



CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

OGGETTO: Servizio di realizzazione della manifestazione “Festival Regionale delle Scuole di Ristorazione” – edizione 2017.

PREMESSA

Il presente documento disciplina il servizio di realizzazione dell’Evento “Festival regionale delle Scuole di Ristorazione” – edizione 2017 autorizzato con DGR 1653 del 21/10/2016.

L’evento, giunto alla settima edizione, si svolgerà in tre giornate nella primavera del 2017 e prevede il coinvolgimento degli Istituti Alberghieri per i Servizi alla Ristorazione (IPSSAR) ed i Centri di Formazione Professionale (CFP) del settore Ristorazione – di seguito denominati entrambi Scuole – aventi sede nella Regione del Veneto, che avranno aderito formalmente alla manifestazione. L’evento sarà preceduto da una fase di formazione teorica ed una fase di formazione pratica, come di seguito specificato.

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato disciplina le modalità e le condizioni del servizio di realizzazione del Festival, comprensivo delle fasi propedeutiche di formazione teorica e pratica, e concerne attività di: promozione e organizzazione; formazione; fornitura di attrezzature; coordinamento e raccordo tra l’Amministrazione appaltante – nello specifico la Direzione Formazione e Istruzione – e le Scuole, nonché gli operatori e altre professionalità che con essa collaboreranno.

2. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Trattandosi di appalto di servizi sotto soglia comunitaria, l’affidamento sarà effettuato, in conformità all’art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 (di seguito Codice), con procedura negoziata, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, se esistenti, individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori.

Gli operatori verranno pertanto individuati fra quelli presenti nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), quali fornitori del prodotto “Organizzazione e gestione integrata di eventi” nell’ambito dell’iniziativa “Eventi 2010”.

3. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi a partecipare gli operatori presenti nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), quali fornitori del prodotto “Organizzazione e gestione integrata di eventi” nell’ambito dell’iniziativa “Eventi 2010”. In relazione al possesso dei requisiti generali e d’idoneità professionale fanno fede le dichiarazioni rilasciate dagli operatori in sede di abilitazione al MEPA, fatta salva comunque per la Stazione Appaltante la facoltà di verificarli.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato, in conformità all’art. 95, comma 2, del Codice all’offerta economicamente più vantaggiosa.

5. STAZIONE APPALTANTE, BASE D'ASTA, ONERI PER LA SICUREZZA E MODALITÀ DI STIPULA DEL CONTRATTO

La stazione appaltante è la Regione del Veneto, Direzione Formazione e Istruzione.

L'importo posto a base di gara ammonta ad Euro 99.520,00, IVA esclusa. L'offerta economica del soggetto aggiudicatario non potrà superare, a pena di esclusione, il predetto importo massimo.

Relativamente a quanto previsto dal D. Lgs. del 09.04.2008, n. 81 in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro, circa l'obbligo del datore di lavoro committente di elaborare un documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), si precisa che per l'affidamento in questione tale obbligo non sussiste, poiché non trattasi di affidamento all'interno della sede del committente, conseguentemente i costi della sicurezza per i rischi da interferenze sono pari a 0,00. In riferimento alle disposizioni di cui all'articolo 95, comma 10 del Codice le imprese partecipanti dovranno indicare nella loro offerta gli eventuali oneri di sicurezza da rischio specifico o aziendali riferibili alla esecuzione dell'appalto.

Il contratto sarà stipulato a misura.

L'importo a base di gara si compone dei seguenti elementi:

Macro area "Organizzazione e gestione della Formazione teorica e pratica", Fasi I e II:

Servizi: Trasporti, incontri organizzativi, organizzazione complessiva per 3 seminari, affitto sede per le tre giornate, noleggio attrezzature, prodotti alimentari, residenzialità (vitto alloggio e/o trasporto) per allievi, docenti accompagnatori, ed eventuali personalità che li affiancheranno nelle attività, organizzazione di 2 cene di gala e individuazione moderatori esperti.

Totale costo stimato: 25% circa della base d'asta.

Macro area "Organizzazione e gestione del Festival della ristorazione e dei concomitanti boot camp attività trasversali di grafica e pubblicizzazione", Fase III:

Servizi: affitto villa per 3 giornate, welcome coffee per le 3 giornate, segreteria organizzativa coordinamento con Giuria e stampa schede, pernottamento e rimborso spese Giuria, noleggio e/o acquisto attrezzature necessarie quali ad esempio: predisposizione n. 4 spazi cucina attrezzati, noleggio tavoli laboratori, acquisto posateria plastica, acquisto acqua, contributo Scuole, spese di pulizia, spese di assicurazione, noleggio tavoli giurati, noleggio tavoli partecipanti e ombrelloni, cartellonistica varia; noleggio e/o acquisto materiale per Bootcamp, quali per esempio: adesivi identificativi, magliette, pullman Predisposizione grafica e pubblicizzazione evento (ricettario on-line) e video finale.

Totale costo stimato: 75% circa della base d'asta.

6. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il tema della settima edizione del Festival regionale delle Scuole di Ristorazione è quello della "Salute e sicurezza alimentare".

All'evento parteciperanno 18 Scuole (Istituti Alberghieri per i Servizi alla Ristorazione (IPSSAR) e Centri di Formazione Professionale (CFP) del settore Ristorazione) che saranno organizzate in 9 squadre ognuna composta da 1 Istituto Superiore e 1 CFP. In ognuna delle 3 giornate parteciperanno, pertanto, 6 Scuole.

Di seguito si elencano le 3 fasi di realizzazione del Festival della Ristorazione, con le rispettive finalità e obiettivi che si dovranno raggiungere in esito a ciascuna di queste.

6.1 FORMAZIONE TEORICA (FASE I)

I giovani delle Scuole aderenti al Festival, precedentemente individuate dalla Regione del Veneto, dovranno partecipare ad almeno un incontro di formazione (seminario) propedeutico alla FASE II "Formazione pratica".

I seminari, della durata di almeno 4 ore ciascuno e articolati in almeno 3 giornate da svolgersi in territori diversi, avranno lo scopo di formare i giovani sulla tematica oggetto del Festival "Salute e sicurezza e alimentare". Tale formazione sarà progettata dall'affidatario in collaborazione con la Direzione

“Prevenzione, Sicurezza alimentare, veterinaria” della Regione del Veneto unitamente ai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione – SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle Az. ULSS, e dall’Istituto Oncologico Veneto, che metteranno a disposizione, per la docenza, loro esperti del tema oggetto del Festival. Tale progetto formativo sarà condiviso anche con le Scuole.

Al fine di garantire un’adeguata dislocazione territoriale che permetta un’agevole partecipazione da parte delle Scuole aderenti al Festival, dovranno essere garantiti servizi di pullman per il trasporto dei giovani presso le sedi dei seminari, che potranno essere ospitati presso le Scuole stesse oppure all’interno di fiere e/o manifestazioni regionali.

6.2 FORMAZIONE PRATICA (FASE II)

Entro la fine del mese di marzo 2017 e comunque almeno un mese prima dell’inizio del Festival, dovranno essere svolte le giornate di formazione residenziale per la realizzazione di attività pratiche di laboratorio con l’intervento di professionisti del settore cucina e del settore sala.

Si dovrà pertanto individuare un’adeguata struttura recettiva che abbia disponibilità di spazi idonei per accogliere almeno 108 allievi (numero composto da: 12 allievi per ciascuna squadra formata da 6 allievi di cucina e 6 di sala per le 9 squadre totali) oltre ai professori che, con compiti di tutoraggio e sorveglianza, accompagneranno gli studenti ed eventuali personalità (chef, maître, enologi, esperti del settore..) che dovessero affiancarli.

La scelta della struttura ospitante dovrà tenere in considerazione la facilità nel raggiungimento della stessa da parte degli allievi e degli accompagnatori/affiancatori.

In tale struttura si svolgeranno le seguenti attività:

- Esercitazioni di cucina finalizzate alla preparazione delle portate in concorso;
- Esercitazioni di servizio di sala;
- Preparazione di due cene di gala per almeno 50 ospiti ciascuna, rivolte a operatori, rappresentanti istituzionali, referenti aziendali rappresentanti del mondo della scuola ed università, esperti del settore, rappresentanti degli sponsor, rappresentanti della stampa, ecc..

Durante la formazione residenziale, che dovrà prevedere due giorni di pernottamento, verranno organizzate due squadre di cucina dedicate alla preparazione dei pasti: una per la preparazione dei pasti per gli ospiti interni (ovvero per tutti gli studenti) e una per la preparazione dei pasti per gli ospiti esterni (2 cene di gala).

Il servizio di tale fase dovrà prevedere:

- ✓ **individuazione e affitto degli spazi necessari** allo svolgimento delle attività sopra specificate;
- ✓ **attrezzature a norma** con certificazioni approvate dagli organi competenti, impianto elettrico e di illuminazione, divisori interni per reparto caldo/freddo, corredate di una cappa di aspirazione, lavandini acqua calda/fredda, almeno 2 tavoli da lavoro a due piani, 1 armadio frigo a 2 ante, 1 forno termo-ventilato a convezione. **Sale** adatte ad ospitare le esercitazioni di sala;
- ✓ **rimborso delle spese per la residenzialità** (vitto, alloggio e/o trasporto) per gli allievi, i docenti accompagnatori ed eventuali personalità che dovessero affiancarli nelle attività;

Per l’organizzazione delle 2 cene di gala dovranno essere garantiti i seguenti servizi:

- ✓ **organizzazione di focus group** finalizzati all’individuazione dei fabbisogni professionali - con referenti di aziende del settore della ristorazione - che durante le giornate del Festival potranno osservare i ragazzi durante l’esercizio delle proprie competenze trasversali e tecniche (circuiti del Boot Camp);
- ✓ **individuazione di moderatori esperti** che, durante le due cene di gala, accoglieranno gli ospiti e animeranno le serate, utilizzando metodologie didattiche innovative, quali ad esempio il World Cafè (*metodologia che si ispira ai vecchi caffè creando un ambiente di lavoro che invita i partecipanti ad una discussione libera ed appassionata, creando conversazioni importanti, ragionando insieme su progetti complessi, ma in modo concreto, divertente e produttivo*);

- ✓ **individuazione di personalità di spicco del settore enogastronomico** (chef, maître, enologi, esperti del settore, ...) che accompagneranno gli allievi nella formazione delle squadre e dei relativi menù;
- ✓ **fornitura di tutti i prodotti alimentari necessari per le esercitazioni e le due cene;**
- ✓ **noleggio/acquisto di eventuali attrezzature** su richiesta delle Scuole, necessarie al buon esito della formazione residenziale.

Pertanto, al termine delle giornate di formazione pratica, si dovranno raggiungere i seguenti output:

- individuazione delle 9 squadre miste (ciascuna formata da un Istituto Scolastico e da un CFP) che parteciperanno alle giornate del Festival (3 squadre per ciascuna giornata);
- definizione delle portate, presentazione dei rispettivi menù ed elaborazione dei relativi Ricettari che verranno realizzati da ciascuna squadra durante le tre giornate del Festival.

6.3 FESTIVAL DELLA RISTORAZIONE (FASE III)

Durante le tre giornate di svolgimento del Festival è prevista la partecipazione di 3 squadre per ogni giornata, per un totale di 9 squadre che saranno formate da studenti degli Istituti Scolastici e CFP del Veneto.

Nell'ottica dell'interregionalità dell'evento, potrà essere prevista la partecipazione di una quarta squadra per ogni giornata, che sarà formata da studenti di Istituti Scolastici e CFP provenienti da altre Regioni.

Pertanto dovranno essere allestiti e predisposti n. 4 "spazi cucina" per ciascuna delle tre giornate.

6.3.1 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE FESTIVAL REGIONALE DELLE SCUOLE DI RISTORAZIONE

La settima edizione del Festival delle scuole di ristorazione avrà luogo nella prossima primavera presso Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD) o altra location di pari prestigio e rappresentatività del Veneto, qualora la prima non fosse disponibile.

Il concorso legato al Festival Regionale si svolgerà secondo il Regolamento di cui all'**Allegato A1**.

Il servizio in questione dovrà prevedere:

- ✓ **affitto** della Villa, con relativi spazi necessari allo svolgimento delle attività;
- ✓ servizio di **segreteria** organizzativa;
- ✓ **contatto** con i componenti della Giuria Qualificata e **coordinamento** tra giurati e partecipanti/amministrazione appaltante;
- ✓ **predisposizione e stampa** delle schede di valutazione sia per la Giuria Qualificata che per la Giuria Popolare;
- ✓ **spese di pernottamento ed eventuali rimborsi** a tutti i componenti della Giuria qualificata che nel corso dei tre giorni presenzieranno al Festival e supervisioneranno l'attività degli allievi;
- ✓ **noleggio/acquisto**, per l'allestimento di n. 4 spazi cucina (3 spazi per 3 squadre al giorno) ed un 4° spazio cucina per gli studenti di Istituti Scolastici e CFP provenienti da altre Regioni (in mancanza di tale spazio l'importo verrà ridotto proporzionalmente), delle seguenti attrezzature per ciascun spazio cucina:
 - N. 1 lavandino acqua caldo / fredda;
 - N. 2 tavoli da lavoro a due piani inox;
 - N. 1 armadio frigo a 2 ante;
 - N. 1 cucina con 4 piastre a induzione;
 - N. 2 forni termoventilati a convezione;
 - N. 1 Abbattitore;
 - N. 1 Friggitrice;
 - N. 1 Fry top;

- impianti, gruppo elettrogeno, allacciamenti vari per le cucine e tutto quanto necessario all'allestimento delle cucine e loro utilizzo;
- macchina del caffè.

- ✓ **noleggior/acquisto di tavoli** di vario genere per eventuali laboratori che saranno ospitati su richiesta delle scuole previa approvazione della Direzione Formazione e Istruzione;
- ✓ **acquisto set di posate in plastica:** forchette, cucchiaio, coltello e tovagliolo, eventuale vassoio suddiviso se richiesto, bicchieri (sia per acqua che per vino) per un numero minimo di 150 persone al giorno;
- ✓ **acquisto acqua** gasata e naturale per i visitatori e gli operatori che saranno presenti;
- ✓ **contributo alle scuole** per la copertura delle spese di partecipazione e per l'acquisto dei prodotti necessari alla preparazione dei piatti;
- ✓ **servizio di pulizie** finali e durante l'evento affinché sia mantenuto l'ordine e il decoro durante la manifestazione, smaltimento rifiuti;
- ✓ **sicurezza, assicurazione** dei partecipanti all'iniziativa;
- ✓ **noleggior** di 4 tavoli di dimensioni congrue per i giurati e le personalità presenti;
- ✓ **noleggior** di 20 Sedie e 20 coprisedie per i succitati partecipanti;
- ✓ **acquisto dei premi e delle medaglie** previste. Sarà tenuto conto di eventuali ulteriori premi messi a disposizione anche in seguito ad accordi con gli sponsor contattati;
- ✓ **noleggior/acquisto** di eventuali altre attrezzature specifiche richieste da parte delle scuole in concorso nonché dall'amministrazione appaltante;
- ✓ **predisposizione di un video finale** della durata minima di 6 minuti che riprenda in maniera significativa momenti salienti delle tre giornate.

6.3.2 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI 3 BOOT CAMP

Considerata la particolarità della location del Festival e la necessità di coinvolgere i giovani in uscita da percorsi di studio nel settore della ristorazione, che si apprestano a cercare lavoro, durante le tre giornate verranno realizzati, in parallelo e nello stesso luogo, n. 3 Boot Camp che coinvolgeranno giovani ed aziende.

Il Boot Camp consiste in un percorso di outdoor training (7 TAPPE) articolato in diverse prove fisiche, da svolgersi durante tutta la giornata, dove ciascun partecipante potrà verificare le proprie capacità di orientamento all'obiettivo, pianificazione, gestione del tempo, lavoro in gruppo, gestione dello stress e della fatica fisica.

Accanto a queste prove fisiche ci sarà una specifica "Prova Masterchef", che in coerenza con il Festival consisterà nella realizzazione di uno o più piatti elaborati, in un tempo massimo prestabilito.

Tutti i ragazzi che partecipano alle 3 giornate di Boot Camp (3 squadre per ogni giornata) si alterneranno nelle attività; pertanto, coloro che cucineranno alla mattina, durante il pomeriggio svolgeranno il percorso di Boot Camp e viceversa.

Ogni giornata si concluderà con la premiazione della squadra vincitrice.

Le tappe prevedono la presenza di personale qualificato ed esperto sportivo della disciplina esercitata, che ne sottolineerà le caratteristiche e le abilità fisiche richieste, garantendo che ogni tappa possa svolgersi in massima sicurezza rispetto ai destinatari coinvolti.

Per ciascuna giornata di Boot Camp – considerando circa 100 partecipanti al giorno - dovranno essere garantiti e realizzati i seguenti servizi:

- allestimento e disallestimento;
- un welcome coffee composto da caffè, succhi di frutta, acqua e dolci;
- bottigliette d'acqua a disposizione dei partecipanti per tutta la giornata;
- realizzazione di 1 maglietta – per ciascun partecipante - con stampato il logo del Boot Camp e l'indicazione del luogo dell'evento; le magliette dovranno avere due diversi colori per distinguere i ragazzi dagli operatori per un totale di **150 magliette per giornata**;
- realizzazione degli adesivi identificativi del gruppo al quale il giovane appartiene (ci saranno 7 gruppi identificati da altrettanti numeri e colori);

- servizio pullman gratuito per tutti i partecipanti provenienti dall'intera regione del Veneto, per il trasferimento c/o la sede di svolgimento dell'evento.

6.4 ATTIVITA' TRASVERSALI DI GRAFICA, PUBBLICIZZAZIONE E PROMOZIONE

Dovrà essere creata una nuova veste grafica, condivisa con la Direzione Formazione e Istruzione; a tal fine sarà necessario provvedere ad un nuovo layout e ad un nuovo logo per il Festival, che dovranno essere utilizzati nel sito e in tutte le comunicazioni promozionali dell'evento, compresa la pubblicità dell'iniziativa nella stampa.

L'edizione del Festival dovrà essere promossa nel sito dedicato all'evento, <http://www.festivaldellaristorazione.it/>, nonché nei social network.

Sarà tenuta in considerazione un'attività promozionale che preveda la scelta di metodologie di diffusione innovative e replicabili anche in un momento successivo all'evento in sé.

Sarà considerato positivamente il coinvolgimento di sponsor legati al territorio e ai prodotti tipici utilizzati che contribuiscano alla pubblicizzazione dell'evento e lo sostengano anche economicamente.

L'attività di promozione del territorio veneto avverrà tramite la scelta dei prodotti tipici regionali e stagionali e la rappresentatività nel territorio dei soggetti o operatori coinvolti (ristoratori, personalità prestigiose del settore enogastronomico, ecc..).

Per la predisposizione del video finale, della durata minima di 6 minuti, si dovranno utilizzare attrezzature professionali e affidare l'incarico a professionisti specializzati con presenza di mini-troupe comprensiva di almeno un operatore/regista e fonico. La copia del video dovrà essere consegnata alla Direzione Formazione e Istruzione, unitamente ad una dichiarazione liberatoria per l'utilizzo di detto filmato in qualunque contesto la Regione ritenga, essendo svincolato da ogni diritto d'autore per immagini, musiche, interviste e testi ivi contenuti. La consegna del video e della relativa liberatoria dovrà avvenire entro 40 giorni dalla conclusione del Festival, contestualmente alla presentazione della documentazione finale.

Dovrà essere elaborato un **ricettario**, contenente la lista delle scuole partecipanti e le rispettive ricette in concorso, con la descrizione del procedimento di preparazione, gli ingredienti utilizzati e la scelta del vino abbinato. Il ricettario dovrà essere oggetto di una **pubblicazione on line finale**, da inserire nel sito dedicato all'evento. Esso dovrà contenere la descrizione delle Scuole partecipanti e il dettaglio delle ricette.

7 TERMINI E CONDIZIONI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO ED EVENTUALI VARIANTI

Le attività saranno svolte sotto l'indirizzo ed il coordinamento della Direzione Formazione e Istruzione della Regione del Veneto, la quale si riserva la facoltà di autorizzare variazioni a quanto previsto dal contratto di appalto, pur nel rispetto dei vincoli di spesa stabiliti ed alla specifica condizione che non abbiano l'effetto di alterare la natura generale del contratto o gli elementi essenziali del medesimo (art. 106, comma 1, lett. a) e comma 4 del Codice.

Il servizio dovrà corrispondere alle caratteristiche e prescrizioni indicate nel presente capitolato e descritte nell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario riconosce a suo carico tutti gli oneri inerenti all'assicurazione delle risorse umane occupate nelle attività dal contratto ed assume in proprio ogni responsabilità in caso d'infortuni.

8 LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'ambito territoriale, cui si riferiscono i servizi e le prestazioni oggetto di appalto, è costituito dal territorio della Regione del Veneto.

9 IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

La base d'asta del servizio in oggetto è pari ad Euro 125.000,00 = (euro centoventicinquemila/00) (IVA ed altri oneri inclusi), a valere su risorse regionali.

10 CATEGORIA DEL SERVIZIO

La categoria dei servizi è: CPV 79952000 - 2 . Servizi di organizzazione di eventi.

11 DURATA DEL SERVIZIO

La durata del servizio è stabilita nel massimo di mesi quattro dalla data di stipula del contratto, che dovrà avvenire entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva. Le date effettive di svolgimento del Festival (Fase III) saranno comunicate dalla Stazione appaltante.

12 CESSIONE DEL CONTRATTO, VICENDE SOCIETARIE

Salvo quanto previsto dall'articolo 106 del Codice, è fatto divieto all'Aggiudicatario di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima, ai sensi dell'art. 105, comma 1 del Codice; in difetto, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

13 MODALITÀ DI FATTURAZIONE

La Stazione appaltante provvederà al pagamento del corrispettivo contrattuale, come segue.

L'aggiudicatario dovrà presentare un unico stato di avanzamento, corrispondente alla conclusione del servizio, entro 40 giorni dalla stessa, corredato da:

- una relazione finale consistente nella descrizione analitica del servizio, con documentazione probatoria dell'attività effettivamente realizzata, compresi i giustificativi di spesa dei prodotti acquistati;
- video dell'evento come precisato al punto 6.3.1

Tale relazione dovrà essere fornita sia su supporto cartaceo che informatico, corredata dei materiali prodotti, e sarà sottoposta a verifica di conformità ex art. 102, comma 2 del Codice.

Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta sarà effettuata la verifica dell'attività svolta, ex art. 4, comma 6, del D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.

La liquidazione degli importi avverrà entro 60 giorni dal ricevimento di regolare fattura, che dovrà essere emessa successivamente all'esito positivo della verifica di conformità da parte della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 4, comma 4 del D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231.

In ottemperanza alle norme che disciplinano i rapporti economici con la Pubblica Amministrazione (Legge 244/2007, art.1, commi da 209 a 214, DM 03.04.2013, n. 55, DL 24.04.2014, n. 66, art. 25) l'Amministrazione non potrà accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica secondo le specifiche del citato DM n. 55/2013; tali fatture dovranno, pertanto, essere indirizzate al seguente Codice Univoco Ufficio: WVXFGB

Le fatture dovranno riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti" (art. 2 del Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze del 23.1.2015) in quanto all'aggiudicatario sarà pagato il solo corrispettivo imponibile mentre la quota relativa dell'IVA verrà versata direttamente all'Erario.

La fattura dovrà, inoltre, riportare le seguenti informazioni:

- gli estremi della nota con cui sono stati comunicati gli impegni di spesa assunti sul bilancio regionale (art. 56, comma 7, D. Lgs 118/2011);
- il Codice Identificativo della Gara:
- il Codice Unico di Progetto:

In ottemperanza al disposto di cui all'art. 30, comma 5 del Codice, deve essere operata una ritenuta dello 0,50 per cento sull'importo netto progressivo delle prestazioni. Pertanto, l'imponibile indicato in fattura

dovrà essere esplicitamente ridotto della ritenuta di garanzia, con espressa indicazione di questa circostanza. La fatturazione delle ritenute applicate sarà effettuata alla chiusura del contratto, in sede di liquidazione finale, qualora ricorrano le condizioni normative per lo svincolo.

Ciascuna fattura dovrà essere intestata alla Regione del Veneto, Direzione Formazione e Istruzione, Fondamenta S. Lucia, Cannaregio 23 – 30121 Venezia (VE) - Codice Fiscale 80007580279.

14 DANNI, RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI

Il soggetto aggiudicatario avrà a suo carico tutti gli oneri inerenti all'assicurazione delle risorse umane occupate nelle attività del presente contratto, oltre a quelli necessari ad evitare il verificarsi di danni agli enti, alle persone o cose nella esecuzione dei servizi ed attività.

Dichiara, inoltre, di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e di danni arrecati eventualmente dal suddetto personale a persone e a cose, sia dell'Amministrazione, che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nella esecuzione delle prestazioni stabilite.

15 ACCETTAZIONE DEI SERVIZI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

Non verranno accettati servizi con qualsiasi imperfezione o difetto dipendenti dalla mancata osservanza delle norme stabilite nel presente Capitolato.

L'accettazione di ogni singola parte dei servizi di cui al presente appalto sarà definitiva solamente a seguito di ultimazione dei servizi medesimi in ogni loro parte e, nel caso di mancata accettazione, l'appaltatore sarà obbligato a ripetere, in tutto o in parte e per quanto utile per la Regione del Veneto, le parti dei servizi che risultassero non accettati per manifesti difetti di esecuzione, a spese del prestatore e senza alcun aggravio per l'Amministrazione stessa.

16 REVISIONE PREZZI

Non è prevista alcuna possibile revisione dei prezzi contrattuali, che rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

17 RISERVATEZZA. NOMINA RESPONSABILE ESTERNO AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003

L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei compiti ad esso assegnati in base al presente capitolato, dovrà impegnarsi ad osservare le norme vigenti in materia di segreto d'ufficio, segreto statistico e tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

In particolare i dati personali dovranno essere trattati nel rispetto delle modalità indicate del D.Lgs. n. 196/2003, con particolare riferimento all'art. 11.

L'aggiudicatario dovrà dare istruzioni al proprio personale, incaricato di effettuare le prestazioni previste dal presente capitolato, affinché tutti i dati e le informazioni patrimoniali, statistiche, anagrafiche, tecniche, amministrative e di qualunque altro genere di cui vengano a conoscenza od in possesso in conseguenza dei servizi resi, siano considerati e trattati come riservati. Qualunque dato o informazione non dovrà essere comunicato a terzi o diffuso, né utilizzato da parte del soggetto aggiudicatario e dei propri collaboratori per fini diversi da quelli previsti dall'appalto. Tali vincoli di riservatezza opereranno anche per il tempo successivo alla scadenza del contratto. Il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario dovrà inoltre astenersi dal manomettere o prendere conoscenza di pratiche, documenti o corrispondenza ovunque posti negli uffici dell'Amministrazione. Parimenti l'Amministrazione non divulgherà conoscenze di segreti commerciali di cui venga a conoscenza od in possesso nell'esecuzione dei servizi di cui trattasi, nel rispetto della normativa di cui alla L. n. 633/1941 e s.m.i.

Per i compiti e le funzioni affidate con il presente appalto, inoltre, l'aggiudicatario assumerà la qualità di Responsabile esterno del trattamento ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. Lo stesso dovrà adottare modalità di erogazione del servizio coerenti e rispettose della normativa in tema di privacy e sicurezza dei sistemi informatici nonché attenersi alle modalità di gestione ed alle misure di sicurezza per i trattamenti

oggetto dell'appalto specificate nel presente capitolato ovvero successivamente in sede di affidamento dell'attività.

In particolare l'aggiudicatario e la Direzione Formazione e Istruzione dovranno definire appropriate norme di protezione per la custodia dei dati al fine di:

1. evitare rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati;
2. impedire accessi non autorizzati;
3. impedire trattamenti non consentiti o non conformi alle finalità della raccolta.

Il soggetto aggiudicatario dovrà altresì fornire ai propri dipendenti e/o collaboratori che saranno utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto apposite istruzioni a garanzia del rispetto dei predetti principi.

18 OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO

L'aggiudicatario sarà sottoposto a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, sicurezza negli ambiti di lavoro, assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

Sarà inoltre obbligato ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e località in cui si svolgono le prestazioni.

19 INADEMPIENZE, CLAUSOLE PENALI, RISOLUZIONE

La Direzione Formazione e Istruzione procederà all'accertamento della conformità delle prestazioni rese rispetto alle prescrizioni contrattuali.

Qualora a seguito di tali accertamenti, si riscontrassero violazioni delle prescrizioni contrattuali, la medesima Direzione procederà all'immediata contestazione all'appaltatore delle circostanze come sopra rilevate. L'appaltatore potrà inviare le proprie controdeduzioni, sottoscritte dal legale rappresentante, entro il termine perentorio di 10 giorni dalla data di ricevimento della formale contestazione. In caso di valutazione negativa delle ragioni addotte, procederà all'applicazione delle relative penali nei seguenti termini.

In caso di ritardo rispetto alle modalità e termini di consegna stabiliti nel contratto d'appalto, verrà applicata una penale del quattro per mille dell'importo contrattuale per ogni giorno di ritardo.

In caso di mancata realizzazione di un prodotto o acquisizione di uno dei servizi specificati al paragrafo 5 non verrà riconosciuta la relativa spesa e verrà applicata una penale del quattro per mille dell'importo contrattuale per ciascun inadempimento.

Risoluzione anticipata del contratto: la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa contestazione degli addebiti all'aggiudicatario, con incameramento del deposito cauzionale ed il risarcimento di ogni danno e spesa dovuti, nei seguenti casi:

- a) mancata effettuazione del Festival entro il termine comunicato dalla Stazione Appaltante. In tale ipotesi la Stazione Appaltante si riserva, in alternativa, di richiedere comunque l'esecuzione del contratto e il risarcimento del danno ai sensi dell'art. 1453, comma 1, c.c.;
- b) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'aggiudicatario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- c) qualora l'aggiudicatario perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica conclusasi con la stipulazione del presente atto, nonché richiesti per la stipula dell'atto medesimo ai fini dello svolgimento delle attività ivi previste;
- d) per la mancata reintegrazione delle garanzie eventualmente escusse, entro il termine di 15 (quindici) giorni solari dal ricevimento della relativa richiesta da parte della stazione appaltante;

- e) per la mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi delle specifiche disposizioni contenute nel presente atto;
- f) per azioni giudiziarie relative a violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro la stazione appaltante, ai sensi delle specifiche disposizioni contenute nel presente atto;
- g) qualora l'ammontare delle penali raggiunga il 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale;
- h) in ogni altro caso espressamente previsto dalla normativa vigente e dal Protocollo di legalità, sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 7 settembre 2015.

Recesso: è facoltà dell'Amministrazione Regionale recedere dal contratto di appalto ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, anche se è già iniziata la prestazione del servizio; tale facoltà verrà esercitata per iscritto mediante invio all'appaltatore, da parte delle competenti Sezioni regionali, di apposita comunicazione.

In tal caso l'appaltatore si impegna a mettere immediatamente a disposizione dell'Amministrazione Regionale, e comunque entro il decimo giorno dal ricevimento della comunicazione di recesso, il materiale per qualsiasi causa non ancora presentato.

20 ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutti gli oneri tributari e le spese contrattuali ivi incluse le eventuali spese di registrazione del Contratto, ad eccezione delle spese che fanno carico all'Amministrazione per legge.

L'Aggiudicatario è a conoscenza che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e che trattasi di operazioni soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto, che l'Aggiudicatario è tenuto a versare, con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. n. 633/72; conseguentemente, al contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'articolo 40 del D.P.R. n. 131/86, con ogni relativo onere a carico dell'Aggiudicatario.

21 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Venezia, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

22 RINVIO AL CODICE APPALTI

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, trovano applicazione le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 50/2016 (Codice).

23 INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

A norma dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si comunica che i dati raccolti nell'ambito della presente procedura d'appalto sono esclusivamente finalizzati allo svolgimento della stessa; i partecipanti alla gara, conferendo i dati richiesti autorizzano, implicitamente, l'utilizzazione dei dati limitatamente agli adempimenti della procedura d'appalto. Il rifiuto a fornire i dati richiesti nel bando determinerà l'esclusione dalla gara.

I dati raccolti potranno essere trattati anche per finalità statistiche. La gestione dei dati è sia informatizzata sia manuale.

I dati saranno comunicati agli organi e uffici dell'amministrazione aggiudicatrice investiti del procedimento e si ribadisce che la loro utilizzazione e diffusione è limitata agli adempimenti procedurali sopra descritti.

I dati potranno essere comunicati e/o diffusi attraverso: pubblicazioni su G.U.C.E., G.U.R.I., B.U.R.V., quotidiani nazionali e locali, siti internet, comunicazioni dei dati ad altre PP.AA. e all'U.E.

Il titolare del trattamento è: Regione del Veneto/Giunta Regionale.

Il responsabile del trattamento è il Direttore Regionale *pro tempore* della Direzione Formazione e Istruzione. L'accesso agli atti da parte degli interessati e dei controinteressati è disciplinato dalla L. 241/1990.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003, cui si rinvia.