



Capitolato prestazionale

**Affidamento diretto, previa indagine esplorativa attraverso trattativa diretta nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), del servizio di organizzazione di un convegno aperto al consumatore e di un cooking show previsti nell'ambito dell'evento "I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI" del progetto Interreg Italia-Austria "TOP-Value - Il valore aggiunto del Prodotto di montagna".
Codice progetto ITAT2009. CUP H19D16002350007. CIG ZA5242CBBB**

1. Premessa

Il progetto TOP-Value, finanziato dal Programma Interreg V-A Italia - Austria 2014-2020, coinvolge un partenariato di 6 soggetti (Camera dell'Agricoltura della Carinzia – capofila, Istituto Umweltbüro GmbH, ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale Friuli Venezia Giulia, Università di Udine, Regione Veneto – Direzione Agroalimentare e Università di Padova) ed è rivolto a favorire l'adozione da parte dei produttori agroalimentari dell'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna", quale strumento per aumentare il valore aggiunto dei prodotti agroalimentari e favorire la redditività delle imprese agricole delle aree montane. Tra le sue attività, il progetto propone anche una serie di attività promozionali dei prodotti di qualità rivolte al consumatore. Tra queste, l'iniziativa oggetto del presente capitolato consiste in un evento transfrontaliero, "I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI" che si terrà i prossimi 11 e 12 agosto 2018 presso il comune di Alpage (BL), orientato far conoscere e apprezzare le caratteristiche intrinseche e il valore aggiunto delle produzioni di qualità e di quelle di montagna dell'area del progetto TOP-Value, ovvero del Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia.

L'evento sarà organizzato nei seguenti momenti (in allegato il programma di dettaglio):

- convegno aperto al pubblico "Il valore aggiunto dei prodotti di qualità e di montagna per lo sport e per l'ambiente" (sabato 11 agosto, h. 18), seguito da un cooking show/degustazione "I prodotti di qualità e di montagna: proposte per "gustare" il Veneto e l'area di confine tra Italia e Austria" (sabato 11 agosto, h. 20);
- mostra mercato "Prodotti di qualità, di montagna e dell'area di confine tra Italia e Austria" (intera giornata del 12 agosto).

2. Amministrazione proponente

Ente: Regione del Veneto – Direzione Agroalimentare

indirizzo: Via Torino 110, 30172 Mestre - Venezia PEC: agroalimentare@pec.regione.veneto.it

Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento è il dott. Alberto Zannol.

3. Natura dell'indagine esplorativa e della trattativa diretta

Le presente trattativa diretta è funzionale alla conduzione di un'indagine esplorativa del mercato finalizzata all'individuazione dell'operatore economico con il quale procedere ad affidamento diretto del servizio di organizzazione di un convegno aperto al consumatore e di un cooking show previsti nell'ambito dell'evento "I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI" del progetto Interreg Italia-Austria "TOP-Value - Il valore aggiunto del Prodotto di montagna", ai sensi dell'art. 36 comma 2, lett. a) del DLgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Essa ha il solo fine di favorire la consultazione di operatori economici, avendo scopo esclusivamente esplorativo e, pertanto, non comporta l'instaurazione di posizioni giuridiche o obblighi negoziali nei confronti della Stazione Appaltante che si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dar seguito all'affidamento del servizio di cui trattasi, senza che i soggetti che hanno partecipato possano vantare alcuna pretesa.

4. Oggetto del servizio

Il servizio posto ad oggetto del presente affidamento consiste nell'organizzazione e nella gestione integrata di tutti i servizi, i materiali, le forniture, il personale e quant'altro occorrente per l'organizzazione e lo svolgimento del convegno e del cooking show, organizzato nell'ambito dell'evento transfrontaliero del progetto TOP-Value "I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI" e orientati alla sensibilizzazione del consumatore previsto per il giorno 11 agosto 2018 presso il Comune di Alpago (BL) – località Farra (come da programma dell'iniziativa allegato al presente Capitolato).

Il servizio si articola in:

A. Servizi funzionali all'organizzazione del convegno da realizzarsi presso gli spazi interni della palestra comunale del Comune di Alpago (BL) – località Farra:

1) Allestimento degli spazi del convegno – servizi generali:

- allestimento generale degli spazi necessari alla realizzazione del convegno presso la palestra di Farra d'Alpago (BL), consistente nell'allestimento del palco per i relatori del convegno, dello spazio per la platea e per il guardaroba. Gli spazi sono già stati prenotati per la giornata dell'evento da parte della Committente. In particolare, è richiesto:
 - allestimento del palco dei relatori con la predisposizione, su podio, di un tavolo relatori/poltroncine per i relatori e relativo leggio (la soluzione definitiva sarà definita in corso d'opera con la Committente sulla base delle effettive conferme dei relatori);
 - allestimento in entrata da adibire alla registrazione ed alla distribuzione delle cartelline e degli eventuali gadget (messi a disposizione della Stazione Appaltante) e alla registrazione dei presenti che avrà inizio alle h. 17.30;
 - supporto al posizionamento delle sedie, nonché alla stesura delle moquette (già presenti in loco e messe a disposizione della Committente) per ospitare il pubblico; le sedie dovranno essere in numero sufficiente per 120 partecipanti; predisposizione di sedie riservate per i relatori e le Autorità;
- messa a disposizione di personale di supporto alla realizzazione dell'evento:
 - servizio di guardaroba (gestione e custodia) per l'intera durata dell'evento (1 persona);
 - personale di supporto (1 persona) per la fase di registrazione dei partecipanti dal pubblico prevista indicativamente dalle h. 17:30 alle h. 18.30 (gli ospiti dovranno comunque essere accolti anche successivamente a tale orario);
 - personale di assistenza al podio per il cambio dei relatori e alla platea nel caso di interventi (distribuzione di microfoni-gelato);

2) Predisposizione del materiale grafico per l'allestimento degli spazi dedicati al convegno e la realizzazione dello stesso:

- predisposizione di cartelline da distribuire al pubblico all'arrivo (il materiale da inserire nelle cartelline sarà fornito dalla Committente in formato elettronico, la cui stampa del materiale è a carico dell'aggiudicatario);
- fornitura n. 4 totem/stampe su telo personalizzati e in quadricromia da collocare esternamente ed internamente alla sede del convegno (la soluzione grafica e le caratteristiche dei totem/stampe su telo saranno concordate con la Committente e saranno conformi alle indicazioni grafiche previste dal Programma);
- predisposizione dei cavalieri per i relatori della conferenza.

3) Servizi e dotazioni audio-video:

- messa a disposizione e predisposizione di tutte le attrezzature audio e video per la realizzazione del convegno presso la palestra di Farra d'Alpago (BL): schermi, amplificazione, microfoni fissi, radiomicrofoni e radiotrasmettenti, monitor di cortesia, ecc., secondo le necessità che saranno concordate con la Committente. A tal proposito, si sottolinea che i relatori devono poter lanciare le presentazioni via remote control;
- assistenza audio-video per tutta la durata dell'evento secondo una scaletta da concordare preventivamente con la Committente;
- realizzazione di riprese e foto durante la realizzazione della conferenza.

4) Servizio di business travel per i relatori:

- individuazione per conto dei relatori al workshop dell'itinerario e del mezzo ideale per raggiungere la sede del workshop;
- prenotazione e l'acquisto della biglietteria ferroviaria e/o aerea per un massimo di n. 3 relatori provenienti dal territorio nazionale;
- individuazione e prenotazione delle strutture per il pernottamento dei relatori all'evento per un massimo di n. 3 relatori.

5) Servizio di traduzione simultanea:

- servizio di traduzione simultanea dall'italiano al tedesco viceversa per tutta la durata del convegno e fornitura della necessaria apparecchiature tecnica. Si precisa che il servizio sarà confermato solo in seguito al riscontro della sua necessità, sentiti i partner progettuali. Qualora la traduzione in simultanea non risulti necessaria, si richiede di prevedere un servizio di interpretariato in *chouchoutage* per tutta la durata del convegno.

B. Servizi funzionali all'organizzazione del cooking show da realizzarsi presso la piazza Cesare Battisti del Comune di Alpago (BL) – località Farra:

- 1) Identificazione di un “menù degustazione prodotti di qualità e di montagna” basato sui prodotti agroalimentari di qualità locali e sui prodotti di montagna oggetto dell'iniziativa del progetto TOP-Value di cui le attività del presente capitolato fanno parte, attraverso la collaborazione con la ristorazione locale. Il menù dovrà essere creato dalla collaborazione con gli chef locali di eccellenza e con i maggiori soggetti della ristorazione locale e dovrà essere reso utilizzabile dagli operatori della ristorazione locale anche in seguito alla manifestazione al fine di dotare il territorio di un valore aggiunto e un fattore di ulteriore

attrattività verso il consumatore e il turista. Si segnala altresì che al riscontro della presente va allegata la proposta dei menù (locale) per i momenti di ristorazione sopra citati;

- 2) Preparazione attraverso un “cooking demo” del “menù degustazione prodotti di qualità e di montagna” (o di un numero significativo di preparazioni culinarie in esso contenute per dare evidenza delle caratteristiche del menù nel suo complesso) e in particolare:
 - allestimento degli spazi e di tutte attrezzature per la realizzazione di una dimostrazione in diretta aperta al pubblico che assiste al convegno (circa 100 persone) delle preparazioni inserite nel “menù degustazione prodotti di qualità e di montagna”;
 - dimostrazione in diretta (a scopo informativo e formativo) delle modalità di preparazione delle preparazioni inserite nel “menù degustazione prodotti di qualità e di montagna” rivolta agli ospiti del convegno (circa 100 persone) realizzata da uno o più chef d’eccellenza, capaci di trasferire, durante la preparazione, le tecniche di preparazione ma soprattutto il valore aggiunto dell’utilizzo dei prodotti di qualità locali e dei prodotti di montagna;
 - fornitura dei prodotti agroalimentari e di tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione della suddetta dimostrazione in diretta.

- 3) Degustazione delle preparazioni del “cooking demo” (o di un numero significativo di preparazioni culinarie contenute nel “menù degustazione prodotti di qualità e di montagna” per gli ospiti del convegno (circa 100 persone)):
 - preparazione di almeno n. 5 preparazioni diverse del “menù degustazione prodotti di qualità e di montagna” per il pubblico del convegno (circa 100 persone);
 - distribuzione delle suddette preparazioni al pubblico, attraverso personale di servizio in numero adeguato per l’ottimale distribuzione al pubblico del convegno (circa 100 persone);
 - fornitura e distribuzione al pubblico del convegno (circa 100 persone) di bevande di accompagnamento (acqua, bevande, vino, caffè, ecc.);
 - allestimento di tavoli d'appoggio e tovagliato; utilizzo di piatti in ceramica, bicchieri in cristallo, posateria in acciaio inox.

- 4) Richiesta delle eventuali autorizzazioni, allestimento e disallestimento, comprese le attività di riassetto e pulizia, degli spazi, delle attrezzature e dei servizi (compresi quelli assicurativi e legati alla sicurezza dei partecipanti) necessari per realizzare, conformemente alle disposizioni di legge, l’iniziativa del “cooking show” per quanto non esplicitamente elencato nel presente capitolato.

C. Servizi generali per la realizzazione dell’iniziativa nel suo complesso:

1) Servizi di coordinamento generale dell’iniziativa:

- A. coordinamento di tutte le fasi di precedenti allo svolgimento del convegno e del cooking show, in termini di coinvolgimento degli operatori locali e mantenimento dei rapporti e dei contatti con questi;
- B. coordinamento dell'evento in loco, con individuazione di un referente sempre reperibile, per tutta la durata della manifestazione, incluse operazioni di allestimento e disallestimento;

C. Stipula di una polizza assicurativa per eventuali danni a persone e/o cose connessi all'effettuazione del convegno, del cooking demo e della degustazione dell'11 agosto 2018.

2) Servizio di promozione e disseminazione dell'evento attraverso mass-media e social network:

- supporto alla preparazione di materiali di comunicazione e disseminazione;
- creazione di una mailing list di stakeholders per la distribuzione di informative e aggiornamenti sull'evento;
- promozione dell'evento attraverso i principali canali social;
- supporto alla gestione della comunicazione passiva (diffusione di informazioni richieste dai diversi stakeholders).

3) Servizio di ufficio stampa in relazione all'evento:

- elaborazione e diffusione di comunicati stampa, sotto la stretta approvazione della Committente;
- servizio di rassegna stampa in relazione all'organizzazione dell'evento.

Si richiede inoltre la disponibilità a effettuare:

- effettuare periodici confronti con la competente Direzione Agroalimentare, con cadenza almeno settimanale, per verificare l'aderenza dei servizi svolti rispetto alle finalità del disegno progettuale e garantire la congruenza del prodotto realizzato;
- sopralluoghi e incontri a livello locale con le Autorità locali e gli stakeholders coinvolti a diverso titolo nell'organizzazione dell'iniziativa;
- attività di promozione e comunicazione del convegno a livello locale attraverso la collaborazione con la Committente e gli stakeholders locali;

Si precisa che, in caso di maltempo o cattive previsioni meteorologiche, la decisione di modificare la location, rinviare o annullare la mostra sarà presa congiuntamente dalla Stazione Appaltante e dal soggetto affidatario, secondo le condizioni che si renderanno più opportune. In considerazione del fatto che talune spese di organizzazione intervengono anche prima dello svolgimento della mostra mercato, la Stazione Appaltante valuterà la corresponsione di parte del corrispettivo pattuito, anche in caso di mancata esecuzione della mostra mercato dovuta a condizioni meteorologiche avverse, sulla base dell'effettivo servizio prestato dal soggetto affidatario.

5. Obblighi dei contraenti

Il soggetto aggiudicatario s'impegna ad ottemperare ai seguenti obblighi:

- garantire il rispetto degli obblighi di legge relativi alle disposizioni di legge in materia di lavoro, assistenza, previdenza e infortuni;
- garantire che il personale addetto ai servizi appaltati sia regolarmente assunto ovvero si trovi in posizione di rapporto disciplinato da contratto d'opera con la ditta stessa;
- garantire il rispetto dei diritti d'autore e la disponibilità delle licenze d'uso di ogni strumento che sarà impiegato per l'espletamento del servizio richiesto;

- assumere ogni responsabilità ed onere derivante da eventuali diritti di proprietà intellettuale di terzi in ordine a forniture e servizi acquisiti;
- assumere ogni onere derivante dall'espletamento dei servizi richiesti, inclusi i costi per la sicurezza delle installazioni, le trasferte di personale, servizi accessori, collegamenti telematici, ecc;
- ottemperare a tutte le prescrizioni previste dalle norme vigenti per lo svolgimento degli eventi destinati al pubblico (da quelle in materia di pubblici spettacoli, sicurezza sui luoghi di lavoro e conformità alle norme degli impianti e dei materiali utilizzati per allestimenti ed altre prestazioni tecniche, a quelle previdenziali e assistenziali per il personale impiegato, da quelle in materia di tutela e conservazione dei beni culturali a quelle fiscali per la gestione di entrate e spese, ecc.), esonerando la Stazione Appaltante da qualsiasi eventuale responsabilità connessa.

Il soggetto aggiudicatario nell'espletamento del servizio, si impegna altresì a:

- impiegare propri mezzi e risorse ed assumere tutti gli oneri relativi al reperimento e all'esecuzione di quanto necessario per il raggiungimento degli obiettivi illustrati nei paragrafi precedenti;
- svolgere l'incarico alle condizioni di cui al presente Capitolato e all'offerta tecnica ed economica presentata in sede di offerta, nell'interesse della Regione del Veneto e nel rispetto di tutte le indicazioni e le richieste da questa fornite;
- garantire soluzioni che risultino concretamente percorribili in ogni loro fase;
- assicurare la completa gestione di tutte le attività che sono state ampiamente descritte nel presente Capitolato;
- osservare l'obbligo di diligenza nell'esecuzione del servizio così come è previsto dall'art. 1176 del Codice Civile;
- designare, fin dalla presentazione dell'offerta, un proprio incaricato, in possesso di adeguata esperienza lavorativa, quale referente unico per il servizio oggetto del presente Capitolato. Tale referente dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio, intervenendo riguardo a eventuali problematiche che dovessero sorgere e dare riscontro direttamente ad ogni richiesta avanzata dalla Regione, anche recandosi personalmente presso la sede di quest'ultima.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire al soggetto appaltante - Regione del Veneto - un supporto continuativo per la durata del contratto e dovrà essere caratterizzato da un approccio organizzativo flessibile per rispondere alle esigenze prevedibilmente mutevoli provenienti dall'andamento dell'organizzazione dell'evento di cui in parola. Nell'espletare i propri compiti il soggetto aggiudicatario dovrà aver cura di uniformarsi sempre alle disposizioni e alle regole di comunicazione del Programma Interreg V A IT-AT.

La Stazione Appaltante non risponderà di danni a cose o persone per le attrezzature e quant'altro di proprietà del soggetto aggiudicatario. La cura e le eventuali spese di sorveglianza delle attrezzature di proprietà del soggetto aggiudicatario saranno esclusivamente a carico di quest'ultimo.

6. Durata dell'affidamento

Il servizio oggetto del presente affidamento decorrerà dalla data di sottoscrizione del contratto, stipulato attraverso il sistema MEPA e si concluderà entro il **15 Agosto 2018**, salvo proroghe e differimenti del termine di conclusione delle attività stabiliti dalla Stazione Appaltante.

7. Importo massimo del servizio

L'importo massimo stimato per il servizio è stabilito in € 22.570.00 (IVA e ogni altro onere inclusi). Tale importo comprende anche le spese di trasferta eventualmente sostenute dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio in oggetto. Tale importo si intende altresì comprensivo di ogni prestazione e onere

inerente all'assicurazione delle risorse umane occupate e spese generali franco destinatario per garantire l'esecuzione a regola d'arte del servizio stesso.

Trattandosi di affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del Codice degli Appalti e chiedendo all'affidatario un miglioramento del prezzo di aggiudicazione, si ritiene di non procedere alla richiesta di garanzia, ai sensi dell'art. 103, comma 11 del Codice.

L'imposta di bollo e di registrazione del contratto eventualmente dovute sono da intendersi incluse nel prezzo e, dunque, interamente a carico del fornitore.

In conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 3-bis, del D. Lgs 81/2008 anche in considerazione delle modalità di svolgimento del servizio, è possibile escludere la sussistenza di rischi da interferenza, pertanto gli oneri per la sicurezza, derivanti da interferenze, sono pari a € 0,00.

8. Corrispettivo e pagamenti

Il corrispettivo della prestazione contrattuale è quello di cui all'offerta economica presentata in fase di trattativa diretta dell'aggiudicatario del servizio. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato, a seguito della conclusione della prestazione e a seguito della certificazione della regolare esecuzione del servizio, in un'unica tranche di importo pari all'intero corrispettivo come sopra definito.

Il pagamento avverrà nei termini di legge, vale a dire entro 30 giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura (D. lgs. n. 192/2012 di recepimento della direttiva 2011/7/UE di modifica del D. Lgs. n. 231/2002), mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato comunicato dall'aggiudicatario relativamente alla commessa in parola.

Le fatture dovranno contenere i dati previsti dall'articolo 21 del DPR n. 633/1972 ed essere trasmesse secondo il formato di cui all'allegato "A" "Formato della fattura elettronica" del D.M. n. 55/2013, e dovranno essere inviate a:

Regione del Veneto – Direzione Agroalimentare , Via Torino 110 - 30172 Mestre (VE) (cod. fiscale 80007580279 – P.iva 02392630279). Codice Univoco S4KQV8

pec: agroalimentare@pec.regione.veneto.it

con la seguente descrizione:

- **“Servizio di organizzazione di un convegno aperto al consumatore e di un cooking show previsti nell'ambito dell'evento “I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI MONTAGNA, TIPICITÀ LOCALI E QUALITÀ SENZA CONFINI” del progetto TOP-Value”**
- **CIG ZA5242CBBB**
- **CUP: H19D16002350007**
- **Codice Progetto: ITAT 2009**
- **Programma di Finanziamento: Interreg V A IT-AT 2014-2020**

La Stazione Appaltante è soggetta allo split-payment e fornirà indicazioni dettagliate alla ditta aggiudicataria circa gli elementi indispensabili da citare nella fatturazione elettronica.

Resta inteso che l'Amministrazione, prima di procedere al pagamento del corrispettivo, acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) attestante la regolarità dell'Appaltatore in ordine al

versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

9. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 Agosto 2010, n. 136. Ai fini della tracciabilità il Codice Identificativo Gara (CIG) è il seguente ZA5242CBBB.

L'Appaltatore dovrà comunicare gli estremi identificativi del conto dedicato affidamento, ai sensi di quanto prescritto dall'articolo 3, comma 1, della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

Al riguardo l'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione le variazioni delle modalità di pagamento che dovessero insorgere durante il rapporto contrattuale; in difetto, l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi nel pagamento delle relative fatture.

10. Inadempienze e penalità

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Amministrazione a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno, l'ente appaltante - Regione del Veneto, a tutela della qualità del servizio e del rispetto delle norme in materia di contratti, si riserva di applicare penali in caso di inosservanza delle prescrizioni contrattuali circa la qualità dei servizi forniti, i tempi, le modalità o le forme previste dal contratto e dal presente Capitolato, fatti salvi i casi di forza maggiore e/o quelli non addebitabili all'affidatario.

Azioni sanzionabili sono:

- inadempienza di carattere temporale: mancato rispetto dei tempi previsti, mancato rispetto dei tempi di adeguamento alle prescrizioni dell'ente appaltante;
- inadempienze di carattere qualitativo: mancata o parziale erogazione, o erogazione qualitativamente difforme ai servizi indicati, mancata risposta in forma scritta ai rilievi mossi dall'ente appaltante;
- inadempienze relative ai doveri di riservatezza e non divulgazione.

Al verificarsi di una o più di tali circostanze, l'ente appaltante - Regione del Veneto, intimerà in forma scritta all'affidatario di provvedere, entro un termine perentorio ivi indicato, la messa in opera di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali. La comunicazione dovrà essere inviata al domicilio dell'Appaltatore a mezzo di posta elettronica certificata (PEC).

Le penali saranno applicate a seguito dell'esame delle eventuali controdeduzioni dell'affidatario, le quali dovranno pervenire, esclusivamente a mezzo posta elettronica certificata (PEC), entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine senza che l'Appaltatore abbia interposto opposizione, le penali si intendono accettate e saranno trattenute senza ulteriori formalità dal primo pagamento dopo la contestazione.

L'ammontare delle singole penali è stabilito in misura giornaliera tra lo 0,5 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non può superare il dieci per cento dell'importo complessivo di aggiudicazione, rapportato alla gravità dell'inadempienza all'eventuale recidiva in comportamenti non conformi, secondo il giudizio del Responsabile Unico del Procedimento (RUP).

La risoluzione del presente contratto potrà essere decisa dall'Amministrazione regionale dopo 10 (dieci) giorni non consecutivi di mancata (riscontrata e denunciata) esecuzione del servizio nel corso di una stessa annualità, ovvero in caso di parziale esecuzione dello stesso, per responsabilità imputabile esclusivamente all'affidatario, ed indipendentemente dalla parte di servizio eventualmente eseguita prima dell'interruzione.

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni l'Amministrazione potrà provvedervi d'ufficio

con proprio personale o ricorrendo a terzi, ciò a totale carico dell'Appaltatore, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida ad adempiere da intimarsi con comunicazione via PEC.

11. Requisiti di partecipazione

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui agli art. 45 e 46 del D.Lgs. 50/2016 in possesso dei seguenti requisiti:

➤ **Requisiti di carattere generale:**

- a. insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 D.Lgs.50/2016;

➤ **Requisiti di idoneità tecnica e professionale:**

- b. iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerenti l'oggetto della presente indagine di mercato;
- c. aver eseguito, su incarico di enti pubblici o privati, servizi analoghi a quello della presente indagine di mercato, per importi almeno pari a quello stimato per l'incarico in argomento.

Tali requisiti dovranno risultare da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, in carta semplice, sottoscritta dal titolare / legale rappresentante, con allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità. A supporto del possesso dei requisiti di idoneità tecnica e professionale dovrà essere fornito curriculum societario.

12. Contenuto dell'offerta

L'offerta, pena l'esclusione, dovrà essere composta, oltre ai documenti obbligatori previsti dal sistema MEPA, anche dai seguenti documenti:

- a) dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 46 e art.47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante accompagnata da fotocopia di documento di identità valido, comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale e di idoneità tecnica e professionale, redatta secondo il modello allegato alla presente (allegato 2);
- b) curriculum societario comprovante i requisiti di idoneità tecnica e professionale, redatto in modo libero dall'offerente;
- c) documento "Modalità di esecuzione del servizio" che descriva la metodologia e le modalità di proposte per l'espletamento del servizio. Tale documento non dovrà superare n. 5 facciate in formato A4 (carattere Arial pt. 11). Le facciate eccedenti non saranno considerate ai fini della valutazione.

13. Termine di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere inviata, attraverso il sistema MEPA, ENTRO E NON OLTRE LE h. 18.00 del 18 luglio 2018.

14.Svolgimento della procedura

L'affidamento avverrà a norma dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. 50/2016. La Stazione Appaltante provvederà all'eventuale affidamento del servizio a seguito di valutazione insindacabile, sulla base della comparazione dei preventivi e documenti prodotti. In esito alla conduzione di plurime trattative dirette condotte nel sistema MEPA e fatta salva ogni facoltà di revoca della procedura o di riaperture dei termini, la Direzione Agroalimentare valuterà pertanto l'eventuale prosecuzione della trattativa, con la stipula del contratto di Trattativa Diretta, con il soggetto proponente la migliore offerta, individuata tra coloro invitati alle singole trattative dirette e aventi i requisiti indicati al punto 11 del presente Capitolato, sulla base dei seguenti criteri negoziali posti in ordine decrescente di importanza:

- qualità delle soluzioni proposte, intesa quale funzionalità del servizio, nonché capacità di rappresentare il territorio e le eccellenze locali, sia in termini di utilizzo di prodotti di qualità, sia in termini di coinvolgimento di operatori locali,
- contributi migliorativi del servizio proposti, a integrazione del servizio minimo richiesto;
- qualifiche professionali della Ditta con particolare riferimento ad esperienze nel settore agroalimentare.

La Regione non assume alcun vincolo in ordine alla prosecuzione della propria attività negoziale e si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

La Regione si riserva, altresì, di procedere all'affidamento dell'incarico anche in seguito alla ricezione di una singola offerta purché essa sia ritenuta valida e congrua. Il possesso dei requisiti sarà verificato dall'Agenzia con le modalità di cui all'art. 36 comma 5 del D.Lgs. 50/2016.

15.Contatti

Per informazione pregasi di contattare la dott.ssa Valentina Zambetti al seguente numero di telefono 041.2795142 – 349.4487525 e-mail: valentina.zambetti@regione.veneto.it.