



## CATALOGO VERDE

Proposta contrattuale di fornitura servizi n. **4125**

L'Organismo DINAMICA SOC. CONS. A R.L. con domicilio legale in VIA BIGARI 3, 40100 BOLOGNA BO, rappresentato da CAVAZZA DONATA, codice fiscale CVZDNT46C58I110P che nel contesto della presente scrittura è, d'ora innanzi indicato con la parola "Fornitore"

Con la presente proposta promette irrevocabilmente di fornire un servizio alle condizioni di seguito riportate:

### Art.1

#### Oggetto

La presente proposta ha per oggetto la fornitura di un servizio di FORMAZIONE, denominato "IL VINO, IL CIBO E L'ACOSTAMENTO CIBO-VINO"

inerente la tematica principale: C09 - MULTIFUNZIONALITÀ

con i seguenti obiettivi e contenuti:

Il corso indirizzato a personale di aziende agricole, vitivinicole, agrituristiche, ha la finalità di avvicinare gli operatori all'analisi sensoriale del vino, del cibo ed abbinamento cibo-vino.

Condizionalità:

Sicurezza sul lavoro:

### Art.2

#### Articolazione del servizio e sede della prestazione

Il fornitore si impegna a prestare l'attività descritta nell'art. 1 con massima diligenza e correttezza e con l'utilizzo delle seguenti modalità di erogazione e metodiche:

**Strumento:** 1 - WORKSHOP, STAGE, SEMINARI E CORSI IN AULA

#### **Descrizione delle attività e prodotti consegnati:**

Il corso indirizzato a personale di aziende agricole, vitivinicole, agrituristiche, ha la finalità di avvicinare gli operatori all'analisi sensoriale del vino, del cibo ed abbinamento cibo-vino.

Contenuti del corso e modalità didattiche:

Lezioni ed esercitazioni in aula: 39 ore  
(13 lezioni / esercitazioni di 3 ore cadauna)

Presentazione del corso: programma e contenuti.

La Vitis Vinifera ' la sua diffusione nel mondo (è in vigna che si fa un buon vino'..)

La produzione del vino: le tecniche di vinificazione

Esame visivo del vino

Esame olfattivo del vino

Esame gusto-olfattivo del vino

Vini Spumanti, Vini Passiti e Vini Liquorosi

Analisi sensoriale del cibo e del vino

Analisi sensoriale del cibo e la scelta del vino giusto

Prodotti di salumeria con particolare riferimento a quelli della nostra Regione ed i vini in abbinamento

I formaggi con particolare riferimento a quelli della nostra Regione ed i vini in abbinamento

Il Servizio e la conservazione dei vini; la cantina di stoccaggio e la cantina del giorno i bicchieri

La legislazione del vino

Cena didattica di quattro portate (antipasto, primo piatto, piatto forte e dessert) con quattro vini in abbinamento.  
Conclusione del corso

Visite guidate.

6 ore visita guidata ad azienda vitivinicola e a caseificio

Docenze: Sommelier ed esperti del settore

Al termine del corso: rilascio attestato di frequenza

**Prerequisiti:**

Personale di aziende agricole , vitivinicole, agrituristiche

**Materiali/metodi:**

Attestato di frequenza: almeno il 70% del monte ore complessivo;

Materiale didattico:

dispensa sulle argomentazioni trattate dai docenti e quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento

Didattica:

Lezioni ed esercitazioni in aula, visite guidate.

**Durata:**

ORE 45

**Il servizio sarà reso disponibile nel seguente luogo e periodo:**

DINAMICA BO, 20/09/10 AL 30/06/2013

Per le parti eseguite presso la sede dell'azienda l'acquirente si impegna a consentire l'accesso alle strutture aziendali e a mettere a disposizione del fornitore la documentazione interna relativa all'attività da prestare.

Art.3

Costo, durata ed efficacia della prestazione

L'acquirente si impegna a versare al fornitore a titolo di corrispettivo per l'esecuzione delle attività oggetto della presente scrittura la somma di Euro € 1.150,00 oltre ad IVA (pari a euro € 0,00 ).

Il fornitore si impegna ad eseguire la prestazione entro il \_\_\_\_\_ e si impegna a consegnare al termine dell'attività, i seguenti supporti cartacei e materiali Ai partecipanti verrà consegnata una dispensa sulle argomentazioni trattate dai docenti e i quaderni per le prove pratiche di degustazione e abbinamento.

Le prove di degustazione guidata, verranno attuate con vini e attrezzature specifiche.

#### Art.4

##### Risorse professionali impiegate

Il fornitore nell'esecuzione del servizio definito all'art. 2 si avvale dei seguenti soggetti:

#### Art. 5

##### Impegni a carico dei contraenti, modalità e tempi di pagamento

Il Compratore si impegna a:

- partecipare all'attività formativa almeno per il 70% delle ore previste nel progetto;
- versare, alla sottoscrizione del presente contratto, una cauzione definitiva, non remunerativa di interessi, pari al 50% del costo della prestazione di formazione a garanzia del corretto adempimento del presente contratto (operazione fuori campo IVA art. 2, comma 3 DPR 633/72);
- corrispondere il saldo della prestazione al termine dell'azione formativa, previa presentazione di regolare fattura (esente IVA ai sensi dell'Art.10 comma 20, entro 30 gg. fine mese dal ricevimento della stessa);
- Il saldo della prestazione potrà altresì avvenire, su richiesta dell'interessato, in una unica soluzione alla sottoscrizione del presente contratto.

Il pagamento delle cifre di cui sopra dovrà avvenire tramite bonifico bancario proveniente dal conto bancario o postale riportato nella domanda di pagamento Agrea.

Inoltre il compratore dichiara espressamente di essere a conoscenza che l'incasso del voucher sarà possibile solo a condizione di avere completato il percorso formativo, documentato dalla regolare tenuta del registro delle attività o delle agende lavoro dai quali risulti la partecipazione ad almeno il 70% delle attività formative.

Il Fornitore si impegna a:

- avviare l'attività formativa solo in presenza del numero minimo di partecipanti come indicati nel contratto;
- realizzare il percorso formativo secondo le modalità previste dal contratto;
- certificare il completamento del percorso di formazione.

#### Art. 6

##### Modalità di recesso

Nel caso in cui il compratore non completi il percorso formativo è comunque tenuto al saldo dell'intero importo del corrispettivo pattuito salvo diverso e separato accordo tra le parti.

Nel caso in cui il fornitore si veda costretto ad annullare lo svolgimento dell'attività formativa provvederà alla restituzione della relativa quota di cauzione.

Resta espressamente esclusa qualsiasi altra forma di risarcimento o rimborso a favore del compratore da parte del fornitore

Conclusa l'attività formativa e consegnati al compratore i documenti necessari per la liquidazione del contributo nessuna responsabilità per ritardi o inadempienze sarà da attribuire al fornitore.

#### Art. 7

##### Garanzie di tutela della privacy

I dati del fruitore saranno trattati dall'ente erogatore ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 -codice in materia di protezione dei dati personali, al fine di adempiere a tutte le normative di legge, di contratto o di regolamento inerenti al presente rapporto di erogazione di servizio di formazione.

Art. 8

Clausula arbitrale

In caso di controversie che dovessero insorgere in relazione alla presente contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione, le stesse saranno deferite alla decisione di un collegio di tre arbitri, nominati uno per parte ed il terzo con funzione di presidente nominato dal presidente del tribunale competente; allo stesso viene demandata la nomina dell'arbitro in caso di inerzia di una delle parti nella nomina del proprio arbitro, il collegio deciderà in via rituale e secondo diritto, nel rispetto delle norme del codice di procedura civile, il lodo dovrà

Il fornitore

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ACCETTAZIONE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

rappresentante legale dell'Impresa agricola - (CUAA \_\_\_\_\_),

ragione sociale : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

con domicilio legale \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

valutate le condizioni di prestazione del servizio quali descritte nella presente scrittura, accetta integralmente quanto proposto con effetti vincolanti fra le parti

L'acquirente

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_