza fideiussoria come disposto dall'art. 6 del presente capitolato;
- Saldo della prestazione con presentazione della fattura elettronica a saldo del servizio previa emissione di certificato di regolare esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

Il pagamento della fornitura del servizio sarà effettuato entro trenta (30) giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica, tramite piattaforma SDI, trasmessa al seguente codice univoco ufficio: **HJHHRM**.

I pagamenti saranno effettuati 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 C.I.G. relativo al servizio di che trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla stazione

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

appaltante, dovranno essere riportati 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.

Art. 10

Cessione del contratto

È vietata sotto qualsiasi forma la cessione del contratto.

Art. 11

Contratto

La stipula del contratto avverrà mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato ai sensi del regolamento UE n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014, ex art. 18, comma 1, del d. lgs 36/2023. Fanno carico delle ditte affidatarie e tutte le spese necessarie per la stipula del contratto.

Art. 12

Codice di comportamento

L'affidatario, con riferimento al servizio in oggetto, si impegna a osservare e far osservare ai propri dipendenti/collaboratori, per quanto compatibili, con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale del Sistema Regione e delle Società partecipate della Regione Autonoma della Sardegna" approvato con delibera N. 43/7 del 29 ottobre 2021.

A tal fine l'affidatario dovrà prendere visione del Codice di Comportamento disponibile nel sito www.sardegnaagricoltura.it al seguente link: <http://www.regione.sardegna.it/amministrazionetrasparente> - sezione disposizioni generali – atti generali, e inoltre, e dovrà portare a conoscenza il contenuto dello stesso agli eventuali dipendenti/collaboratori.

La violazione degli obblighi di cui al Codice di Comportamento costituisce motivo di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'[art. 2, comma 3 del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62](#).

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

Art. 13

Responsabile Unico del progetto (R.U.P.) e DEC

Il Responsabile Unico del Progetto ai sensi dell'art. 15, c. 1, del D. Lgs. N. 36/2023 è il Direttore Marcello Onorato. E-mail: marcelloonorato@agenzialaore.it.

Il Direttore di esecuzione del contratto ex art. 8, comma 3, dell'allegato I.2 al d.lgs 36/2023 è il Direttore Marcello Onorato;

Art. 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, 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 Alessandro Inghilleri ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: rpd@pec.regione.sardegna.it – mail: rpd@regione.sardegna.it – telefono: 070 606 5735

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 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

Servizio Programmazione e valorizzazione dei marchi

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.

Art. 15

Disposizioni finali

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

Il Direttore del Servizio
Marcello Onorato