



## CAPITOLATO TECNICO

### PROCEDURA APERTA SOTTO SOGLIA, AI SENSI DELL'ART. 55 DEL D. LGS. n. 163/2006, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SISTEMATIZZAZIONE DEI DATI E SVILUPPO DELLA BANCA DATI ON LINE.

C.I.G. n. 5953634632 – C.U.P. n. J46D13000280009

#### PREMESSE

Il presente bando rientra nell'ambito del progetto di cooperazione transnazionale denominato "LEADERMED" che ha come obiettivo generale il rafforzamento dell'identità rurale mediterranea attraverso la tutela e la valorizzazione condivisa delle culture locali sulla dieta mediterranea. Il progetto coinvolge 16 Gruppi di Azione Locale pugliesi: Alto Salento, Valle D'Itria, Terra dei Messapi, Luoghi del Mito, Terre del Primitivo, Colline Joniche, Valle della Cupa, Terra d'Otranto, Terra d'Arneo, Serre Salentine, Santa Maria di Leuca, Meridaunia, Daunofantino, Le Città di Castel Del Monte, Conca Barese, Sud Est Barese. LEADERMED intende promuovere e valorizzare la dieta mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte. Accrescere la consapevolezza e l'attenzione verso la dieta mediterranea consente infatti di incrementare la domanda di prodotti tipici reperibili presso i produttori locali in primis da parte della stessa popolazione e, presso gli operatori del comparto ristorativo e ricettivo/alberghiero. La dieta mediterranea è sostenibile perché utilizza risorse alternative, sfruttando gli ecosistemi alimentari e le biodiversità locali, incentiva il consumo di prodotti del territorio che richiedono tecniche produttive, specialmente agricole, poco industrializzate e favorisce il principio della "filiera corta", a vantaggio di una più elevata qualità e salubrità del cibo.

L'obiettivo generale sarà realizzato attraverso 5 obiettivi strategici (o azioni comuni) strettamente collegati tra loro. Il primo obiettivo strategico OS1 riguarda lo "Sviluppo di una metodologia innovativa per la valorizzazione della caratterizzazione della Dieta Mediterranea". L'avviso, pubblicato dal partner GAL MERIDAUNIA, prevedeva "la definizione di una precisa strategia di valorizzazione delle risorse delle culture locali della Dieta Mediterranea attraverso la realizzazione di un nuovo modello che comporta un'innovazione metodologica di messa a sistema – integrandolo di tutte le sue componenti - del patrimonio mediterraneo collegato all'alimentazione, tanto negli aspetti legati al recupero di prodotti locali dell'agricoltura, quanto negli aspetti materiali/immateriali turistico-culturali legati al processo di innovazione culturale collegabili a tali risorse". L'attività si è conclusa con la "**Realizzazione di uno studio e sviluppo di una metodologia innovativa per la valorizzazione della caratterizzazione della dieta mediterranea**" (qui di seguito indicato come Studio Team LMED). Lo studio risponde alla costruzione di strumenti sensibili e semplici per esplorare le storie e le geografie del cibo, legando la conoscenza della sua localizzazione alla percezione dell'insieme specifico delle sue proprietà, in termini alimentari, di memoria, di immagini e tracce di paesaggio, di racconti e di storie, per restituire il corpo e il senso della Dieta Alimentare. In particolare la guida realizzata dal Team LMED potrà essere utilizzata da esperti del settore nei propri territori per condurre analoghe ricerche in maniera più spedita e immediata raccogliendo dati, sulla base delle indicazioni e delle metodologie che provengono dallo Studio. Il sito-blog [www.leademed.info](http://www.leademed.info) raccoglie le esperienze e i documenti. Esprime la metodologia innovativa, il sistema delle conoscenze a più voci, le storie nelle geografie.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

GRUPPO DI AZIONE LOCALE SUD-EST BARESE S.c.m. a r.l.

Via Nino Rota, 28/A  
70042 Mola di Bari (BA)  
P. IVA 07001380729

Tel. +39 080 4737490  
Fax: +39 080 4731219  
Skype: galseb2010

[www.galseb.it](http://www.galseb.it)  
[info@galseb.it](mailto:info@galseb.it)  
[galseb@gigapec.it](mailto:galseb@gigapec.it)

Risultati prodotti dallo STUDIO:

- Escursus scientifico sulla Dieta Mediterranea, dalla storia della Dieta come patrimonio dell'Unesco, alle tappe degli studi scientifici effettuati e la piramide alimentare; per poi passare ad un'analisi agronomica sulle misure di salvaguardia da adottare a livello locale.
- Selezione dei prodotti validi per la Dieta Mediterranea, dall'elenco dei prodotti aggiornato annualmente dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari. Dei 33 prodotti selezionati sono state elaborate schede scientifiche, originali, con elementi medici (Composizione e caratteristiche nutrizionali, Proprietà salutistiche, Conservazione e cottura, Prevenzione dalle malattie) ed elementi agronomici (Zone di produzione, Raccolta e consumo, Habitat ideale di coltivazione, Indizi di qualità).
- Elaborazione di una scheda di rilevamento prodotti a disposizione degli operatori del GAL per individuare elementi aggiuntivi e differenti rispetto alle schede del Team LMED. Le schede di rilevamento devono essere sottoposte ad una valutazione medica ed agronomica per assicurare la loro scientificità.
- Il Team LMED ha condotto una sperimentazione esplorativa sul "territorio Pilota" dei Monti Dauni, per tracciare le tappe della esplorazione che dovranno condurre gli operatori del GAL. Sono stati scelti un insieme di "luoghi civetta", con una popolazione particolarmente predisposta al coinvolgimento e in cui i legami locali tra cibo, fondato sulla Dieta Mediterranea, e persone appaiono particolarmente significativi.
- Sono conseguentemente state descritte le linee metodologiche per le esplorazioni partecipate, i criteri per la generazione di mappe, i meccanismi di coinvolgimento, le strategie per la disseminazione e per il coinvolgimento, i meccanismi per il "mantenimento emozionale del sito-blog".
- È stata proposta la rivisitazione di dieci ricette della cucina tipica regionale in chiave mediterranea, nel rispetto dei livelli della piramide alimentare, con un commento salutistico a margine e una loro traduzione in chiave contemporanea.

Il sito [www.leadermed.info](http://www.leadermed.info) racconta l'innovazione di questa esperienza ed il metodo di azione, per tutti i GAL della Regione Puglia. Le storie dei cibi e i racconti sono inseriti dagli esploratori e dagli abitanti in mappe geografiche "emozionali" già disponibili online, attraverso semplice raccolta istantanea di immagini e video, taggati "leadermed" e residenti su flickr, youtube, instagram. Chiunque può accrescere questo patrimonio descrittivo, muovendosi nei territori già esplorati con un tablet o uno smartphone, semplicemente attivando il GPS, raccogliendo nuove tracce "leadermed" e condividendole sui social network.

Conclusa questa prima fase, il secondo obiettivo strategico (OS2) riguarda la realizzazione di "azioni di rete per la tutela e salvaguardia della dieta mediterranea". La prima attività da porre in essere per il raggiungimento dell'obiettivo strategico è l'azione 2.1 "Censimento dei prodotti e delle culture della Dieta Mediterranea da parte di ciascun GAL partner". L'azione conseguente (2.2 "Sistematizzazione dei dati e sviluppo della banca dati on line"), da realizzarsi a cura dello scrivente GAL, costituisce l'oggetto della prestazione della presente gara.

#### **ART. 1 – OGGETTO DELLA PRESTAZIONE**

Oggetto della prestazione è la sistematizzazione di dati e lo sviluppo di una "banca dati" *on line* virtuale.

La sistematizzazione consiste sia nella allocazione ragionata all'interno della banca dati delle esplorazioni condotte sul territorio pugliese dagli operatori del GAL, attraverso video interviste, foto narrative di storie e geografie di cibo e relazioni, così come meglio specificato più avanti nel paragrafo

“Field Workshop”, sia nella archiviazione di schede prodotto, i cui dati vengono raccolti dagli operatori del GAL, sul modello ideato dal Team LMED con lo studio.

Pertanto, la “banca dati” virtuale sarà una piattaforma informatica che accoglierà sia l’inserimento delle schede prodotto rilevate nell’ambito di altra azione progettuale (azione 2.1 Censimento dei prodotti e delle culture della Dieta Mediterranea da parte di ogni GAL partner del progetto), di documenti cartacei e fotografici raccolti, sia le registrazioni audio e video di testimoni, etc., nell’ambito di altra azione progettuale (azione 2.3 Azione a livello locale di indagine e raccolta delle testimonianze, inserimento su banca dati). La banca dati virtuale della DM avrà anche la funzione di favorire la comunicazione e lo scambio di conoscenze a livello locale ed internazionale. La “banca dati” virtuale potrà essere utilizzata oltre che per l’implementazione del progetto anche per fini didattici e di educazione alimentare. La piattaforma infatti prevedrà una sessione di e-collaboration finalizzata a raccogliere contributi e condividere iniziative connesse alla “Dieta Mediterranea” che potranno provenire da qualunque attore interessato. Tale banca dati virtuale dedicata alla “Dieta Mediterranea”, raggrupperà e farà riferimento all’insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, dei saperi e degli spazi culturali/ambientali con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una continua interazione tra l’ambiente culturale, l’organizzazione sociale, l’universo mitico e religioso intorno al mangiare allo scopo di documentare e catalogare il bene. Inoltre la banca dati virtuale affiancherà ed integrerà altre banche dati al fine di conoscere, valorizzare, comunicare e salvaguardare l’elemento, considerato patrimonio immateriale di interesse delle singole comunità locali. Questo risultato costituirà un’azione concreta di salvaguardia e valorizzazione degli elementi che contraddistinguono la Dieta Mediterranea. Lo strumento costituirà, anche dopo il progetto, il collante per azioni future ed il campo di discussione su tematiche coerenti con lo sviluppo rurale, per la crescita dell’identità delle comunità all’interno dei territori. La piattaforma web sarà annessa al sito web di ogni GAL del partenariato e visualizzata in modo omogeneo su tutti i siti.

## **ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto decorrerà dalla data di relativa sottoscrizione fino al completamento del servizio da eseguirsi, comunque, entro la data del 31/12/2015, salvo eventuali proroghe o diverse esigenze del GAL SEB che saranno tempestivamente comunicate alla Ditta/Società appaltatrice.

La stipula del contratto d’appalto potrà avvenire esclusivamente una volta decorso il termine dilatorio di trentacinque giorni di cui all’art. 11, comma 10, del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.; il GAL SEB, tuttavia, si riserva la facoltà di autorizzare l’esecuzione anticipata della prestazione nei casi previsti dall’art. 302 comma 2 del D.P.R. n. 207 del 5/10/2010.

Il GAL SEB si riserva, altresì, la facoltà di affidare alla Ditta/Società aggiudicataria nuovi servizi, consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, secondo quanto disposto dall’art. 57 comma 5 – lettera b) del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

## **ART. 3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

### ***Caratteristiche banca dati***

La banca dati, connessa al sito-blog “leadermed.info”, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

1. essere dotata delle caratteristiche necessarie a contenere le informazioni, i documenti, i contributi e le schede relative al progetto che verranno di volta in volta consegnati, al fine di consentirne il pieno accesso e la migliore fruibilità;
2. essere allocata su un apposito servizio di hosting comprensivo di servizio di assistenza e manutenzione, fino a settembre 2015;

3. rispondere a requisiti di accessibilità e usabilità, con particolare riferimento anche alla visualizzazione sia su PC che su dispositivi mobili di ultima generazione (*smartphone e tablet*);
4. essere dotata di una struttura in cui sia possibile identificare facilmente le informazioni ed essere gradevole sotto il profilo estetico;
5. contenere collegamenti ipertestuali con gli altri contenuti presenti nel sito-blog "leadermed.info" e con altre piattaforme;
6. consentire al visitatore la ricerca all'interno della banca dati per parole chiave ed essere ottimizzata dal punto di vista della rintracciabilità dei contenuti al fine di ottenere un'ottima indicizzazione e di apparire nelle prime posizioni sui principali motori di ricerca più diffusi (es. Google, Yahoo, etc..);
7. supportare l'inserimento di contenuti dinamici e multimediali (testi, foto, video) in più lingue – inizialmente italiano e inglese - e consentire al personale incaricato dall'ente e a tutti gli utenti – attraverso un'iscrizione (libera e gratuita) e autenticazione - la gestione autonoma dei contenuti mediante un'apposita interfaccia di amministrazione che consenta la creazione di un numero arbitrario di sezioni, categorie e documenti, a seconda delle necessità di volta in volta identificate; l'impresa aggiudicatrice dovrà prevedere un'attività di addestramento alla gestione del sito, all'inserimento e all'aggiornamento dei contenuti;
8. possedere i seguenti requisiti tecnici (validi per tutti i contenuti multimediali della banca dati):
  - a. le immagini in JPG, GIF o PNG
  - b. i file audio in MP3
  - c. i file video devono essere in MPEG 4 con queste caratteristiche:
    - Formato: MPEG-4
    - Codec ID: mp42
    - Format Video: AVC
    - Codec ID: Avc1
    - Framerate: 25.000fps
    - PAL
    - AUDIO: Hz 44.100
    - Bitrate bps: 128.000
    - Risoluzione: 720x576
9. essere dotata di un sistema relazionale per la gestione della basi di dati e consentire all'ente il completo accesso al database contenente le informazioni, attraverso strumenti di amministrazione dedicati che permettano la lettura/scrittura/importazione/esportazione dei dati anche da remoto;
10. supportare la gestione – in completa autonomia da parte dell'ente - di un numero arbitrario utenti con differenti livelli di accesso (amministratore, creatore dei contenuti, visitatore); l'impresa aggiudicatrice dovrà fornire i parametri e modalità di accesso alla base dati e al pannello di amministrazione, nonché tutte le password per consentire al GAL la gestione e la modifica del sito. Indipendentemente dal livello di amministrazione, la piattaforma consentirà a ciascun utente di contribuire e gestire i propri contenuti in completa autonomia, anche dopo la fase di avvio del progetto;
11. contenere collegamenti ai principali *social network* e incentivare la condivisione dei contenuti attraverso appositi riferimenti presenti in ogni pagina;
12. essere finalizzata alla costruzione di mappe tematiche *online* attraverso l'interazione degli utenti, contenenti dati georeferenziati e documenti digitali, relativi a prodotti di interesse per la Dieta Mediterranea, di cui all'elenco aggiornato del Ministero per le Politiche Agricole -

Supplemento Ordinario n. 141 della Gazzetta Ufficiale Italiana del 20.06.2014 - consentendone un'opportuna sistematizzazione, indicizzazione e ricerca;

13. essere compatibile con i requisiti tecnici e di accesso previsti dal bando pubblicato dal GAL Luoghi del Mito, nell'ambito dell'azione 2.5. "Mostra virtuale itinerante della Dieta Mediterranea".

#### **Caratteristiche dei FIELD WORKSHOP**

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà realizzare 15 "Field workshop" sui territori civetta prescelti dai GAL partner del progetto, in cui verranno spiegate le modalità da utilizzare per il rilevamento delle schede prodotto che verranno successivamente sistematizzate nel sitoblog *leadermed.info* in base alla metodologia già tracciata ed illustrata nel documento: "Realizzazione di uno studio e sviluppo di una metodologia innovativa per la valorizzazione della caratterizzazione della Dieta Mediterranea".

Precisamente saranno realizzati n. 3 incontri preparatori (1 per i GAL dell'area Basso Salento, 1 per i GAL dell'area Alto Salento, 1 per i GAL dell'area barese e foggiana)

L'incontro preparatorio si pone l'obiettivo di:

- conoscere le finalità del progetto Leadermed. Definire le comunità da esplorare e le date possibili delle attività. Identificare i prodotti tradizionali e tipici su cui concentrare l'interesse dello studio;
- individuare i soggetti attivi, i testimoni di storie e di contenuti, le personalità rilevanti da coinvolgere nella fase di accompagnamento e conoscenza del territorio;
- scegliere luoghi autentici all'interno del territorio/comune prescelto (aziende, ristoranti, musei, beni storico-archeologici, etc.) in cui realizzare l'esplorazione;
- condividere l'utilizzo di facili strategie per raccontare le storie e i saperi raccolti attraverso la piattaforma *leadermed.info* e le reti social utilizzate (youtube, flickr, twitter, facebook );
- istituire un patto collaborativo di partecipazione attiva al processo di conoscenza.

L'esplorazione sul campo, nei 15 territori dei GAL della Puglia coinvolti nel progetto, si pone l'obiettivo di:

- entrare nelle case della gente del luogo, nei luoghi della produzione, trasformazione e vendita dei prodotti tradizionali e tipici, negli spazi fra pubblico e privato;
- incontrare e colloquiare con le personalità rilevanti e soggetti attivi già selezionati precedentemente sui prodotti tradizionali e tipici;
- compiere un esercizio di ascolto e di raccolta delle narrazioni estremamente informale ed amichevole, su tutti i possibili temi che legano i prodotti della Dieta Mediterranea prescelti e le ricette alle pratiche umane.

L'incontro post esplorazione sarà realizzato al termine di ciascun *field workshop*, in tutte e solo quelle amministrazioni disponibili ed attrezzate ad accogliere almeno 15 soggetti che hanno preso parte all'esplorazione.

Il gruppo sceglierà almeno un piatto rappresentativo e su di esso dovrà essere realizzato un workshop di focalizzazione, per l'emersione a più voci dei suoi valori memoriali e sinestetici.

Dovrà essere utilizzato un metodo innovativo fondato sulla visualizzazione e sull'interazione partecipativa del tipo Metaplan, in modo che il soggetto appaltante faccia emergere istantaneamente e in modo condiviso più voci dai partecipanti attorno al cibo, per aggregare alla valenza salutistica del prodotto, elementi legati allo stile di vita, alla cultura locale, alle tradizioni, alle memorie, ai fattori emozionali. Il tutto al fine di riscostruire, attraverso i cibi della Dieta Mediterranea, aspetti significativi del paesaggio locale e il *genius loci* del territorio.

Il team del soggetto appaltante avrà il compito di:

- facilitare i processi aggregativi e le esperienze partecipative;

- documentare mediante riprese video e fotografiche gli incontri e le interazioni sul territorio;
- restituire nel sito blog l'esperienza di territorio, adeguatamente documentata e narrata secondo le indicazioni dello *Studio e sviluppo di una metodologia innovativa per la valorizzazione della caratterizzazione della dieta mediterranea*.

Durante le esplorazioni di Leadermed, le comunità residenti dovranno proporre piatti della tradizione locale ad alta narrazione: i cibi che evocano le persone, le storie dei luoghi, il paesaggio locale.

L'aggiudicatario, altresì, dovrà svolgere le seguenti attività:

- affiancamento sul campo sull'utilizzo degli strumenti di rilevamento (vedi scheda di rilevamento inserita nello Studio Team LMED allegato);
- affiancamento sull'utilizzo degli strumenti fotografici ed informatici condivisi e selezionati;
- affiancamento al caricamento di foto, video, contenuti testuali sui social network e sul sito blog;
- affiancamento alla generazione di mappe di comunità;
- accompagnamento degli operatori dei Gal alla esplorazione territoriale con assistenza nell'elaborazione delle domande traccia.

Il team del soggetto appaltante dovrà prevedere almeno: un esperto nella progettazione, sperimentazione, sviluppo, conduzione, comunicazione di processi partecipati inclusivi coinvolgenti pubbliche amministrazioni, stakeholder, comunità, istituti d'istruzione, cittadini; un esperto di piattaforme web e interazione uomo macchina, geoblog e georeferenziazione; un facilitatore del dialogo inter istituzionale e della programmazione territoriale con fondi strutturali e in particolare nel settore agroalimentare; uno o più animatori territoriali esperti nella conoscenza del territorio regionale pugliese e dell'approccio Leader.

Si precisa, infine, che l'impresa appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi di cui sopra, deve attenersi scrupolosamente a quanto previsto dal presente Capitolato e dalle istruzioni operative fornite dal GAL SEB; non è possibile modificare prestazioni di propria iniziativa. I servizi dovranno essere effettuati garantendo la massima diligenza e piena collaborazione con i referenti del GAL SEB.

I servizi, i prodotti, i servizi connessi e, in generale, le prestazioni contrattuali dovranno, altresì, necessariamente, essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato.

In ogni caso, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore merceologico cui i servizi appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico e di sicurezza vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione del Contratto.

#### **ART. 4 – IMPORTO A BASE DI GARA E FINANZIAMENTO**

L'importo dell'appalto, a base di gara, è pari a **euro 27.754,06** oltre IVA.

Tale importo è comprensivo di tutte le spese occorrenti per l'erogazione dei servizi, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni ad essa inerenti.

Risorse FEASR Puglia 2007-2013 – Asse IV approccio Leader Misura 421 del PSL dal GAL SEB progetto LEADERMED.

#### **ART. 5 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà assicurare la reperibilità, fino al completamento del servizio, di un Responsabile con il compito d'intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo a eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'incarico affidato.

#### **ART. 6 – VARIAZIONI DEL SERVIZIO**

Il GAL SEB si riserva la piena e insindacabile facoltà nel corso del rapporto contrattuale – in relazione alle proprie esigenze organizzative – di sospendere, ridurre o sopprimere taluni servizi in qualsiasi momento; del pari, il GAL SEB si riserva il diritto di ampliare il servizio/fornitura per occorrenze connesse con le proprie esigenze organizzative con obbligo dell'impresa appaltatrice ad assoggettarvisi alle stesse condizioni previste nel contratto, sino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale. Nel caso in cui l'appaltatore non ottemperi alle richieste di cui sopra il GAL SEB può considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'appaltatore.

#### **ART. 7 – MODALITA' DI PAGAMENTO**

L'importo dell'appalto verrà corrisposto alla Ditta/Società aggiudicataria con le seguenti modalità:

- a) acconto su stato di avanzamento lavori pari al 20% dell'importo aggiudicato previa presentazione di:
  - regolare fattura nella quale sia indicato il codice CIG e CUP;
  - relazione tecnica contenente tutte le informazioni per la precisa identificazione delle attività fatturate;
- b) saldo pari all'80% dell'importo aggiudicato a conclusione delle attività previa presentazione di:
  - regolare fattura nella quale sia indicato il codice CIG e CUP;
  - relazione tecnica conclusiva;
  - dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445 del 2000, con cui si attesta l'adempimento degli obblighi richiesti dal D. L. n. 83 del 2012, art 13-ter, nell'ambito dei contratti di appalto e subappalto di opere e servizi, ovvero il regolare versamento dell'IVA e delle ritenute;
  - dichiarazione di corretta esecuzione del servizio.

Resta inteso che i termini di pagamento verranno sospesi nel caso vengano contestate all'impresa inadempienze nell'esecuzione del servizio che abbiano comportato l'applicazione delle penali.

In tali casi i termini di pagamento decorreranno dalla data di definizione del contenzioso e accertato che non sussistano penali da applicare.

I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico intestato alla Ditta/Società aggiudicataria previa comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della L. n. 136/2010 e ss.mm.ii.

#### **ART. 8 – CAUZIONE**

L'aggiudicatario dovrà costituire la cauzione definitiva nelle forme previste dagli artt. 75 e 113 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

#### **ART. 9 – INADEMPIENZE E PENALI**

Le violazioni degli obblighi che fanno carico alla Ditta/Società aggiudicataria e/o comunque gli inadempimenti, le negligenze e/o ritardi nello svolgimento del servizio o nell'esecuzione del contratto saranno motivo di richiamo scritto. Il GAL SEB, a mezzo lettera raccomandata A/R o PEC, intimerà alla Ditta/Società aggiudicataria di provvedere, entro il termine perentorio ivi indicato, alla messa in opera di quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali.

Eventuali controdeduzioni (debitamente giustificate e dimostrate) dovranno pervenire entro n. 10 giorni dal ricevimento del richiamo. Decorso inutilmente detto termine ovvero in caso di rigetto delle controdeduzioni, o infondatezza delle stesse è facoltà del GAL SEB procedere all'applicazione di penali.

Qualora venga accertata la non perfetta esecuzione del contratto, verrà applicata a carico della Ditta/Società aggiudicataria, previa contestazione, una penale, per ogni singola inadempienza pari all'1% fino alla concorrenza del 20% del valore complessivo. Qualora nell'esecuzione del contratto si verificassero diverse inadempienze, il GAL SEB, oltre l'applicazione della penale, potrà, a suo insindacabile giudizio, risolvere in ogni tempo il contratto, previo avviso scritto alla Ditta/Società. In tal caso il GAL SEB pagherà alla Ditta/Società il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione, fatto salvo ogni eventuale risarcimento danni. Sarà, inoltre, detratto dall'importo contrattuale il costo delle prestazioni non effettuate.

#### **ART. 10 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATORE**

Il soggetto aggiudicatario si obbliga:

- a sviluppare le attività di cui all'art. 1, in costante collaborazione con il responsabile di progetto del GAL SEB, che coordina il progetto;
- a garantire l'esecuzione delle attività previste dall'incarico secondo i tempi e le esigenze manifestati dal GAL SEB;
- a osservare scrupolosamente la normativa in materia di riservatezza e trattamento dei dati personali e sensibili, in tutte le occasioni per le quali sarà applicabile nello svolgimento dell'incarico.

La Ditta/Società aggiudicataria, al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà rendere noto al GAL SEB il nominativo del referente che si occuperà di tutti gli aspetti del servizio oggetto del presente capitolato. Il GAL SEB rimarrà proprietario esclusivo del materiale prodotto dalla Ditta/Società aggiudicataria e potrà liberamente disporne citando l'autore. Nulla potrà essere richiesto al GAL SEB per l'utilizzo, se non quanto previsto dal presente capitolato. Diritti di proprietà e/o di utilizzazione e sfruttamento economico degli elaborati, delle opere dell'ingegno, delle creazioni intellettuali e dell'altro materiale creato, inventato, predisposto o realizzato dalla Ditta/Società aggiudicataria, o da suoi dipendenti e collaboratori nell'ambito dell'esecuzione dell'appalto, rimarranno di esclusiva titolarità del GAL SEB. Detti diritti, ai sensi della L. n. 633/1941 "Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio" così come modificata ed integrata, devono intendersi ceduti, acquisiti e/o licenziati in modo perpetuo, illimitato, irrevocabile.

La Ditta/Società aggiudicataria dichiara di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta/Società aggiudicataria si assume ogni responsabilità per la corretta esecuzione delle prestazioni ad essa affidate e del rispetto del D. Lgs. n. 81/2008, Testo unico in materia di tutela della sicurezza sui posti di lavoro, in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il GAL SEB non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni ed altro che dovessero derivare a terzi per colpa dei collaboratori della Ditta/Società aggiudicataria durante lo svolgimento delle mansioni ad essi assegnate. La Ditta/Società aggiudicataria riconosce a proprio carico tutti gli oneri inerenti l'assicurazione delle risorse umane occupate nelle attività e assumerà in proprio ogni responsabilità in



caso di infortuni e di danni arrecati eventualmente dal proprio personale a persone e a cose, sia del GAL SEB che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nell'esecuzione delle prestazioni stabilite.

#### **ART. 11 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta a eseguire in proprio le prestazioni comprese nel contratto. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D. Lgs. n. 163/2006.

Qualora, per aspetti specialistici, il concorrente intendesse affidare a soggetti terzi parte delle azioni previste, in misura non superiore al 30% dell'importo totale del servizio, dovrà farne esplicita indicazione nella busta relativa alla documentazione amministrativa, indicando le parti del servizio che si intendono subappaltare, a norma dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.

#### **ART. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto può essere risolto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile. Nel caso di risoluzione del contratto, la Ditta/Società aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal GAL SEB, salvo il risarcimento dei danni per un'eventuale nuovo appalto e per tutti gli altri danni subiti. In ognuna delle ipotesi di risoluzione il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del GAL SEB in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti.

In caso di cessazione dell'azienda, di cessazione dell'attività, di concordato preventivo o fallimento, di atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta/Società, il GAL SEB potrà risolvere anticipatamente il contratto.

Se perdurassero inadempienze da parte della Ditta/Società aggiudicataria, sarà fermo il diritto del GAL SEB al risarcimento dei danni derivanti dalla necessità di procedere alla stipula di un nuovo contratto con la Ditta/Società 2° classificata.

#### **ART. 13 – REGISTRAZIONE E SPESE**

Il contratto di aggiudicazione sarà registrato in caso d'uso. Le spese inerenti alla registrazione del contratto sono a carico della Ditta/Società aggiudicataria.

#### **ART. 14 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Il GAL SEB provvede al trattamento dei dati personali relativi al presente contratto ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003. La Ditta/Società aggiudicataria si impegna a trattare i dati personali provenienti dal GAL SEB unicamente per le finalità connesse all'esecuzione del presente contratto.

#### **ART. 15 – FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in dipendenza del disciplinare di gara, del presente capitolato e del conseguente contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Bari.

**F.to Il Responsabile Unico del Procedimento**  
dott. Arcangelo Cirone