



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE CAMPANIA 2007/2013

Asse 4 – Approccio LEADER

PSL - TERRE E SENTIERI DEL PARTENIO



PROCEDURA APERTA PER LA REALIZZAZIONE DI UNA INDAGINE/ STUDIO AVENTE PER
OGGETTO L'IMPLEMENTAZIONE DI UNA FILIERA CORTA NEL PARTENIO.

(RIF. GAL 411.2.1.a)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Gruppo di Azione Locale (GAL) Partenio Consorzio promuove strategie per lo sviluppo del territorio orientate verso il miglioramento delle capacità di espressione e organizzazione dell'area di riferimento come ambito di produzione di beni e servizi di pregio, rappresentati dalla varietà delle produzioni agroalimentari, dalla ricchezza delle risorse naturalistiche ed ambientali, dal notevole patrimonio storico, culturale ed architettonico, verso nuove tipologie di turismo, improntate alla crescente domanda di ruralità.

A tale scopo, il GAL Partenio Consorzio ha svolto un'intensa attività di concertazione tra i diversi soggetti socio-economici che operano sul territorio nonché con la collettività locale che lo anima per definire una linea di azione fondata su:

- Potenziamento della competitività, dell'attrattività agroalimentare e dell'artigianato artistico tradizionale e tipico.
- Valorizzazione in chiave turistica delle risorse naturali e paesaggistiche ed integrazione con altre risorse territoriali.

A tal fine è stato elaborato il Piano di Sviluppo Locale del Gal Partenio Consorzio "Terre e Sentieri del Partenio" il cui tema centrale si articola intorno ai seguenti elementi:

- trovare un'identità specifica rispetto al contesto regionale, puntando sul patrimonio legato alla risorsa "montagna" e alle relative ricchezze ambientali e naturalistiche, favorendo i collegamenti con l'esterno;
- valorizzare le specifiche produzioni enogastronomiche, alcune delle quali a marchio certificato, in modo da veicolare un'immagine positiva del territorio;
- promuovere un turismo tipico ambientale, enogastronomico e religioso che può determinare un concreto sviluppo dell'intera area in modo sostenibile ed equilibrato.

Pertanto, l'idea progettuale che guida il PSL del Gal Partenio Consorzio è di valorizzare tutte queste risorse prima elencate, insieme ad una serie di fattori di contesto come la posizione geografica, la conformazione geomorfologica del territorio, gli elementi culturali e sociali, come presupposti sui quali far leva al fine di attivare percorsi di crescita e sviluppo duraturi, basati su competenze territoriali endogene e distintive e sulla valorizzazione e organizzazione delle specificità locali, puntando sul loro potere sinergico e sulla capacità di proporsi all'utente secondo una logica che ne esalti la differenza rispetto all'offerta di altre aree simili.

L'ambito territoriale di riferimento è rappresentato dai comuni di: Altavilla Irpina, Candida, Capriglia Irpina, Cervinara, Chianche, Grottolella, Manocalzati, Montefalcione, Montefredane, Montefusco, Montemiletto, Ospedaletto d'Alpinolo, Pannarano, Petruro irpino, Pietrastornina, Prata Principato Ultra, Pratola Serra, Roccabascerana, Rotondi, San Martino V.C., San Potito Ultra, Sant'Angelo a Scala, Santa Paolina, Summonte, Torre Le Nocelle, Torrioni, Tufo.

Finalità

Il sistema Territoriale "Partenio" gode di una posizione baricentrica tra i capoluoghi delle Province di Avellino, Salerno, Benevento e la fascia costiera di Napoli, facilmente raggiungibili mediante una rete di importanti vie di collegamento veloce. La presenza dell'area protetta del Parco Regionale del Partenio e dell'importante Santuario di Montevergine, luogo di culto particolarmente sentito in ambito nazionale, in aggiunta alle ricchezze naturalistiche degli altipiani di Campo Maggiore e Summonte, della Dorsale dei Monti del Partenio e del Bosco di Montefusco rende particolarmente attrattivo l'intero territorio del GAL dal punto di vista dell'offerta turistica e dell'enogastronomia di qualità.

Si tratta di un territorio nel quale l'agricoltura svolge un ruolo di primo piano grazie a produzioni agricole di qualità riconosciute a livello comunitario, come i vini Fiano di Avellino DOP, Greco di Tufo DOP ed il Taurasi DOP e prodotti di ortofrutta di altissima qualità come i Marroni di Cervinara, alcuni dei quali riconosciuti come Tradizionali dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, come la Castagna del prete e prodotti caseari di alta qualità realizzati ancora con tecniche tradizionali.

Nonostante questi fattori di eccellenza, l'analisi del sistema produttivo locale evidenzia delle criticità in merito all'organizzazione dei fattori produttivi, nonché alle difficoltà a posizionare i propri prodotti su mercati più ampi.

Si tratta, infatti, di imprese che molto spesso non hanno collegamenti diretti con il mercato, per cui dipendono da una catena distributiva più o meno lunga e mancano di cicli produttivi ed organizzazione aziendale moderna.

Il GAL Partenio Consorzio, mediante il Piano di Sviluppo Rurale, si propone di attuare un programma basato sui seguenti punti prioritari:

- accrescere il livello di competitività del settore produttivo, valorizzando le specificità agricole locali e promuovendo aggregazioni di imprese e una organizzazione aggregata dell'offerta per favorire l'accesso ai mercati, evidenziando gli elementi di qualità rappresentativi del territorio rurale;
- promuovere un'economia ancorata alle risorse ed alla domanda locale;
- favorire nuovi sbocchi occupazionali incentivando le attività legate alla multifunzionalità dell'azienda agricola;
- valorizzare l'ambiente ed i servizi alla popolazione;
- promuovere l'offerta di servizi in chiave turistica del territorio, sviluppando circuiti differenziati ed integrati.

L'Azione: 2.1.a. – INDAGINE/STUDIO – FINALIZZATO ALL'IMPLEMENTAZIONE DI UNA FILIERA CORTA intende studiare le condizioni per la definizione di tipologie di commercio che accorcino il canale distributivo, riducendo il numero di intermediari commerciali e passaggi intermedi che annullano il valore aggiunto dei prodotti agricoli provenienti dal territorio.

Scopo principale dell'azione è promuovere le iniziative finalizzate a sviluppare la competitività del settore agricolo attraverso l'adozione e la diffusione di sistemi innovativi che favoriscono la cooperazione tra produttori, aziende di trasformazione, strutture di ricerca, consumatori.

A tal fine, si propone l'elaborazione di una indagine/studio finalizzata ad aumentare la competitività creando una filiera corta per le produzioni che trovano difficoltà a raggiungere il mercato esterno all'area del GAL, ragionando in un'ottica integrata tra i settori economici che possono valorizzare il territorio.

Oggetto

Oggetto dell'affidamento è quindi la realizzazione di una indagine/studio di mercato volta a definire le caratteristiche della domanda e dell'offerta potenziale, ad individuare i mercati di riferimento ed a verificare la fattibilità tecnico-economica e le modalità organizzative necessarie per collegare direttamente le produzioni agroalimentari con i mercati individuati. Nello specifico, gli obiettivi dell'affidamento sono:

1. Identificare sistemi innovativi e modalità di commercializzazione attraverso la creazione di reti o circuiti corti;
2. Individuare modalità per favorire sinergie tra le aziende agricole ed il tessuto economico locale;
3. Studiare strumenti per migliorare i sistemi di accesso al mercato da parte delle aziende agricole;
4. Predisporre un piano di orientamento ed assistenza per le aziende agricole verso nuove e proficue forme di associazionismo;
5. Ricercare elementi d'innovazione per una razionalizzazione dei costi ed un incremento della competitività;
6. Definire un piano di orientamento rivolto ai cittadini verso un consumo più consapevole;
7. Studiare la fattibilità per la realizzazione di una struttura operativa di filiera corta.

Struttura dell'indagine/studio.

L'indagine/studio/ dovrà strutturarsi attraverso la realizzazione delle seguenti attività:

1. Analisi dell'offerta

L'attività comprende uno studio sulle caratteristiche strutturali dell'attuale sistema di offerta di produzione tipica agroalimentare e sui parametri quantitativi e qualitativi che le caratterizzano. L'analisi dovrà prevedere anche una descrizione delle modalità di commercializzazione dei prodotti agroalimentari del territorio con particolare riferimento a quelli attualmente venduti con sistemi di filiera corta e quelli potenzialmente commercializzabili attraverso le tecniche di filiera corta.

2. Studio del mercato attuale e potenziale

Sulla base delle caratteristiche quantitative, qualitative e commerciali delle produzioni, rilevate nell'attività precedente, si procederà allo studio del mercato attuale e potenziale ed alla definizione dei segmenti più proficui su cui concentrarsi nonché alla ricerca delle condizioni e dei bisogni del mercato tendenti ad individuare specifici target su cui costruire la strategia di azione per l'individuazione dei migliori sistemi di vendita con le tecniche della filiera corta.

3. Definizione di modelli per l'assetto organizzativo dei sistemi di Filiera corta

L'attività è finalizzata alla definizione di modelli strategici ed efficaci basati su modalità di vendita che prevedono un rapporto diretto con il consumatore. Si tratta di analizzare i diversi sistemi di vendita diretta esistenti, individuare quelli caratterizzati da elementi di modernità, innovatività e garanzia di successo e definire quelli che possono essere replicati nella realtà produttiva del territorio del GAL.

4. Ricognizione delle modalità di trasformazione, lavorazione e confezionamento

L'attività prevede la descrizione dei metodi di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agroalimentari commercializzati con particolare riferimento all'introduzione di elementi di innovatività, economicità e sostenibilità ambientale che meglio si adattano alle caratteristiche produttive del territorio del GAL e alla vendita mediante sistemi di filiera corta.

5. Studio sui sistemi di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti

La tracciabilità, la rintracciabilità e l'etichettatura dei prodotti costituiscono i cardini fondamentali per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. L'oggetto di questa attività è quello di redigere delle linee guida atte a fornire, agli agricoltori locali, una soluzione per la tracciabilità, la rintracciabilità e l'etichettatura dei prodotti agroalimentari del territorio, basata sull'utilizzo di uno standard di codifica riconosciuto a livello internazionale e che meglio si adatta al tessuto produttivo locale.

6. Individuazione degli strumenti di indirizzo

Obiettivo dell'attività è definire le strategie di marketing e le modalità di attuazione per il raggiungimento delle tecniche di vendita con filiera corta. Dovranno essere individuati nel dettaglio gli strumenti tattici di tipo tecnico e commerciale necessari alla implementazione da parte delle aziende agricole del territorio del GAL di sistemi di vendita che accorcino la filiera. Si dovranno, altresì, individuare quegli strumenti necessari a favorire l'integrazione delle aziende agricole agli altri settori produttivi soprattutto quello turistico ed in particolare quello della ristorazione rurale.

7. Studio di fattibilità per l'istituzione di una struttura operativa di filiera corta

A conclusione dello studio si chiede di elaborare uno studio di fattibilità tecnico-economica e delle modalità organizzative attraverso cui verificare le possibilità di realizzazione di una struttura operativa di promozione, valorizzazione e commercializzazione capace di promuovere ed incentivare il consumo delle produzioni agroalimentari del territorio del GAL al fine di orientare e coinvolgere il più possibile i cittadini locali e richiamare quelli appartenenti ad ambiti più ampi.

Elaborati Richiesti

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alla elaborazione degli output dello studio poiché saranno oggetto di una campagna informativa rivolta agli attori locali interessati che sarà attivata con specifici interventi previsti dal Programma di Sviluppo Rurale.

Dovranno essere prodotti i seguenti elaborati finali:

1. Analisi dell'offerta della produzione agroalimentare del GAL Partenio Consorzio;
2. Studio del mercato dell'area del GAL Partenio Consorzio e dei potenziali segmenti attivabili;
3. Rapporto sui metodi di vendita a circuito corto e su quelli più efficaci per i prodotti agroalimentari del territorio del GAL Partenio Consorzio;
4. Descrizione delle strategie e degli strumenti per l'attuazione e l'implementazione di tecniche di vendita con filiera corta;
5. Rapporto sui principali metodi e sistemi di lavorazione, trasformazione e confezionamento del territorio del GAL Partenio Consorzio e descrizione degli elementi di miglioramento;
6. Linee guida per la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti agroalimentari del territorio del GAL Partenio Consorzio;
7. Studio di fattibilità tecnico, economica e organizzativa per la realizzazione di una struttura di promozione, valorizzazione e commercializzazione a filiera corta dei prodotti agroalimentari locali;
8. Relazione di sintesi sull'attività svolta;
9. Realizzazione di un evento pubblico per la presentazione dei risultati.

Importo e modalità di pagamento

L'importo complessivo presunto del presente appalto ammonta ad euro 100.000,00 comprensivo di I.V.A. e di ogni altro onere e spesa anche se formalmente a carico del Gal Partenio Consorzio.

I pagamenti saranno effettuati nel seguente modo:

il 30% dell'importo complessivo alla consegna e approvazione dei seguenti elaborati:

- Analisi dell'offerta della produzione agroalimentare dal GAL Partenio Consorzio;
- Studio del mercato dell'area del GAL Partenio Consorzio e dei potenziali segmenti attivabili;
- Rapporto sui metodi di vendita a circuito corto e su quelli più efficaci per i prodotti agroalimentari del territorio del GAL Partenio Consorzio;
- Descrizione delle strategie e degli strumenti per l'attuazione e l'implementazione di tecniche di vendita con filiera corta.

Il 30% dell'importo complessivo alla consegna e approvazione dei seguenti elaborati:

- Rapporto sui principali metodi e sistemi di lavorazione, trasformazione e confezionamento del territorio del GAL Partenio Consorzio e descrizione degli elementi di miglioramento
- Linee guida per la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti agroalimentari del territorio del GAL Partenio Consorzio.

Il saldo dell'importo complessivo alla consegna e approvazione dei seguenti elaborati:

- Studio di fattibilità tecnico, economica e organizzativa per la realizzazione di una struttura di promozione, valorizzazione e commercializzazione di una filiera corta dei prodotti agroalimentari locali;
- Relazione di sintesi sull'attività svolta;
- Realizzazione di un evento pubblico per la presentazione dei risultati.

L'aggiudicatario emetterà regolari fatture indirizzate al Gruppo di Azione Locale Partenio Consorzio, relative alle attività effettivamente svolte e realizzate in favore della Committente. Il GAL procederà alla liquidazione del corrispettivo del servizio erogato entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura e di dettagliato rapporto sull'attività svolta (contenente dettagliata relazione di tutte le attività sopra descritte) e previa approvazione della stesso, compatibilmente con la messa a disposizione delle risorse finanziarie da parte dell'Ente finanziatore.

Con lo stesso corrispettivo si intendono, inoltre, interamente compensati dal GAL Partenio Consorzio tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, del presente capitolato inerente e conseguente ai servizi in argomento. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Aggiudicatario dall'esecuzione del servizio e dall'osservanza di leggi, capitolati e regolamenti nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità sono compresi nel corrispettivo contrattuale. Il corrispettivo è individuato dall'Aggiudicatario in base a propri calcoli, a proprie indagini, a proprie stime, a tutto suo rischio ed è pertanto invariabile ed indipendente da qualsiasi imprevisto ed eventualità. L'Aggiudicatario non potrà vantare diritto ad altri compensi ovvero adeguamenti o aumenti del corrispettivo contrattuale.

Dal pagamento del corrispettivo potrà essere eventualmente detratto, a giudizio insindacabile della committente, l'importo di sanzioni pecuniarie applicate per inadempienze a carico dall'Aggiudicatario o quant'altro dallo stesso dovuto in favore del Committente.

OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'Aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Aggiudicatario si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nella attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data della stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento della attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Aggiudicatario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse per tutto il periodo di validità del contratto.

Nell'ipotesi di inadempimento anche ad uno solo degli obblighi di cui ai commi precedenti, la Committente, previa comunicazione all'Aggiudicatario della inadempienze ad esso denunciate dalla Autorità competenti, si riserva di effettuare sulle somme da versare (corrispettivo) o restituire (cauzione) all'Aggiudicatario, una ritenuta forfettaria di importo pari al 10% del corrispettivo contrattuale complessivo; tale ritenuta sarà restituita, senza alcun onere aggiuntivo quando l'Autorità competente avrà dichiarato che l'Aggiudicatario si sia posto in regola.

GARANZIE

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1975, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 75 per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 25 per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 da parte della stazione appaltante.

PROPRIETA' DEL LAVORO SVOLTO

La Committente acquisisce la titolarità esclusiva dei diritti di proprietà, e, quindi, di utilizzazione e sfruttamento economico di tutto quanto prodotto dall'Aggiudicatario per conto della Committente in esecuzione del servizio di cui all'oggetto, dei relativi materiali e documenti creati, inventati, predisposti o realizzati dall'Aggiudicatario o dai suoi dipendenti nell'ambito o in occasione dell'esecuzione del presente servizio.

La Committente potrà pertanto, senza alcun restrizione, utilizzare, pubblicare, diffondere, vendere, duplicare o cedere, anche solo parzialmente, le opere dell'ingegno ed il lavoro prodotto.

I menzionati diritti devono intendersi acquisiti dalla Committente in modo perpetuo, illimitato ed irrevocabile.

TEMPI DI ESECUZIONE E PENALI

Il sistema oggetto di appalto dovrà essere operativo entro 5 gg dalla stipula del contratto secondo le caratteristiche tecniche offerte.

Per ogni giorno di ritardo, rispetto ai termini di cui sopra, verrà applicata una penale di importo pari allo 0.25% dell'ammontare contrattuale, fatte salve le cause di forza maggiore opportunamente documentate da parte del contraente.

L'ammontare della penalità verrà dedotto dalla fattura o prelevato dalla cauzione.

Nel caso in cui il ritardo supero 10 giorni, il contratto potrà essere risolto e la cauzione definitiva verrà incamerata a titolo di risarcimento, fatta salva la ripetizione dei maggiori e diversi danni conseguenti a tale mancanza.

RISOLUZIONE

In caso di inadempimento dell'Aggiudicatario anche ad uno solo degli obblighi previsti nel presente capitolato, che si protragga oltre il limite, non inferiore a 15 giorni, che verrà assegnato dalla Committente per porre fine all'adempimento, la Committente ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare la cauzione, ove essa non sia stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale equivalente; resta salvo il diritto della Committente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

La risoluzione di diritto si verifica mediante dichiarazione della Committente da comunicarsi all'Aggiudicatario mediante lettera raccomandata A.R. in tutti i casi previsti nel presente capitolato.

VALIDITA' DEI PREZZI

Il prezzo unitario offerto resta fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

CONDIZIONI PARTICOLARI DI RISOLUZIONE

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, comma 3, del D.P.R. 445/00, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni ed atti di notorietà rilasciate dall'Aggiudicatario ai sensi e per gli effetti degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. 445/00, il contratto si intenderà risolto di diritto anche relativamente alle prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione, con la facoltà della Committente di incamerare la cauzione, ovvero di applicare una penale equivalente; resta salvo, in ogni caso, il diritto della Committente al risarcimento dell'eventuale maggior danno. La corresponsione da parte della Committente all'Aggiudicatario del corrispettivo contrattuale resta subordinato all'esito degli accertamenti antimafia; nell'ipotesi di accertamenti positivi, il contratto si intenderà risolto di diritto, salvo il diritto della Committente al risarcimento del danno.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi prevalgono, in ogni caso, sulle disposizioni del presente capitolato e degli atti di gara con essa eventualmente contrastanti.

CONTROVERSIE

Non è ammesso dalle parti il ricorso all'arbitrato.

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra l'Aggiudicatario e la Committente, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro esclusivo competente è quello di Avellino.

SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto ad altre società di parti del servizio aggiudicato.

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'Aggiudicatario di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto a pena di nullità della cessione medesima. La cessione di azienda e degli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti della Committente contraenti fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia comunicato alla Committente l'avvenuta cessione, e ferma restando la responsabilità solidale della società cedente o scissa. Nei quarantacinque giorni successivi a tale comunicazione la Committente può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove ritenga che siano venuti meno i requisiti di carattere tecnico e professionale e i requisiti di carattere economico e finanziario presenti in capo all'originaria concessionaria. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui al presente articolo, il GAL, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

VARIAZIONI E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La Committente si riserva di apportare al servizio, successivamente all'aggiudicazione, le variazioni che riterrà più opportune in relazione alle esigenze che potranno emergere in corso di realizzazione.

RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI

L'Aggiudicatario non potrà utilizzare per sé, né fornire a terzi, dati e informazioni la cui conoscenza sia derivata dalle attività oggetto dell'incarico.

Per la esecuzione dell'appalto descritto dal presente capitolato, con riferimento ai dati ed alle indicazioni fornite dall'Aggiudicatario alla Committente, anche sotto forma documentale, e che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), si precisa quanto segue:

- Finalità del trattamento: in relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che: - i dati comunicati vengono acquisiti ai fini della esecuzione delle prestazioni disciplinate nel presente capitolato e, in particolare, ai fini della esecuzione delle prestazioni contrattuali nonché in adempimento di precisi obblighi di legge, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale;
- Dati sensibili: i dati forniti dall'Aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili";
- Modalità del trattamento dei dati: il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati;
- Diritti dell'Aggiudicatario: relativamente ai suddetti dati, all'Aggiudicatario, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui al citato decreto legislativo. Acquisite le suddette informazioni con la sottoscrizione del contratto ed eventualmente nella fase di esecuzione dello stesso, egli acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente;
- Si precisa, altresì, che la Committente dovrà utilizzare tutti i dati di cui verrà a conoscenza per soli fini istituzionali, assicurando la protezione e la riservatezza delle informazioni secondo la vigente normativa.

Santa Paolina (Av), 28/09/2012

Il Coordinatore
f.to dott. Maurizio Reveruzzi

Il Presidente
f.to dott. Luca Beatrice