

PROCEDURA EX ART. 50 CO. 1 LETT. B). ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO - PROGETTO DI PIANIFICAZIONE E REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ NELL'AMBITO DELL'EVENTO "EVOLIO EXPO - FIERA DELL'OLIVICOLTURA E DELL'OLIO EVO DEL MEDITERRANEO". CONTRATTO.

L'anno duemilaventicinque il giorno ventinove del mese di gennaio,

tra

La Regione Puglia Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale - Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali, con sede in Bari, Lung.re N. Sauro, 45/47, C.F. 80017210727, rappresentata dalla Dott.ssa Rosella Anna Maria Giorgio, in qualità di Dirigente della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali nel seguito per brevità definita anche "Amministrazione",

e

Associazione Nazionale Città dell'Olio con sede legale in Strada di Basciano, 22 53035 Monteriggioni (SI), P. IVA 00883360703 rappresentata dal Sig. Sonnessa Michele, in qualità di Legale Rappresentante, nel seguito per brevità definito anche "Fornitore" e "Impresa";

Visto il D.lgs. 36/2023 ed in particolare l'art. 50 comma 1, lett b), rubricato "Procedure per l'affidamento", comma 1, lett. b), del Codice dei Contratti Pubblici vigente, ai sensi del quale "1. Salvo quanto previsto dagli articoli 62 e 63, le stazioni appaltanti procedono all'affidamento dei contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all'articolo 14 con le seguenti modalità: "b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;"

Preso atto che l'affidamento e l'esecuzione dei contratti deve avvenire nel rispetto dei principi di cui al Libro I, Parti I e II, e quindi nel rispetto della digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti;

Dato atto che a seguito di RDO n. 4998990, espletata mediante piattaforma MePA, è pervenuta l'offerta entro il termine fissato nel giorno 15/01/2025 ore 10.00;

Richiamata la determina di affidamento n. 6 del 27/01/2025 "CIG: B533313EF7 - CUP: B39I24000100002 D.G.R. n. 53 del 05/02/2024 e successiva modifica D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024 "Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare. Triennio 2024-2026". Approvazione progetto e affidamento per la pianificazione e realizzazione di attività nell'ambito dell'evento "EVOLIO EXPO - Fiera dell'Olivicoltura e dell'Olio EVO del Mediterraneo", 30-31 Gennaio - 1 Febbraio 2025;

Considerato che è stata acquisita la documentazione dal FVOE, portale ANAC, in particolare Carichi Fiscali Pendenti, Certificato integrale del casellario giudiziario, Estratto del casellario informatico ANAC, Anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato, Certificato regolarità fiscale violazioni definitive, e che pertanto la suddetta determina di affidamento n. 6 del 27/01/2025 è da considerarsi efficace;

Articolo 1

Definizioni

1. I termini tecnici contenuti nel presente Contratto Esecutivo hanno il significato specificato nell'offerta tecnica ed economica, salvo che il contesto delle singole clausole disponga diversamente.
2. Il presente Contratto Esecutivo è regolato in via graduata:
 - dalle disposizioni del presente atto e dai suoi allegati incluso gli atti di gara anche se non materialmente allegati, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra il Fornitore e

- l'Amministrazione, relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
- dalle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 36/2023;
 - dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.
 - dal Decreto Interministeriale 22 luglio 2014 e s.m.i. e Circolare n. 35 del 24 dicembre 2014;
 - dal Decreto Ministero della Transizione Ecologica 19 ottobre 2022.

Articolo 2

Valore delle premesse e degli allegati

1. Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto Esecutivo.
2. Costituiscono, altresì, parte del presente Contratto Esecutivo:
 - Offerta tecnica ed economica, allegati e parte integrate del presente atto;
 - Codice di comportamento adottato dalla Regione Puglia.

Articolo 3

Oggetto del Contratto

1. Il presente Contratto Esecutivo definisce i termini e le condizioni che regolano la prestazione in favore della Amministrazione da parte del Fornitore riguardante il progetto di pianificazione e realizzazione di attività nell'ambito dell'evento "EVOLIO EXPO - Fiera dell'Olivicoltura e dell'Olio EVO del Mediterraneo", 30-31 Gennaio - 1 Febbraio 2025;
2. Le predette prestazioni dovranno essere svolte con le modalità ed alle condizioni stabilite nel presente Contratto Esecutivo, all'offerta tecnica ed economica presentata dal Fornitore ed acquisita digitalmente mediante piattaforma MePa a seguito di trattativa diretta RDO n. 4998990.
3. L'Amministrazione, ai sensi e per effetto dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, si riserva la facoltà di apportare un aumento o una diminuzione nell'esecuzione del contratto fino alla concorrenza di un quinto, in più o in meno, del corrispettivo complessivo del presente contratto.

Articolo 4

Efficacia e Durata

1. Il presente Contratto Esecutivo ha validità dalla data di sottoscrizione, salvi i casi di risoluzione o recesso ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023, fino alla conclusione del servizio, di cui all'offerta tecnica ed economica.
2. Le prestazioni oggetto del presente appalto, come specificatamente elencate nell'offerta tecnica ed economica a cui integralmente si rinvia, dovranno essere rese a far data dal perfezionamento del contratto a seguito dell'adozione della determinazione di affidamento.

Articolo 5

Proprietà

1. Il Fornitore garantisce la piena proprietà dei materiali, dispositivi o soluzioni tecniche o di altra natura utilizzati per l'esecuzione della prestazione a farsi e dichiara che tali suoi diritti sono liberi da vincoli o diritti a favore di terzi.

Articolo 6

Erogazione delle prestazioni

1. Il Fornitore ha l'obbligo di erogare le prestazioni di cui al precedente art. 3 in favore dell'Amministrazione entro i termini e secondo modalità e condizioni previste nell'offerta tecnica ed economica, pena l'applicazione delle penali di cui oltre.

Articolo 7

Gestione del Contratto Esecutivo

1. Nell'esecuzione del presente Contratto Esecutivo, l'interfaccia del Fornitore con l'Amministrazione è rappresentata dal Responsabile Esecutivo nominato dal Fornitore. Il Fornitore comunicherà all'Amministrazione i dati relativi al soggetto referente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali (Rappresentante del Fornitore), diversamente si intenderà come Responsabile Esecutivo il sottoscrittore del presente contratto.
2. Le attività tecniche e amministrative di supervisione e controllo della corretta esecuzione del presente Contratto Esecutivo, in relazione ai servizi richiesti, sono svolte dalla Amministrazione nella persona del Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto (D.E.C), Dott. Vincenzo Piragina.
3. Il Responsabile dell'esecuzione del Fornitore dovrà interfacciarsi con il Direttore dell'Esecuzione dell'Ente, incaricato del monitoraggio e del controllo delle prestazioni, fornendo tutte le informazioni e documentazioni necessarie al completo controllo tecnico-amministrativo-contabile delle prestazioni erogate in attuazione del presente contratto. In ogni caso, fatte salve le funzioni autonomamente svolte dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla fattispecie teste descritta, si applicheranno, in quanto compatibili, le disposizioni di cui al D.Lgs. 36/2023.

Articolo 8

Consegna

1. La consegna, intendendo con questo termine l'insieme delle prestazioni finali e/o intermedie erogate, dovrà essere effettuata dal Fornitore entro i termini indicati nell'offerta tecnica, dovrà essere completa e da effettuarsi secondo le modalità indicate dall'Amministrazione.
3. Il servizio dovrà essere realizzato con attrezzature e materiali accessori che risultino necessari al completamento della stessa e che dovranno ritenersi compresi nel prezzo complessivo.
4. La consegna non solleva l'Impresa dalle responsabilità derivanti da vizi, apparenti e occulti, ancorché riscontrati successivamente alla consegna.

Articolo 9

Innovazioni e varianti

1. La Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura si riserva la facoltà di chiedere varianti “non significative” al progetto approvato e di poter modificare le prestazioni richieste, in tal caso, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione, tali costi non saranno riconosciuti.
2. L'azienda appaltatrice non potrà compiere innovazioni o apportare varianti significative alle prestazioni richieste, rispetto a quanto previsto nel progetto e nel presente contratto, se non in accordo con il l'Amministrazione e comunque nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023.
3. Qualora innovazioni o varianti non significative si rendessero necessarie alla migliore riuscita del servizio e alla soddisfazione di particolari esigenze, le stesse potranno essere autorizzate preventivamente e per iscritto dal committente.
4. Nel caso in cui le innovazioni o varianti richieste dalla Regione Puglia comportino un aumento dei costi, questi dovranno essere concordati, imputati e liquidati dalle medesime e, comunque, nei limiti dell'importo massimo previsto dalla procedura di gara.

Articolo 10

Penalità

Per l'inosservanza delle clausole e delle prescrizioni del presente capitolato nonché in caso di ritardo nell'esecuzione dei lavori, Regione Puglia, previa contestazione degli addebiti ed esame delle controdeduzioni della ditta aggiudicataria, applicherà una penale variabile secondo la gravità della stessa, così meglio chiarito di seguito:

- Per la realizzazione di stands espositivi non corrispondenti al progetto presentato e approvato, per motivi non imputabili all'ente organizzatore si applicherà una penale variabile da € 500,00 a € 5.000,00 secondo la gravità dell'inadempimento o del non esatto adempimento e in funzione delle dimensioni dello stand complessivo;
- Ogni e qualsivoglia ritardo nell'allestimento, anche parziale, degli stands, determina l'inadempimento della prestazione, per cui nessun compenso sarà corrisposto all'appaltatore, neppure per eventuali spese sostenute, che resteranno a suo totale ed esclusivo carico, unitamente ai danni subiti dal Committente, sia in via diretta, sia in via di regresso, da parte degli espositori.
- Per il ritardo della riconsegna, o riconsegna con danni, dei locali all'ente organizzatore, verrà addebitato alla ditta allestitrice il totale dei costi che l'Ente stesso reclamerà all'Regione Puglia e, che provvederà a trattenere, a compensazione, l'importo dovuto dai singoli stati di avanzamento.
- In ogni caso la Regione Puglia si riserva il diritto al risarcimento, a carico della ditta allestitrice, di eventuali ulteriori danni che dai ritardi stessi potranno derivare anche nei confronti di terzi, nonché per eventuali danni causati a qualunque titolo all'immagine della Regione Puglia e Unioncamere Puglia per i quali si riserva di applicare una penale nella misura del 20% del valore dell'appalto .

Articolo 11 Corrispettivi

1. Il corrispettivo, onnicomprensivo, per l'esecuzione contratto è pari a complessivi € 94.340,00 oltre Iva 22%.
2. Il predetto corrispettivo contrattuale si riferisce all'esecuzione della prestazione a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, meglio specificate nell'Offerta tecnica ed economica di cui al servizio in oggetto.
3. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi, capitolati e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi dal corrispettivo contrattuale.
4. Il corrispettivo contrattuale è accettato dall'Impresa in base ai propri calcoli alle proprie indagini, alle proprie stime, a tutto suo rischio, ed è pertanto invariabile ed indipendente da qualsiasi imprevisto o eventualità.
5. L'Impresa non potrà vantare diritto ad altri compensi ovvero ad adeguamenti o aumenti del corrispettivo contrattuale.

Articolo 12 Trasparenza dei prezzi

1. Il Fornitore espressamente ed irrevocabilmente:
 - dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente Contratto Esecutivo;
 - dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del Contratto Esecutivo stesso;
 - si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente Contratto Esecutivo rispetto agli obblighi con esse assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Fornitore non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del presente contratto, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 Cod. Civ. per fatto e colpa dell'Impresa, che sarà conseguentemente tenuta al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 13

Fatturazione e pagamenti

1. Le fatture in formato elettronico, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, relative ai corrispettivi dovuti secondo quanto previsto al precedente art. 11, vengono emesse dal Fornitore all'esito delle verifiche di conformità. I corrispettivi saranno corrisposti dall'Amministrazione secondo la normativa vigente in materia di Contabilità delle Amministrazioni e previo accertamento della prestazione effettuata. La fattura elettronica verrà corrisposta nel termine e secondo le modalità stabilite dalla nota di incarico visto l'Accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art.15 L.241/90), approvato Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali www.regione.puglia.it con D.G.R. n. 177/2024 che disciplina il rapporto di collaborazione per un periodo di 36 mesi o comunque a completamento del progetto operative.
2. Resta, tuttavia, espressamente inteso che in nessun caso il Fornitore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel presente Contratto Esecutivo. Qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo il presente Contratto Esecutivo potrà essere risolto di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi da parte dell'Amministrazione tramite PEC, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.
3. I pagamenti sono subordinati all'effettiva e materiale erogazione della prestazione. Il pagamento del corrispettivo è disposto dal R.U.P. previo ricevimento di regolare fattura elettronica. In conformità delle disposizioni dell'art. 3 della legge 136/2010, e ai fini dell'immediata tracciabilità dei pagamenti, il pagamento delle prestazioni avverrà su di un conto dedicato anche non in via esclusiva all'oggetto della presente gara, che dovrà essere opportunamente comunicato. L'operatore economico dovrà preventivamente concordare con la Stazione appaltante le modalità di emissione delle fatture di pagamento, con particolare riferimento all'intestatario delle medesime. La fattura dovrà riportare il protocollo e l'oggetto del servizio, oltre il numero CIG e CUP comunicati e dovranno apporre la dicitura "scissione dei pagamenti". In caso di mancato rispetto a quanto sopra stabilito, non saranno riconosciuti eventuali interessi moratori. In caso di ritardo nei pagamenti, il tasso di interesse potrà essere quello di cui alla direttiva europea (BCE + margine del 7%) e non come prevede il D. Lgs. 231/2002 (Tasso BCE + 7 punti percentuali).
4. Nel caso di incompleta o erronea documentazione da parte del fornitore, i termini si intendono sospesi fino all'integrazione e completamento della stessa. Il pagamento dei corrispettivi viene effettuato, di norma, entro e non oltre 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa acquisizione di documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) e verifica ai sensi del D.M. n. 40 del 18/01/2008.
5. Le modalità di liquidazione e pagamento saranno comunicate con successiva nota e gestite da Unioncamere Puglia, giusta DGR n. 177/2024.

Articolo 14

Cauzione

1. Il soggetto affidatario risulta un soggetto di comprovata affidabilità, pertanto esonerato dal pagamento della garanzia definitiva.

Articolo 15

Subappalto – Divieto di cessione del contratto

1. Il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 36/2023, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 16

Obblighi verso il personale

1. Il Fornitore si obbliga a far osservare scrupolosamente al proprio personale le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. n. 81/2008). La ditta appaltatrice assume ogni obbligo derivante dalle norme in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e da tutte le norme di legge applicabili in materia.
2. Il Fornitore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori occupati nei servizi di cui al presente appalto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, esonerando espressamente il committente da qualsiasi responsabilità al riguardo.
3. Il Fornitore si obbliga ad assolvere tutti i conseguenti oneri, ovvero quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo eventualmente posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti, in relazione all'ubicazione della sede di servizio, nonché ad assolvere tutti gli altri oneri discendenti dalla forma giuridica del rapporto di lavoro attivato.
4. Il Fornitore si obbliga, inoltre, a presentare, su richiesta, copia della denuncia INAIL e INPS, oltre che dei libri matricola e paga, e di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi.

Articolo 17

Risoluzione

1. La Regione Puglia ha la facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento nelle seguenti ipotesi:

- qualora le violazioni dell'offerta tecnica e del presente contratto comportino negligenze tali da rendere impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali e assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- subappalto non espressamente autorizzato dal committente;
- mancato rispetto, definitivamente accertato, dei contratti collettivi;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'affidamento del servizio;
- fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale;
- abbandono dei lavori da parte dell'aggiudicatario;
- ritardo che determina danno non recuperabili con la penale;
- cessione del contratto;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto;
- in tutti gli altri casi previsti dalle vigenti disposizioni normative e dal Codice Civile.

In tali casi la Regione Puglia potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con PEC, di volersi avvalere della presente clausola risolutiva ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per fatto dell'Appaltatore stesso, questo sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il committente dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

2. Il committente può, inoltre, recedere dal contratto d'appalto negli ulteriori seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse nel Codice Civile.

Per quanto non previsto si rinvia all'art. 122 D. Lgs. N. 36/2023.

Articolo 18

Responsabilità Civile

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Fornitore quanto dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
 2. L'Amministrazione è estranea ai rapporti dell'aggiudicatario con i terzi e non risponde per i danni contrattuali ed extra contrattuali casualmente riconducibili all'attività del medesimo.
 3. Perciò, il fornitore terrà indenne la Regione Puglia nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve da ogni diritto, pretesa, molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni casualmente riconducibili all'attività dell'aggiudicatario medesimo. Nel caso in cui all'Amministrazione fosse richiesto da terzi il pagamento di somme casualmente riconducibili all'attività dell'aggiudicatario, questi sarà tenuto a pagare direttamente e, comunque, a rimborsare all'Amministrazione, a prima richiesta e senza poter opporre eccezioni di alcun tipo, quanto la stessa fosse eventualmente costretta a pagare, con facoltà per quest'ultima di rivalersi sui crediti vantati dal fornitore o, se insufficienti, sul deposito cauzionale prestato.
 4. Il Fornitore assicura di tenere indenne l'Amministrazione anche nel caso di eventuali pretese di terzi relative a violazioni delle leggi sul diritto d'autore e sulla proprietà intellettuale in generale.
 5. Resta inoltre a carico del Fornitore:
 - copertura assicurativa per tutti i danni che si dovessero verificare al proprio personale, nonché sugli strumenti di lavoro e mezzi d'opera;
 - copertura assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni a persone e/o cose, anche di terzi, derivanti da quanto realizzato, nonché dell'operato del proprio personale in loco.
 6. Il Fornitore si assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione. Essa risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compenso da parte del Dipartimento Agricoltura.
- Conseguentemente, il Fornitore esonera il Dipartimento Agricoltura da dette responsabilità, impegnandosi a sollevarlo da qualsiasi richiesta che, per tale motivo, dovesse essere presentata.
- A garanzia di quanto sopra, il Fornitore ha stipulato polizza di assicurazione per danni da esecuzione e responsabilità civile verso terzi e Unioncamere/Regione Puglia, Polizza UnipolSai n. 186692141/2 acquisita agli atti.
- La costituzione della stessa può essere sostituita da apposita attestazione della compagnia presso cui è già assicurata la ditta aggiudicataria per la Responsabilità Civile, da cui risulti che la polizza in corso copre i rischi per i danni a terzi conseguenti alla stipula della concessione per i massimali sopra indicati.

Articolo 19

Tracciabilità dei flussi finanziari – Ulteriori clausole risolutive espresse

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente Contratto Esecutivo, si conviene che, in ogni caso, l'Amministrazione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore a mezzo PEC, il presente Contratto Esecutivo nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici n. 8 del 18

novembre 2010.

3. Il Fornitore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Articolo 20

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Il Fornitore riconosce a proprio carico tutti gli oneri fiscali e tutte le spese contrattuali relative al presente atto.
2. Al presente atto, in tema di imposta di bollo, si applica quanto disposto all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 21

Clausola anti-Pantouflage

1. Il Fornitore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti regionali che si trovino nella condizione di limitazione temporale alla libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione regionale, non possono svolgere nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.
2. È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto al comma 1.
3. È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

Articolo 22

Foro Competente

1. Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Fornitore e l'Amministrazione, la competenza è del foro di Bari.

Articolo 23

Trattamento dei dati personali

1. Le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate - oralmente e prima della sottoscrizione del Contratto - le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito "Regolamento UE") circa il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del Contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che loro spettano loro in virtù degli artt. 15 e ss. della citata normativa europea.
2. Le Parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della legislazione nazionale ed europea vigente in materia di protezione dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali), con particolare riguardo alle misure di sicurezza da adottare.
3. Il Fornitore prende atto che l'Amministrazione tratta i dati forniti dal Fornitore, anche relativi a soggetti terzi coinvolti nelle attività di trattamento quali, a titolo esemplificativo, i dipendenti e collaboratori del Fornitore, ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione tecnica, economica ed amministrativa del Contratto stesso. Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici e potranno essere comunicati a soggetti terzi titolati quali il Titolare/Responsabile del Trattamento oggetto del presente contratto, a collaboratori esterni e Organismi Pubblici ai quali la comunicazione sia necessaria per adempiere alle attività afferenti o

collegate all'esecuzione del presente Contratto.

4. Con la sottoscrizione del Contratto, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito. Il Fornitore si impegna, altresì, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione del Contratto, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.

5. Il Fornitore prende atto che la ragione sociale dell'operatore economico ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, potranno essere diffusi tramite il sito internet dell'Amministrazione e sono in ogni caso soggetti agli obblighi imposti dalla vigente normativa sulla trasparenza delle attività dell'Amministrazione.

6. Il Fornitore si impegna a svolgere i trattamenti di dati personali nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali (ivi inclusi - oltre al Regolamento (UE) 2016/679 e al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 – anche gli ulteriori provvedimenti, autorizzazioni generali, pronunce in genere emanati dal Garante per la protezione dei dati personali) nonché delle misure minime di sicurezza ICT per le PP.AA. di cui alla Circolare AgID n. 2/2017 del 18 aprile 2017 (in Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 103 del 5-5-2017).

7. Il Fornitore si impegna con il presente contratto ad accettare la eventuale designazione da parte dell'Amministrazione a Responsabile/Sub-Responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del GDPR relativamente ai dati personali di cui la medesima Amministrazione è Titolare/Responsabile del Trattamento. Il Fornitore è comunque autorizzato al trattamento degli eventuali dati personali nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente ivi previsti. Le modalità di trattamento dovranno essere improntate ai disposti del Regolamento UE 679/2016, del Dlgs 196/2003 e s.m.i. e dovranno essere conformi alle condizioni contenute nella nomina a Responsabile/Sub-Responsabile del Trattamento se predisposta.

Letto, approvato e sottoscritto
Bari, 29 gennaio 2025

Il Fornitore

L'Amministrazione

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. il Fornitore dichiara di aver letto con attenzione e di approvare specificatamente le pattuizioni contenute negli articoli seguenti: Art. 5 Proprietà, Art. 6 Erogazione delle prestazioni, Art. 7 Gestione del Contratto Esecutivo, Art. 8 Consegna. Art. 9 Innovazioni e varianti, Art. 10 Penalità, Art. 11 Corrispettivi, Art. 12 Trasparenza dei prezzi, Art. 13 Fatturazione e pagamenti, Art. 14 Cauzione, Art. 15 Subappalto, Divieto di cessione del contratto, Art. 16, Obblighi verso il personale, Art. 17 Risoluzione Art. 18 Responsabilità Civile, Art. 19 Tracciabilità dei flussi finanziari-Ulteriori clausole risolutive espresse, Art. 20 Oneri fiscali e spese contrattuali, Art. 21 Clausola anti-Pantouflage, Art. 22 Foro competente, Art. 23 Trattamento dei dati personali.

Letto, approvato e sottoscritto
Bari, 29 gennaio 2025

Il Fornitore

L'Amministrazione



EVOLIO EXPO

BARI

30-31 GENNAIO 2025 e 1 FEBBRAIO 2025

Introduzione

Il settore olivicolo sta vivendo negli ultimi anni una grave crisi legata alle produzioni, in termini di quantità, e legata al prezzo finale del prodotto, che vede un consumatore disorientato davanti alle continue fluttuazioni del prezzo, rispetto alle quali non comprende la motivazione e, soprattutto in assenza di quegli strumenti utili a comprendere il reale valore economico del prodotto di qualità.

L'olio extra vergine di oliva è un prodotto semplice e complesso: semplice, perché è una semplice spremuta di un frutto; complesso perché per avere quella semplice spremuta è necessario un lavoro ed un coinvolgimento di tante professionalità e persone competenti, di luoghi e di paesaggi che sono frutto della storia millenaria che riguarda comunità che hanno stratificato nel tempo usi, abitudini, costumi che caratterizzano un territorio, il suo ambiente la sua biodiversità.

Un patrimonio di valori che non viene mai comunicato all'esterno e soprattutto non viene mai comunicato al consumatore finale, che si trova a dover scegliere il prodotto semplicemente per il prezzo.

Un patrimonio di valori che corrisponde ad una civiltà olivicola millenaria che ha molto da raccontare ma che soprattutto può contribuire a costruire una serie di elementi valoriali che costituiscono la parte non tangibile del valore economico prodotto finito olio evo e concorrono a "nutrire" la consapevolezza del consumatore nella sua scelta di acquisto, di un prodotto di qualità certamente, ma che ha un ruolo importante per l'ambiente, il territorio, la biodiversità, la salute, la storia e le tradizioni di una comunità.

Le Fiere sull'olivicultura

Negli ultimi venticinque anni si è tentato più volte di creare occasioni fieristiche sull'olio evo con successi altalenanti, a seconda del momento storico ed agli investimenti pubblici che hanno cercato di "omologare" il settore olio evo a quello del vino. Sono sempre stati due mondi diversi, anche per categoria di buyers internazionali. Da Sol-Vinitaly ad Olio Capitale, fino a Cibus Olio o Fiera di Milano, in molti hanno cercato di intercettare aziende olivicole che stentavano a trovare uno spazio di mercato nazionale ed internazionale in maniera autonoma e, grazie all'intervento di "collettive" di Enti regionali, Camere di commercio e Consorzi si è tentato di far decollare un settore fieristico che purtroppo non ha mai avuto l'appeal del mondo del vino che - viceversa - ha sempre richiamato, celebrità, fashion, cibo, stile di vita, glamour. Il mondo dell'olio evo, dal punto di vista fieristico, è stato sempre il "fratello povero" del mondo vitivinicolo, perché non ha mai evocato quell'insieme di emozioni che il mondo del vino richiama grazie ad importanti investimenti privati italiani e stranieri verso la creazione di suggestioni emotive che prescindevano dal prodotto e puntavano all'aspetto dei luoghi, delle persone, della bellezza dei paesaggi e delle esperienze pseudo-rurali collegate alle cantine.

Al momento attuale Olio Capitale di Trieste, grazie alla caparbia della CCIAA Venezia Giulia, sopravvive, anche se non ha ancora un percorso chiaro e definito sul ruolo che vuole giocare nel panorama fieristico prossimo futuro.

La necessità di pensare ad un nuovo format per il settore

Abbiamo bisogno - dunque - di pensare ad un nuovo format "fieristico" che sia allo stesso tempo un evento in grado di restituire all'esterno il sistema valoriale espresso da questo eccezionale prodotto, che ha una valenza fondamentale nella religione e negli stili di vita, ed è in grado di rappresentare la Civiltà del Mediterraneo. Non ci si può limitare, pertanto, alla mera esposizione del mondo produttivo. Occorre, viceversa, una nuova

narrazione che faccia sentire le aziende che vi partecipano parte di un progetto a lungo periodo, non finalizzato solo alla vendita al quintale dell'olio extravergine di oliva ma soprattutto alla rappresentazione del reale valore commerciale dell'olio evo, somme dei beni necessari al processo produttivo e di una componente immateriale, che è la somma di ambiente, al paesaggio, storia, cultura, al benessere, biodiversità dei luoghi, comunità. Quindi si auspica la realizzazione di una Fiera inclusiva di contaminazioni culturali, legate alla civiltà olivicola, che aiutino i buyers, gli addetti alla comunicazione, i consumatori e le aziende stesse a far percepire il reale valore dell'olio evo.

Far percepire il valore ed i valori dell'olio extra vergine di oliva

In questo contesto il Turismo dell'Olio può rispondere a queste esigenze legate alla COMUNICAZIONE, al far conoscere e comprendere il lavoro, le peculiarità nutrizionali e sensoriali, il patrimonio culturale e ambientale che è l'olivo, attraverso un contatto diretto con il mondo della produzione ma anche, con il contatto diretto con le comunità che di questo prodotto magari vivono o che comunque caratterizzano la propria storia ed identità. Il turismo dell'olio è anche una grande opportunità per dare "valore" al prodotto finito olio extra vergine di oliva esaltando quell'insieme di valori che rappresentano i territori e dell'olio extra vergine di oliva, che permettano una remunerazione adeguata del prodotto e dei produttori olivicoli, risultato concreto e fattivo delle attività di educazione e conoscenza del prodotto e della sua cultura trasmesse ed "offerte" al turista consumatore attraverso i protagonisti del territorio, gli olivicoltori, i frantoiani, i ristoratori ed il patrimonio paesaggistico di un territorio.

L'olivicultura e, di conseguenza, il turismo dell'olio può offrire una opportunità che è quella di far diventare l'agricoltura e l'olivicultura una occasione per rivitalizzare i luoghi con nuova imprenditoria, giovane, che deve cogliere la multidisciplinarietà del settore agricolo dove l'atto agricolo è parte di un progetto di economia circolare locale in cui far emergere le tipicità e le peculiarità di un territorio.

La dimensione mediterranea dell'olivicultura: riconoscimento Unesco

In una prospettiva di futuro prossimo, l'olivicultura, nella sua sfida globale, avrà sempre più una dimensione legata alla mediterraneità, in quanto luogo (al momento) principale della produzione ma anche, luogo identitario della civiltà che lega i Paesi che si affacciano sul Mare Nostrum.

Nel mondo l'olio di oliva è meno del 4% delle materie grasse consumate. Un mercato enorme in una prospettiva dove l'alimentazione è sempre più orientata verso una alimentazione salutistica e riferita alla Dieta Mediterranea.

In questo evento, quindi, in una prospettiva di crescita dell'evento, non possiamo non prevedere una contaminazione con le produzioni di eccellenza del Mediterraneo, sempre con il filo conduttore di rappresentare il reale valore del prodotto ma, soprattutto in una sfida che riguarda il mondo dove il "grasso" per eccellenza (alimento) è e sarà l'olio evo di qualità.

L'Associazione nazionale Città dell'Olio fa parte di Re.Co.Med. (la Rete delle Città dell'Olio del Mediterraneo - nata nel 2011 e di cui fanno parte, oltre all'Italia, 9 Paesi: Turchia, Tunisia, Libano, Spagna, Grecia, Slovenia, Malta e Montenegro) il cui obiettivo è quello di accrescere la consapevolezza del valore turistico dell'olio evo, prodotto principe dell'area del Mediterraneo, allo scopo di contribuire alla promozione, all'accrescimento del patrimonio olivicolo, alla valorizzazione della cultura, delle ricchezze scientifiche, sviluppando il turismo del futuro, in relazione con la civiltà mediterranea dell'ulivo.

Perché in Puglia

Il valore dell'olio per una Regione come la Puglia e un Paese come l'Italia, hanno la possibilità di essere affermati in maniera intelligente: escludendo posizioni difensive su alcuni temi critici (scarsa remunerazione, abbandono degli olivi nelle aree interne), rendendo visibile come la qualità della vita non può prescindere da storia, paesaggi. Un evento tradizionale non avrebbe questa valenza. Mettere al centro l'olio – della comunicazione, del paesaggio, del benessere – ha un'altra valenza e permette di ragionare su obiettivi alti, come l'accennato riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità da parte dell'Unesco per la civiltà mediterranea che si riconosce nell'olivo. Obiettivi che debbono percorrere tutti i passi necessari, ma senza inutili limitazioni: è evidente che la Puglia e Bari sono l'ideale vetrina di tutto il Mediterraneo, anche per una tradizione fieristica che va in questa direzione. Ciò che va realizzato è un processo in grado di accompagnare, assecondare una civiltà e un'economia, tenendo presente che per molti italiani c'è perfino la necessità di comprendere le qualità organolettiche e salutari dell'olio extravergine. Passaggi successivi sono comprenderne il valore commerciale, poi quello simbolico e culturale, fino ad arrivare ad un turismo – o, per meglio dire a un viaggio – in grado di mettere in contatto persone curiose con le passioni e le tradizioni di un luogo (anime dialoganti), in un processo di crescita virtuoso e sostenibile.

L'EVENTO

Parte Espositiva

L'Associazione nazionale Città dell'Olio si rende disponibile a coinvolgere per la parte espositiva le Città dell'Olio (ad oggi i soci sono oltre 500) e le aziende produttrici di Olio Evo e prodotti da esso derivati site nei loro territori.

Riteniamo necessario che l'allestimento fieristico espositivo sia di forte impatto scenografico, glamour e accattivante, che renda unico nel suo genere l'evento stesso.

Per l'Associazione è fondamentale che le aziende esponano, facciano degustare e vendano il prodotto Olio Evo derivato dalla raccolta 2024.

E' importante il coinvolgimento di buyers (grossista, distributore, agente, responsabile acquisti GDO, ma anche ristoratore, albergatore, catering, barista o sommelier di professione), con un ricco programma per favorire la loro presenza e la conoscenza del territorio, al fine di sviluppare relazioni, conoscere maggiormente il prodotto e poterlo degustare da chi lo produce.

Parte Convegnistica

L'Associazione nazionale Città dell'Olio si rende disponibile a organizzare la parte culturale dell'evento, di seguito esemplificata:

1. Talk

Si tratta di Tavole rotonde informali con la trattazione tre tematiche importanti per il settore dal punto di vista culturale: a) il turismo dell'olio, come nuova opportunità di conoscenza del prodotto e dei territori di origine

nell'ottica di una multidisciplinarietà delle aziende olivicole; b) la salute, strumento di comunicazione forte nell'ambito di una sana alimentazione basata sulla Dieta Mediterranea; c) il paesaggio, come salvaguardia della identità culturale e della biodiversità. Saranno di carattere nazionale con la presenza di stakeholder di fama nazionale, docenti universitari, relatori di alto profilo. Oltre ai relatori indicati dall'Associazione nazionale Città dell'Olio saranno presenti anche i relatori delle Associazioni di Categoria e/ o altri Enti coinvolti come partner dell'evento. La durata di ogni Talk sarà di circa 1 ora e 30.

2. Monografie

Le monografie, denominate **“A colloquio con ...”** della durata massima di 1 ora, vedranno gli interventi di esperti di olivicoltura, paesaggio, oleoturismo, alimentazione, salute e ambiente, con l'obiettivo di fare divulgazione scientifica e culturale sul tema dell'olio, coinvolgendo influencer, nomi noti delle eccellenze dell'agroalimentare italiano, conoscitori della biodiversità, del territorio.

Le monografie realizzate saranno tre, uno in ogni giornata della manifestazione.

Per favorire l'attenzione mediatica e valorizzare punti di vista originali, non si possono tralasciare personaggi “noti” del mondo della cultura o del giornalismo, della tv, del teatro o del cinema, comunque profondi conoscitori (e produttori) di olio evo. Tra questi, a titolo esemplificativo: Stefano Mancuso, Mario Tozzi, e Michele Monopoli e saranno condotti da un noto giornalista tv come Nicola Prudente (Tinto), Raiz.

Il format delle monografie a seconda dei casi e dei personaggi coinvolti potrà avere la forma di monologo, una sorta di “lezione” se possibile in chiave divertente e, comunque, divulgativa oppure sotto forma di una frizzante intervista e colloquio tra l'ospite ed il giornalista. Le diverse personalità, i diversi settori di specializzazione (e quindi i necessari interventi isolati) serviranno a costruire lo scenario per ogni tema, a dimostrazione della stratificazione di valori che riguardano l'olivo.

Attività Collaterali

a) Laboratori Olio-Cibo

L'Associazione nazionale Città dell'Olio propone di dedicare due appuntamenti al giorno (per un totale di 6 momenti) ad esaltare gli oli extravergine di oliva in abbinamento alle produzioni alimentari di qualità. Saranno questi momenti di approfondimento e degustazione degli Oli EVO presenti all'interno della manifestazione, provenienti dalle diverse Regioni italiane e appartenenti a cultivar differenti.

Le attività di abbinamento CIBO/OEVO verranno incentrate sulla valorizzazione dei prodotti tipici, sei laboratori della durata di un'ora l'uno, in cui per ogni laboratorio verranno somministrati tre assaggi di una pietanza tipica pugliese realizzata con ingredienti ricercati tra i prodotti tipici di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati all'olio evo in cucina e a tavola con tre o più oli evo di eccellenza differenti che verranno individuati tra quelli presenti in fiera. Tutti gli ingredienti verranno scelti tra le eccellenze gastronomiche tipiche dei diversi territori pugliesi, cercando di dare visibilità alle produzioni di maggiore rilevanza tipica presenti sul territorio ed anche alle ricette storiche preparate anche nelle sagre di paese di tutto il territorio regionale. Gli ingredienti che compongono i piatti verranno narrati con la finalità di

esaltarne le caratteristiche produttive e di trasformazione agroalimentare puntando sulle informazioni storiche, nutrizionali e salutistiche, verranno inoltre raccontate le tecniche di preparazione tramandate da generazione in generazione e le attuali potenzialmente incentrate sulla nutraceutica. Le attività saranno svolte in nome dell'olio evo, abbinato in linea e contrasto, rappresenterà l'ingrediente caratterizzante di ogni preparazione, al fine di diffondere le sue qualità e di farne apprezzare il suo valore nella sua complessità identitaria, storica, culturale, turistica, salutistica e nutrizionale. L'olio evo si trasformerà nell'ingrediente caratterizzante della preparazione gastronomica, per le sue note aromatiche tipiche di ogni varietà coltivata, per l'intensità e la persistenza del fruttato, del piccante e dell'amaro, ed in particolare per come le sue caratteristiche verranno utilizzate nei diversi tipi di cottura e negli abbinamenti a crudo.

L'Associazione propone come presentatore dei laboratori un cultore del cibo e del territorio, un food blogger, come Paolo Leoci (Accademia dei Tipici) che avrà il ruolo di raccontare il cibo e l'olio utilizzato per ciascun momento di approfondimento.

b) Corsi di conoscenza dell'olio evo

Si tratta di corsi di avvicinamento al mondo dell'olio evo che si terranno in due appuntamenti giornalieri (per un totale di 6 appuntamenti per tutta la durata della manifestazione), di cui uno sarà aperto al pubblico su prenotazione per un numero massimo di 25 posti, un altro, invece, sarà rivolto al personale della ristorazione della città di Bari ed agli operatori del settore, infine sarà creato un corso ad hoc in lingua inglese per i buyers internazionali che saranno presenti in fiera.

Le tematiche su cui i corsi verteranno sono principalmente l'acquisizione delle corrette tecniche di degustazione con un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici dell'EVO, fornendo anche elementi utili per l'abbinamento con il cibo.

I corsi saranno tenuti da tre associazioni di assaggio nazionali e saranno rivolti non solo al pubblico visitatore, ma anche agli operatori, ai ristoratori e personale dei ristoranti della Città di Bari e buyers italiani e stranieri (sarà realizzato anche una masterclass in lingua inglese).

c) EVOLIO - HAPPY HOUR. I giovani incontrano l'Olio Evo.

Dalle 18.00 alle ore 20.30, nelle giornate di giovedì 30 e venerdì 31 gennaio, si terrà l'happy hour a base di cocktail all'olio evo mixati dai più famosi bartender pugliesi, l'olio Evo utilizzato sarà quello delle aziende espositrici in Fiera. Il tutto animato da buona musica da parte di DJ di fama nazionale e regionale. L'obiettivo della ns Associazione è quello di far avvicinare al mondo dell'olio le generazioni più giovani. Interessante potrebbe essere la diretta in quella fascia oraria di una radio regionale che intervisti il pubblico presente in Fiera, i protagonisti della manifestazione, le aziende, gli organizzatori ...

d) Spettacolo Teatrale sull'olio evo

Nella serata di conclusione dell'evento, pensavamo di realizzare presso il Teatro Kursaal di Bari uno show contemporaneo in cui l'oro liquido italiano sarà protagonista assoluto. Lo spettacolo diretto ed ideato da Raffaello Fusaro interverrà narrazione, videoproiezioni, danza, in uno show emozionale e innovativo per narrare l'elemento già utilizzato dai nostri avi come unguento per la bellezza del corpo, oltre che come

ingrediente portatore di luce, capace di alimentare lucerne e lampade. Secondo la mitologia greca, la Dea Atena piantò in terra di Puglia il primo albero di ulivo. Secondo la storia furono i Fenici a portare in Puglia gli ulivi. I Greci lo ritenevano pianta sacra, simbolo di coraggio, forza e pace: chi recava danni o la sradicava veniva addirittura mandato in esilio. Passando dal Medioevo fino alla crisi climatica del 1700, per arrivare alle conquiste del 1900, l'olio verrà raccontato, danzato, proiettato in splendide immagini d'autore in uno show interattivo e multidisciplinare per ogni fascia di pubblico.

Si tratta di uno show teatrale il cui protagonista è l'Olio Evo, un'opera teatrale e musicale inedita capace di trasmettere e raccontare i valori e la storia, la mitologia, le origini e la tradizione che oggi va verso il futuro dell'olio ricavato dagli ulivi pugliesi.

LE ATTIVITÀ DI SEGRETERIA

L'Associazione nazionale Città dell'Olio si rende disponibile a svolgere le seguenti attività di segreteria prima, durante e post evento:

Coordinamento Organizzativo

- Supervisione generale delle attività convegnistiche e collaterali.
- Pianificazione e monitoraggio delle tempistiche operative e delle scadenze.

Pianificazione Programma

- Collaborazione con gli Enti promotori per la definizione del programma dell'evento.
- Integrazione e aggiornamento del programma durante tutte le fasi preparatorie.
- Individuazione e coordinamento di un programma promozionale le Città dell'Olio pugliesi che parteciperanno alla manifestazione.

Comunicazione e Contatti

- Gestione dei contatti telefonici e scritti con tutti gli interlocutori (relatori, partecipanti, fornitori).
- Sviluppo di un sistema di comunicazione personalizzata via mail e telefono per coinvolgere i potenziali partecipanti.
- Recall telefonici per sollecitare e confermare l'adesione dei soggetti interessati all'iniziativa.

Gestione Relatori

- Cura dei rapporti con i relatori, inclusi contatti preliminari e successivi aggiornamenti.
- Definizione e pianificazione dei ruoli e degli interventi dei relatori.
- Predisposizione del piano di viaggio, gestione prenotazioni hotel e ospitalità per i relatori.

Organizzazione Logistica e Fornitori

- Identificazione e coordinamento di tutti i servizi indispensabili per l'evento (fornitori di catering, attrezzature tecniche, location, ecc.).
- Acquisizione e valutazione dei preventivi, accettazione, e gestione della fatturazione fino alla liquidazione.
- Gestione biglietti e prenotazione spettacolo teatrale di sabato 1 febbraio 2025.

Mailing e Inviti

- Creazione e gestione del mailing di invito personalizzato.
- Coordinamento del programma promozionale per i partecipanti, in particolare i 24 Enti Soci Pugliesi.

Relazioni Pubbliche (P.R.)

- Cura dei rapporti di P.R. generali con stakeholder e partner dell'evento.

Budget e Controllo Costi

- Predisposizione e gestione del centro di costo per tutte le attività promozionali e culturali legate all'evento.
- Monitoraggio e controllo delle spese a partire dall'acquisizione dei preventivi, accettazione, acquisizione fatture e liquidazione.
- Predisposizione Rendicontazione finale e relazione dell'evento.

LA COMUNICAZIONE

L'Ufficio Stampa dell'Associazione nazionale Città dell'Olio collaborerà con gli Uffici Stampa della Nuova Fiera del Levante, della Regione Puglia e di Pugliapromozione, occupandosi di rilanciare i contenuti, i comunicati stampa, ed i post social attraverso i propri canali.

Riservatezza e Proprietà Intellettuale

Quanto contenuto in questo documento è da ritenersi riservato e non potrà essere divulgato se non all'interno dell'organizzazione ricevente per fini di valutazione dello stesso. Le informazioni contenute nel presente documento sono da considerarsi proprietà intellettuale di Associazione nazionale Città dell'Olio e sono fornite al ricevente esclusivamente per la valutazione della proposta descritta. Tutte le comunicazioni tra l'Associazione nazionale Città dell'Olio e il ricevente, e tutte le informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'incarico sono e saranno considerate riservate e confidenziali. L'obbligo di riservatezza dovrà essere mantenuto anche successivamente al termine, per qualsiasi motivo delle singole azioni intraprese, salvo autorizzazione scritta di Associazione nazionale Città dell'Olio, ovvero salvo quando, in base alle vigenti leggi, le informazioni diverranno legittimamente di pubblico dominio. L'Associazione nazionale Città dell'Olio manterrà parimenti la massima riservatezza per quanto concerne dati, informazioni, know-how, attrezzature e quant'altro riguarda l'organizzazione aziendale controparte.

EVOLIO EXPO
Bari Nuova Fiera del Levante
30-31 GENNAIO - 1 FEBBRAIO 2025

Programma

GIOVEDÌ 30 GENNAIO 2025

AREA CONVEGNI REGIONE PUGLIA

Ore 11.00 **Inaugurazione della Fiera Evolio Expo e Taglio del nastro**

Madrina della manifestazione e moderatrice:

Monica CARADONNA, conduttrice TV Rai 1

Saluti istituzionali:

Vito LECCESE, *Sindaco di Bari*

Michele EMILIANO, *Presidente Regione Puglia*

Donato PENTASSUGLIA, *Assessore Agricoltura, Risorse Idriche, Tutela delle Acque e Autorità Idrica Regione Puglia*

Gaetano FRULLI, *Presidente Nuova Fiera del Levante*

Relatori:

Luciana DI BISCEGLIE, *Presidente Unioncamere Puglia*

Michele SONNESSA, *Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio*

Fiorenza PASCAZIO, *Presidente ANCI Regione Puglia*

Conclusioni:

Francesco LOLLOBRIGIDA, *Ministro Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste*

a seguire **Premiazione del Mastro Oleario 2024**

a cura di AIFO (Associazione Italiana Frantoiani Oleari)

Ore 12.30 **“ENOLIOEVOPUGLIA – ROADTO EVOLIO 2025”**

Presentazione risultati tour gastronomico

a cura di Fondazione Sommelier di Puglia

Giovanni VENTRELLI, *Senior marketing strategist*

Barbara POLITI, *Giornalista e conduttrice*

a seguire **TALK**

“L'EVOLUZIONE e lo sviluppo comunicativo dell'olio extra vergine di qualità in Italia e l'approccio sulle nuove generazioni di consumatori”

a cura di Fondazione Italiana Sommelier di Puglia

Relatori:

Federico QUARANTA, *Conduttore radiofonico e televisivo*
Mimmo MAZZA, *Direttore de La Gazzetta del Mezzogiorno*
Barbara POLITI, *Giornalista e conduttrice*
Andrea ZIGROSSI, *Sommelier e content creato*
Gabriele SABATINO, ***Olio influencer e content***
Alessia BORRELLI, *Degustatrice Evo e Relatore Associazione Italiana Sommelier Olio*
Savino MURAGLIA, *Produttore EVO*
Giuseppe CUPERTINO, *Presidente Fondazione Italiana Sommelier in Puglia*

Ore 17.00 **Convegno**
I Nuovi Bandi del CSR 2023/2027 per le filiere agricole pugliesi
Contributi per nuovi impianti di olivo, ciliegio, uva da tavola ed agrumi
a cura di Confagricoltura Puglia

Saluti:

Luca LAZZARO, *Presidente Confagricoltura Puglia*

Interventi:

Gianluca NARDONE, *Direttore Dipartimento Agricoltura Regione Puglia*

Gianni PORCELLI, *Ufficio Progettazione Confagricoltura Nazionale*

Conclusioni:

Donato PENTASSUGLIA, *Assessore Agricoltura, Risorse Idriche, Tutela delle Acque e Autorità Idrica Regione Puglia*

Moderata:

Beatrice BRIZI, *Direttore Confagricoltura Puglia*

Ore 18.30 **TALK**
“Olivo, pace e resilienza: voci e testimonianze dalla Palestina”
A cura di Ciheam

Relatori:

Jafar A.D. SALAHAT

Mohammed KHALED, *Consulente Agrario*

“Il contributo della mappatura degli ulivi alla salvaguardia del patrimonio ambientale e alla resilienza delle comunità”

Taghreed SALAM, *Palestinian Standard Institution/Assaggiatrice Olio*

“Standard olivicoli palestinesi: valorizzazione dei prodotti locali e sostegno alla

resilienza economica delle comunità”

Paul GASPARINI, AICS

“Inclusione sociale e opportunità lavorative attraverso l’olivicoltura: il mini frantoio di Betlemme”

Modera:

Marina CASTELLANETA, Professoressa ordinaria di Diritto Internazionale, Dipartimento di Giurisprudenza dell’Università di Bari

AREA B2B Regione Puglia

Ore 17.00 TALK

“Tutte le forme di salute dell’EVO: dalla cucina al benessere del corpo e della mente”

a cura di *Fondazione Italiana Sommelier di Puglia*

Relatori:

Cosimo Damiano GUARINI, Agronomo

Paolo SCARNECCHIA, Degustatore EVO e Relatore Associazione Italiana Sommelier Olio

Piero INTINI, Produttore Olio EVO

Barbara POLITI, Giornalista e conduttrice

Sabrina PUPILLO, Tecnologa alimentare

AREA SHOW COOKING – ELAIOTECA – MASTERCLASS REGIONE PUGLIA

Ore 15.00 MASTERCLASS

“PERFETTA DEGUSTAZIONE DELL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA”

a cura di *Wine Sommelier Puglia/Fondazione Italiana Sommelier Puglia*

Alessia BORRELLI, Paolo SCARNECCHIA

Degustazione 6 oli extravergine d’oliva in abbinamento a preparazioni tradizionali gastronomiche realizzate dallo chef Antonio Marraffa

Ore 16.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di *Associazione nazionale Città dell’Olio*

Paolo LEOCI, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

*Paolo Leoci sarà accompagnato dall’Associazione **Assaggiatori Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O)**, che presenteranno le caratteristiche*

organolettiche degli oli Evo utilizzati

Ore 18.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Paolo LEOCI, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

*Paolo Leoci sarà accompagnato dall'Associazione **Assaggiatori Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O)**, che presenteranno le caratteristiche organolettiche degli oli Evo utilizzati*

Ore 18.30 EVOOLIO - HAPPY HOUR

“I giovani incontrano l'olio evo”

A base di cocktail all'olio evo mixati dai più celebri bartender abbinati allo street food pugliese, il tutto animato da buona musica di noti Dj.

Durante la giornata sarà possibile degustare tutti gli oli evo presenti in Fiera presso l'ELAIOTECA a cura di Slow food Puglia e AIS Puglia.

VENERDI 31 GENNAIO 2025

AREA CONVEGNI REGIONE PUGLIA

Ore 10.30 Convegno

a cura di Coldiretti Puglia e Unaprol

Relatori:

Patrizio Giacomo LA PIETRA, Sottosegretario di Stato per le politiche agricole alimentari e forestali

Donato PENTASSUGLIA, Assessore Agricoltura, Risorse Idriche, Tutela delle Acque e Autorità Idrica Regione Puglia

David GRANIERI, Presidente dell'Unaprol e Vice Presidente Nazionale di Coldiretti

Alfonso CAVALLO, Presidente Regionale Coldiretti Puglia

Moderatore:

Pietro PICCIONI, Direttore Regionale Coldiretti Puglia

Ore 12.00 **Premio “Pietro Ravanas”. Presentazione progetto e Comitato promotore**
a cura di Italia Olivicola e CIA

Ore 14.00 **CONVEGNO**
“La Formazione Professionalizzante per l’INNOVAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA OLEARIA”
a cura di ITS Academy

Relatori:

Giuseppe MAGGI, Direttore Tecnico ITS Academy AgriPuglia

Comitato di Progetto del Corso:

Antonia TAMBORRINO, Professoressa Dipartimento Di Scienze Del Suolo, Della Pianta e Degli Alimenti Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Donato CONSERVA, Produttore EVO

Savino MURAGLIA, Produttore EVO

a seguire **Premiazione del Concorso oleario riservato agli oli di frantoio Mastro d’Oro 2024**

Presenti:

Patrizio Giacomo LA PIETRA, Sottosegretario di Stato per le politiche agricole alimentari e forestali

Donato PENTASSUGLIA, Assessore Agricoltura, Risorse Idriche, Tutela delle Acque e Autorità Idrica Regione Puglia

Ore 17.00 **A COLLOQUIO CON ...**
a cura di Associazione nazionale Città dell’Olio

Ospite: Mario TOZZI, Primo ricercatore CNR e Divulgatore scientifico

“Rispettare il territorio, per una nuova agricoltura ed una nuova olivicoltura”

Accoglienza istituzionale Regione Puglia

Conduce:

Nicola PRUDENTE (TINTO), conduttore Tv e radiofonico Rai Radio2

Ore 18.30 **CONVEGNO**
“Donne, olivo e olio: energia e visione tra tradizione e innovazione”
a cura di Ciheam

Relatori:

Loriana ABRUZZETTI, *Presidente “Pandolea – Donne dell’Olio” e “Rete delle Donne del Mediterraneo”*

“Donne dell’Olio: esperienze di leadership ed educazione nel Mediterraneo”

Letizia CUONZO, *Proprietaria dell’Azienda Agricola Cuonzo di Palombaio (Bari) e referente del progetto europeo “GRASS CEILING”*

“Donne e innovazione nell’olivicoltura per la valorizzazione del territorio”

Liliana TANGORRA, *Referente del progetto “OLEA ELAIA – Oil Learninig Experience in Apulia”*

“Un modello innovativo di valorizzazione del patrimonio culturale dell’olio nel Mediterraneo. Il progetto OLEA”

Emanuela DE IACO RUSSO, *Referente del CIHEAM Bari per il progetto Olive culture ScaleUp*

“Esperienze di empowerment di donne e giovani nell’olivicoltura in Pakistan”

Moderata:

Rosanna QUAGLIARELLO, *Responsabile Ufficio Relazioni Esterne e Comunicazione CIHEAM Bari*

AREA B2B REGIONE PUGLIA

Ore 18.00 **TALK**
“Puglia EVO World. L’alta qualità dell’extra vergine di Puglia alla conquista dell’alta ristorazione internazionale”
a cura di Kibrit & Calce Srl

Relatori:

AREA SHOW COOKING – ELAIOTECA – MASTERCLASS REGIONE PUGLIA

Ore 11.00 **Laboratorio sensoriale dedicato alla scoperta delle cultivar di olio extra vergine di oliva pugliese:**

“Indovina la Cultivar!”

a cura di AIS Puglia

Ore 15.00 Laboratorio di Pratica sull'abbinamento Cibo – Olio Evo

a cura di AIS Puglia

Ore 16.00 EVO Experience: Sapori, Cibo e Cultura dell'Olio

a cura dell'Istituto Alberghiero IISS Tommaso Fiore di Modugno

Ore 17.00 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Paolo LEOCI, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

*Paolo Leoci sarà accompagnato dall'Associazione **Assaggiatori Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O)**, che presenteranno le caratteristiche organolettiche degli oli Evo utilizzati*

Ore 18.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Paolo LEOCI, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

*Paolo Leoci sarà accompagnato dall'Associazione **Assaggiatori Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O)**, che presenteranno le caratteristiche organolettiche degli oli Evo utilizzati*

Ore 18.30 EVOOLIO – HAPPY HOUR

“I giovani incontrano l'olio evo”

A base di cocktail all'olio evo mixati dai più celebri bartender abbinati allo street food pugliese, il tutto animato da buona musica di noti Dj.

Durante la giornata sarà possibile degustare tutti gli oli evo presenti in Fiera presso l'ELAIOTECA a cura di Slow food Puglia e AIS Puglia.

SABATO 1 FEBBRAIO 2025

AREA CONVEGNI REGIONE PUGLIA

Ore 11.00 **CONVEGNO**
“L'evoluzione del mercato olivicolo italiano e le centralità del ruolo delle terra di Bari”
a cura di Assoproli

Ore 12.30 **CONVEGNO**
Le attività del LabTechFoodDiMed per la filiera Olearia
a cura di ITS Academy

Relatori:

Giuseppe MAGGI, *Direttore Tecnico ITS Academy AgriPuglia*

Vito GALLO, *Professore ordinario di Chimica presso il Politecnico di Bari*

Ore 16.30 **A COLLOQUIO CON ...**
a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Ospite: Stefano MANCUSO, *Botanico e saggista*

“L'olivo: una pianta piena di emozioni”

Accoglienza istituzionale Regione Puglia

Conduce:

Nicola PRUDENTE (TINTO), *conduttore Tv e radiofonico Rai Radio2*

Ore 18.00 **A COLLOQUIO CON ...**
a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Ospite: Michele MONOPOLI, *Agricoltore ed influencer*

“I luoghi, le persone e la comunicazione dell'olio extra vergine di oliva”.

Intervistato da:

Nicola PRUDENTE (TINTO), *conduttore Tv e radiofonico Rai Radio2*

AREA SHOW COOKING – ELAIOTECA – MASTERCLASS REGIONE PUGLIA

Ore 11.00 **CORSO DI AVVICINAMENTO ALL'OLIO EVO**
a cura di UNAPROL - Fondazione Evoo School
Per i visitatori

Corso di avvicinamento al mondo dell'olio evo per un numero massimo di 25 posti, per l'acquisizione delle corrette tecniche di degustazione con un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici dell'EVO, fornendo anche elementi utili per l'abbinamento con il cibo.

Ore 14.00 CORSO DI AVVICINAMENTO ALL'OLIO EVO

a cura di UNAPROL - Fondazione Evoo School

Riservato agli operatori di settore/buyer (in lingua italiana)

Corso di avvicinamento al mondo dell'olio evo per un numero massimo di 25 posti, per l'acquisizione delle corrette tecniche di degustazione con un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici dell'EVO, fornendo anche elementi utili per l'abbinamento con il cibo.

Ore 16.00 CORSO DI AVVICINAMENTO ALL'OLIO EVO

a cura di UNAPROL - Fondazione Evoo School

Riservato agli operatori di settore/buyer (lingua inglese)

Corso di avvicinamento al mondo dell'olio evo per un numero massimo di 25 posti, per l'acquisizione delle corrette tecniche di degustazione con un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici dell'EVO, fornendo anche elementi utili per l'abbinamento con il cibo.

Ore 17.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Paolo LEOCI, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

*Paolo Leoci sarà accompagnato dall'Associazione **Assaggiatori Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O)**, che presenteranno le caratteristiche organolettiche degli oli Evo utilizzati*

Ore 19.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Paolo LEOCI, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

*Paolo Leoci sarà accompagnato dall'Associazione **Assaggiatori Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O)**, che presenteranno le caratteristiche organolettiche degli oli Evo utilizzati*

Durante la giornata sarà possibile degustare tutti gli oli evo presenti in Fiera presso

l'ELAIOTECA a cura di Slow food Puglia e AIS Puglia.

“FUORI FIERA” – Teatro Kursaal Santalucia

21:00 Spettacolo Raffaele FUSARO

Show teatrale il cui protagonista è l'Olio Evo. Opera teatrale e musicale inedita capace di trasmettere e raccontare i valori e la storia, la mitologia, le origini e la tradizione che oggi va verso il futuro dell'olio ricavato dagli ulivi pugliesi. Lo show vedrà la narrazione, videoproiezioni, danza, di grande emozione e di impatto innovativo.



Firmato digitalmente da:

MICHELE SONNESSA

Firmato il 14/01/2025 12:37

Seriale Certificato: 6160656190481662328

Valido dal 27/06/2023 al 09/07/2026

ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1

Offerta Economica relativa a

Descrizione Evolio Expo programma eventi Ass. Citta dell'Olio

RdO nr. 4998990

Numero lotto 0

Amministrazione titolare del procedimento

Ente acquirente	REGIONE PUGLIA DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ED AMBIENTALE		
Ufficio	Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali		
Codice fiscale	80017210727	Codice univoco ufficio	Non presente
Indirizzo sede	Via nazario sauro		
Città	Bari		
Recapito telefonico	+390805405103		
Email	v.piragina@regione.puglia.it		
Punto ordinante	Vincenzo Piragina		

Concorrente

Forma di partecipazione

Singolo operatore economico

Ragione sociale/Denominazione

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

Partita IVA

00883360703

Tipologia societaria

Associazioni, Fondazioni e Enti non ONLUS

Oggetto dell'Offerta

Formulazione dell'Offerta Economica = Valore economico (Euro)

Nome	Valore
Valore offerto	94340,00

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono omnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

SISTEMI DI E-PROCUREMENT