



## **CAPITOLATO TECNICO INDAGINE DI MERCATO – Servizi accoglienza e accesso e congressuali GOOD ITALY WORKSHOP 2024 – a Parma città e territorio**

### **Contesto – Obiettivi generali**

A Parma, in Emilia-Romagna, nel cuore della Food Valley italiana, il 1° ottobre andrà in scena la 8<sup>a</sup> edizione di Good Italy Workshop, il workshop professionale di riferimento per l'incontro fra 55 selezionati buyer internazionali ed oltre 70 supplier italiani specializzati nell'offerta di itinerari a tema food & wine.

Dal 2015 al 2022 - con un break negli anni della pandemia (2020 e 2021) Good Italy Workshop – il market place ideato nell'anno di EXPO Milano da APT Servizi Emilia-Romagna e Tourist Trend - ha coinvolto complessivamente 1.000 operatori turistici - italiani ed esteri provenienti da Europa, Cina, Giappone, Australia, Canada, Stati Uniti, Brasile, India, Emirati Arabi - e si posiziona, in Italia, con questi numeri come l'appuntamento di maggiore rilievo del settore.

Non solo. Per la Regione Emilia-Romagna è la "chiave di successo" per promo-commercializzare e posizionare sul mercato internazionale la propria offerta turistica identitaria di eccellenza, sia attraverso la partecipazione di voi seller al workshop sia con i fam trip di scouting nel territorio, organizzati dai partner progettuali di APT Servizi, la Destinazione Turistica Visit Emilia, il Territorio Turistico Bologna-Modena e la Destinazione Turistica Visit Romagna. Altri partner di questa iniziativa sono gli enti locali e l'Assessorato regionale all'Agricoltura.

I buyer dell'edizione 2024 - saranno 55, provenienti da Europa, Americhe ed estremo oriente. Si tratta di operatori della domanda intermediata specializzati sul prodotto viaggi culturali esperienziali a tema wine & food, anche di lusso. Gli hosted buyer convergeranno a Parma - dopo aver partecipato ai fam trip organizzati da Visit Emilia, Visit Romagna e Territorio Turistico Bologna - Modena - nel pomeriggio di lunedì 30 settembre.

### **Programma**

*30 settembre – 2 ottobre*

Lunedì 30 settembre

- All'arrivo a Parma i buyer effettueranno il check-in hotel e dopo una breve pausa di un'oretta, partirà il programma di attività ed esperienze turistiche in città (ore 17.00 ca.) che consiste in una passeggiata guidata nel centro storico di Parma – in lingua inglese – con visita al Teatro Regio (durata massima 2 ore e mezza). Il servizio visita guidata terminerà alla sede della Corale Verdi alle ore 19.30 ca. dove si svolgerà la cena di benvenuto a Parma organizzata da Destinazione Turistica Emilia.
- Pernottamento a Parma

Martedì 1° ottobre

- La giornata è interamente dedicata al workshop. La venue del - individuata sulla base dei sopralluoghi effettuati nei mesi scorsi da Apt Servizi insieme a Tourist Trend e Destinazione Emilia – è il Circolo di Lettura e Conversazione (Strada Macedonio Melloni, 4, 43121 Parma PR). La venue sarà affittata dal Comune di Parma.
- I trasferimenti dei buyer dall'hotel alla sede del workshop si svolgeranno a piedi essendo entrambi i luoghi siti nel centro storico a breve distanza l'uno dall'altro (500 mt).
- Il programma si concluderà con la cena di gala per la quale è stata individuata come venue l'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense. L'evento da organizzare in collaborazione con l'associazione CheftoChefEmiliaRomagnaCuochi – di cui l'Antica Corte Pallavicina è socia – ed i

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS

Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611

Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111

pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)

[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

Consorzi di Produzione dell'agroalimentare a marchio certificato della regione Emilia-Romagna – che saranno coordinati dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura e Destinazione Emilia.

- Pernottamento a Parma

#### Mercoledì 2° ottobre

- Transfer dall'hotel a Parma all'aeroporto di Bologna per rientro dei buyer nei propri paesi di origine.

#### **Descrizione del servizio:**

##### 1. HOTEL

⇒ Acquisto di 59 DUS (hosted buyer + staff APT/Tourist Trend) + 2 TWIN (staff) con trattamento di B&B, IN: 30/09 OUT 02/10/2024 (2 notti) all'hotel SINA MARIA LUIGIA\*\*\*\* - V.le Mentana, 140, 43100 Parma PR + opzione con possibilità di cancellazione senza penali di n° 2 DUS con trattamento di B&B IN 1 OUT 2 ottobre (1 notte).

⇒ Tassa di soggiorno

##### 2. VISITE GUIDATE IN LINGUA INGLESE

- Servizio di visita guidata in lingua inglese (con radioguide), per n° 60 persone, a Parma centro storico, a piedi, il giorno lunedì 30 settembre, dalle ore 18.00 alle ore 19.30/20.00.
- Organizzazione - in collaborazione con la Fondazione -, in lingua inglese il giorno lunedì 30 ottobre, alle ore 19.00 ca., di una visita al Teatro Regio con breve presentazione del prodotto Opera e Festival Verdi.
- Servizio di visita guidata in lingua inglese per n°60 persone (con radioguide), a Polesine Parmense all'Antica Corte Pallavicina al museo ed alle cantine di stagionatura del culatello, il giorno martedì 1° ottobre, alle ore 19.00 ca. Una delle guide dovrà essere disponibile anche per la traduzione in lingua inglese degli speech di benvenuto delle autorità ospitanti.

##### 3. WORKSHOP

La venue del workshop è il Circolo di Lettura e Conversazione, sito in Strada Macedonio Melloni, 4, a Parma. La struttura è già stata prenotata ed il Comune di Parma, nell'ambito della partnership con Apt servizi e destinazione turistica Emilia, rileverà il costo di affitto.

Il pacchetto affitto venue include:

l'uso del Salone San Paolo, Sala Rossa e Saletta Gialla, guardaroba con area reception, sala ristorante, zona bar e Saletta Sanremo, oltre alla Sala di lettura e i bagni adiacenti al Salone e i bagni dopo la sala lettura.

L'accesso alle sale per gli allestimenti è stato concordato dalle ore 14.00 di lunedì 30 settembre. Mentre il disallestimento sarà possibile dalle ore 17.00 di martedì 1° ottobre oppure la mattina del giorno seguente, il 2 ottobre, fino alle ore 11.00.

#### **ALLESTIMENTI**

- Sala workshop: 55 tavoli workshop (misure suggerite 120x80) disposti a banchi di scuola, distanziati, secondo disposizioni che verranno fornite dalla segreteria organizzativa. I tavoli andranno posizionati nel salone principale e nella saletta adiacente. Precisare tipologia di tavoli e se necessitano di panno di copertura (allegare all'offerta foto). **NOTA BENE** – non sono necessarie le sedie in quanto la venue dispone di n° 170 sedie di buona fattura
- Reception: desk alto per segreteria workshop – accredito seller con 4 sgabelli
- Info-point promo-informativo: nello specifico desk per esposizione e distribuzione di materiale promozionale regionale e territoriale con 2 sgabelli.

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS

Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611

Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111

pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)

[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

- Area lounge – salottino – recharge station: da allestire con tavolini (massimo 3) poltroncine (3/4 cada tavolino) e ciabatte per ricarica dispositivi (tablet, cellulari, ecc.)
- WIFI: Istanza di rete wifi con utilizzo in contemporanea da parte di ca. 100 dispositivi per tutta la durata del workshop (dalle ore 9.00 alle ore 17.00) ad uso esclusivo dei partecipanti all'evento.
- Cestini getta carte
- Piante decorative
- Tendifilo

#### CATERING

La venue lavora in esclusiva con i seguenti fornitori, tutti autorizzati ad accedere alla struttura. Nella struttura è presente una cucina attrezzata

- Catering Spigaroli
  - Catering Il Cortile
  - Catering Tre Pozzi
  - Catering Osteria del 36
- ⇒ Lunch a buffet (in apposita sala distinta da quella del workshop) – dalle 13.30 alle 14.30 per 140 persone e coffee station continuativa dalle 9.00 alle 15.00 per 140 persone (in apposita sala distinta da quella del workshop) inclusi tavoli di somministrazione e di appoggio del buffet, tovagliato, un congruo numero di tavoli di appoggio mangia in piedi (per consentire a 140 persone di mangiare in contemporanea) e cestini getta rifiuti;
- ⇒ Acqua (naturale e gassata) e bicchieri sui tavoli contrattazioni (almeno due riforniture nell'arco della giornata) - **NO PLASTICA (vedere Criteri Ambientali Minimi)**

Il menù - sia della coffee station continuativa che del lunch - dovrà privilegiare piatti e prodotti tipici del territorio, prodotti biologici e a chilometro zero. Dovrà prevedere proposte per vegetariani, vegani e celiaci. Per il lunch, oltre acqua minerale e ai soft drink, anche vino - due bianchi e due rossi - rigorosamente dell'Emilia-Romagna, in abbinamento al menù.

#### ALTRI SERVIZI

- Pulizia approfondita della venue il giorno antecedente al workshop post allestimento
- Ripasso bagni (un intervento nell'arco della giornata nella pausa pranzo) con rifornimento di carta igienica, asciugamani di carta e sapone mani.
- Un addetto guardaroba per tutta la durata dell'evento (dalle 8.30 alle 16.30) con blocchi numerati

#### **Criteri Ambientali Minimi**

***In conformità con quanto prescritto dall'art. 57 del D.Lgs 36/2023, al fine del conseguimento degli obiettivi ambientali del GPP (acquisti verdi della pubblica amministrazione), i materiali utilizzati per lo svolgimento del servizio (in particolare tutto quello che riguarda il workshop – allestimenti, catering, ecc.) devono rispondere ai criteri ambientali minimi – CAM adottati con decreto del Ministero della transizione ecologica/Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, tenuto conto degli aggiornamenti, con riferimento specifico a quelli del settore di competenza.***

#### 4. FOTOGRAFO E VIDEOMAKER

- Servizio fotografico il giorno martedì 1° Ottobre al workshop a Parma e alla serata di gala a Polesine Parmense (inclusa post-produzione, invio via e-mail di una photogallery di 10-15 immagini al termine di ogni evento per foto notizie, diritti di pubblicazione e riproduzione, spese di viaggio)
- Servizio di videomaker il giorno martedì 1° Ottobre al workshop a Parma e alla serata di gala a Polesine Parmense per produzione di videoclip da pubblicare sul sito Good Italy Workshop (shooting ca. 11 ore, ricerca e acquisto licenza musica uso web, montaggio video durata 5 minuti)

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS  
Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611  
Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111  
pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)  
[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

circa, montaggio video durata 1 minuto circa, inserimento sottotitoli - testi forniti dal cliente-, ottimizzazione ed esportazioni, consegna file full HD, spese di viaggio). Oltre a riprese durante le attività il videomaker dovrà anche realizzare delle brevi video interviste in lingua italiana ed inglese ai buyer e seller partecipanti. La segreteria organizzativa provvederà a selezionare ed individuare i soggetti da intervistare.

#### 5. TRANSFER

- Transfer in bus GT per 70 pax AR da hotel SINA MARIA LUIGIA – Parma all'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense – partenza da Hotel ore 18.00 ca.; partenza da Antica Corte Pallavicina ore 22.00/22.30 ca.
- Nr 12 transfer con minivan max 15 pax da hotel SINA MARIA LUIGIA – Parma ad Aeroporto Bologna o Stazione ferroviaria Bologna Centrale il giorno mercoledì 2 ottobre distribuiti sull'arco dell'intera giornata (dalle prime ore del mattino fino al tardo pomeriggio)

#### 6. CENA DI GALA

*Venue:* Antica Corte Pallavicina – Polesine Parmense

*Partecipanti:* 100 persone massimo

- ⇒ Affitto della venue in esclusiva in modalità chiavi in mano per la cena di gala per un massimo di 100 persone (buyer, staff, autorità ed ospiti Apt Servizi, Destinazione Emilia, Regione Emilia-Romagna).
- ⇒ Allestimento nella corte (o in caso di pioggia al coperto) di n° 6/8 isole degustative che saranno occupate e gestite dai consorzi del tipico a marchio di qualità certificato della regione Emilia-Romagna (il coinvolgimento dei consorzi sarà curato dall'Assessorato regionale all'Agricoltura, insieme a Destinazione Turistica Emilia, sotto il coordinamento di Apt Servizi)
- ⇒ Allestimento di isole degustative vini in abbinamento alle varie portate del menù nei vari punti food.
- ⇒ Impianto microfonico nella corte (o in caso di maltempo in luogo coperto) per gli speech di benvenuto delle autorità ospitanti.

#### Programma della Cena di Gala

Gli ospiti arriveranno alle ore 19.00 ca. All'arrivo si terranno i saluti di benvenuto da parte dell'autorità ospitanti (Ministro del Turismo, Regione Emilia-Romagna, Comune di Parma, ecc.). A seguire visita guidata in lingua inglese al Museo ed alle cantine del Culatello. In contemporanea apertura delle isole degustative dei Consorzi Tipici e del Percorso del Gusto dell'Antica Corte Pallavicina. Il termine della serata è previsto alle ore 22.00/22.30 ca.

#### **Menù**

- Degustazione di salumi dell'Antica Corte Pallavicina (Culatello di Zibello DOP, Spigarolino, Salame Antico, Salame Verdiano, Spalla cotta calda di San Secondo, Salame, ecc.) accompagnati da torta frita, focaccia, grissini o altro pane.
- Degustazione di paste tipiche locali fatte a mano (4 diverse tipologie) con dimostrazione live di preparazione della pasta con le sfogline.
- Tre piatti - di cui uno a cura dello chef stellato di casa, Massimo Spigaroli, e di altri due a cura di chef stellati del territorio emiliano aderenti all'associazione CheftoChefEmiliaRomagnaCuochi (coinvolti e selezionati da Massimo Spigaroli)
- Degustazione di dolci tipici del territorio, al cucchiaio, gelato, ecc.
- Acqua minerale – naturale e gasata
- Caffè e amari e liquori di produzione dell'azienda

NOTA BENE – prevedere almeno 4 portate vegetariane e/o verdure in abbinamento

#### **Vini**

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS  
Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611  
Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111  
pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)  
**aptservizi.com**

- I vini in abbinamento al menù saranno forniti dai Consorzi di produzione della regione Emilia-Romagna che aderiranno all'evento (non sono pertanto da quotare)

#### 7. GADGET

60 punte di parmigiano reggiano DOP 24 mesi da un 1kg in confezione regalo + spedizione a Bologna

#### **Costo di gestione della pratica**

**NOTA BENE:** la DMC potrà applicare una fee di gestione della pratica che non potrà essere superiore al 3% dell'importo complessivo dovuto per i servizi netto IVA.

#### **Responsabilità e obblighi dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni derivati da cause a lui imputabili di qualunque natura, che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione. L'aggiudicatario s'impegna in ogni caso ad osservare le norme in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro vigenti in materia, nelle esecuzioni delle prestazioni contrattuali, tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni sociali e di qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia.

S'impegna altresì a:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico gli obblighi relativi;
- attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nel servizio del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria e nelle località in cui svolgono le prestazioni.

Apt Servizi è assolutamente estranea al rapporto di lavoro costituito tra la ditta e i propri dipendenti addetti al servizio e non potrà mai essere coinvolta in eventuale controversia che dovesse insorgere, in quanto nessun rapporto di lavoro si intenderà instaurato tra i dipendenti della ditta e il committente Apt Servizi s.r.l.

#### **Disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro**

È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della sicurezza dei lavoratori vigente nel proprio paese.

#### **Garanzia definitiva**

Per la sottoscrizione del contratto è richiesta una garanzia definitiva nelle modalità indicate dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, salvo il caso di esonero previsto dall'art. 53, comma 4 del citato decreto. La predetta garanzia sarà pari al 5 per cento dell'importo contrattuale e potrà costituirsi a scelta dell'affidatario sotto forma di cauzione o fideiussione.

#### **Imposta di bollo**

Al momento della stipula del contratto l'appaltatore è tenuto ad assolvere una tantum l'imposta di bollo il cui ammontare è determinato in base a quanto indicato nella tabella di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023. Con la medesima tabella sono sostituite le modalità di calcolo e versamento dell'imposta di bollo di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, in materia di contratti pubblici disciplinati dal Codice.

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS  
Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611  
Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111  
pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)  
[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

### **Verifica della conformità ex art 116 D.Lgs 36/2023**

Durante tutta l'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario dovrà consentire ad Apt Servizi di effettuare verifiche e controlli sul regolare svolgimento del servizio, sul rispetto dei termini e delle condizioni stabilite contrattualmente.

### **Penali**

In caso di imperfetta, parziale o mancata esecuzione del servizio, Apt Servizi potrà applicare, previa contestazione per iscritto degli inadempimenti e valutazione delle giustificazioni addotte, una penale del valore di € 100,00 oltre IVA per una delle seguenti violazioni:

- fornitura difforme, parziale e/o incompleta.

Inoltre, per il ritardo nell'esecuzione della prestazione contrattuale da parte dell'appaltatore, nello specifico riferito all'acquisto di biglietti aerei e ferroviari, la penale è commisurata ai giorni di ritardo e proporzionale rispetto all'importo della prestazione contrattuali. Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo

L'importo dovuto dall'impresa a titolo di penale sarà trattenuto direttamente dal corrispettivo dovuto.

Nel caso di reiterazione delle violazioni l'importo della penale sarà raddoppiato.

Dopo l'applicazione di un totale di 5 (cinque) penali il contratto si considera risolto di diritto.

Ai sensi dell'art. 126 comma 1 D.Lgs. 36/2023 l'importo complessivo delle penali applicate non può essere comunque superiore al 10% dell'importo contrattuale. L'applicazione delle suddette penali non preclude il diritto dell'amministrazione di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti comprensivo di ulteriori oneri sostenuti dall'amministrazione a causa di ritardi o degli inadempimenti della ditta affidataria.

### **Clausola risolutiva espressa**

La risoluzione opera di diritto, ai sensi dell'art 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- inadempienza totale, quale mancata realizzazione del servizio oggetto dell'appalto
- qualora le penali irrogate siano superiori a 5;
- violazione dell'art. 3, L. 13 agosto 2010, n 136, relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

### **Risoluzione ex art 122 del D.Lgs 36/2023**

La stazione appaltante può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle condizioni prescritte dall'art 122 del D.Lgs 36/2023 sono soddisfatte.

### **Recesso ex art 123 D.Lgs 36/2023**

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti, nonché del valore dei materiali utili in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite.

Per ulteriori specifiche si rimanda a quanto prescritto dall'art. 123 D.Lgs 36/2023.

### **Modalità e termini di pagamento**

A mezzo bonifico bancario a 30 giorni data fattura da emettere a seguito positiva verifica di conformità dei servizi e rispetto dei termini e delle condizioni contrattuali.

#### **Apt Servizi srl**



L'aggiudicatario potrà fatturare il 20% dell'importo complessivo a titolo di anticipo spese al momento della sottoscrizione del contratto, previa costituzione di garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 125 comma 1 del D.Lgs 36/2023.

I pagamenti delle fatture sono comunque subordinati alla stipula del contratto.

È fatto divieto di procedere a qualunque cessione del credito o qualunque procura all'incasso a meno che non venga prima espressamente autorizzata da Apt Servizi.

### **Obblighi tracciabilità dei flussi finanziari**

L'operatore economico aggiudicatario assume espressamente, ai sensi dell'art.3 della L. 13 /08/2010 n. 136 e s.m.i., gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in detta norma previsti, impegnandosi a fornire ad Apt Servizi un conto corrente dedicato ai pagamenti. Il mancato rispetto della presente clausola comporta l'automatica risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile.

### **Riservatezza**

L'aggiudicatario si impegna ad osservare la piena riservatezza su informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti da Apt Servizi, da enti e amministrazioni pubbliche e da associazioni o altri enti partecipanti al progetto e/o eventuali interessati dalle attività.

### **Foro competente**

Per ogni controversia insorta tra l'Amministrazione e la Ditta affidataria è competente in esclusiva il Foro di Bologna.

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS

Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611

Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111

pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)

[aptservizi.com](http://aptservizi.com)