

## **CAPITOLATO TECNICO**

**PROCEDURA TELEMATICA DI AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DEGLI ARTT. 58 E 36, COMMA 2, LETTERA B) DEL D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II., DA ESPLETARSI SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT, DEL SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO FOODSS – CIBO, IMPRENDITORIALITA' E OCCUPAZIONE TRA COREA DEL SUD E SARDEGNA.**

**N. GARA: 7463075 - CIG: 7941090AC4 – CPV: 80530000-8 – CUP: D15F19000380002**

## Sommario

<b>PARTE I - ELEMENTI GENERALI DELL'APPALTO .....</b>	<b>4</b>
Definizioni.....	4
ART.1 - Oggetto dell'affidamento .....	4
ART.2 - Descrizione generale del progetto.....	4
1. Contesto di riferimento – Ambito tematico .....	4
2. Contesto di riferimento – accordi istituzionali.....	5
3. Obiettivi del progetto .....	6
4. Fasi e azioni del progetto: .....	7
5. Destinatari del progetto .....	7
6. Fonte di finanziamento .....	7
7. Normativa di riferimento .....	7
<b>PARTE II - CARATTERISTICHE DELL'APPALTO .....</b>	<b>8</b>
ART.3 – Descrizione delle attività e caratteristiche del servizio .....	8
Attività - A1   Attività di costruzione di un partenariato con aziende del comparto agroalimentare sardo da coinvolgere nelle attività didattiche e nelle attività di internazionalizzazione.....	9
Attività – A2   Attività di animazione presso stakeholder appartenenti all'ambito food economy territoriale e internazionale .....	9
Attività - B1   Attività di animazione e disseminazione presso le scuole superiori alberghiere.....	9
Attività – B2   Attività di selezione di 10 giovani per lo svolgimento del percorso formativo.....	9
Attività - B3   Attività formativa tecnico specialistica sui prodotti del “made in Sardinia” con spiccate potenzialità per l’esportazione.....	10
Attività - B4   Attività di visita didattica presso aziende. ....	10
Attività - C1   Attività di partecipazione alla fiera festival di Seul – Novembre 2019. Organizzazione complessiva Attività di selezione delegazione per partecipazione fiera e attività internazionalizzazione .....	10
Attività - D1   Attività di supporto comunicazione e diffusione dei contenuti del percorso.....	10
Attività - D2   Servizio di traduzione e supporto linguistico nelle attività progettuali .....	11

ART.4 - Output richiesti all'affidatario .....	11
ART.5 – Personale/gruppo di lavoro.....	12
ART.6 - Modalità attuative .....	13
ART.7 - Oneri e obblighi a carico del soggetto appaltante .....	14
ART.8 - Oneri e obblighi a carico dell'appaltatore .....	14
ART.9 – Obbligo di riservatezza .....	15
<b>PARTE III - METODO DI AGGIUDICAZIONE E OFFERTA TECNICA .....</b>	<b>15</b>
ART.10 – Procedura e criteri di aggiudicazione .....	15
ART.11 – Documentazione da produrre per la partecipazione alla gara (offerta tecnica) .....	20
ART.12 – Importo a base di gara.....	21
ART.13 – Durata del servizio .....	21

## PARTE I - ELEMENTI GENERALI DELL'APPALTO

### Definizioni

Per “**Capitolato**”: il presente Capitolato d'oneri.

Per l’“**Amministrazione/Committente**”: l'Amministrazione aggiudicatrice ovvero L'Agenzia Sarda per le Politiche Attive del Lavoro (ASPAL) (di seguito, anche, ASPAL).

Per “**Offerenti/concorrenti**”: i soggetti che presentano le proprie offerte in vista dell'affidamento dell'appalto.

Per “**Servizio**”: il servizio oggetto del presente affidamento consistente, come nel prosieguo in dettaglio specificato.

Per “**Aggiudicatario, Affidatario o Appaltatore**”: il soggetto cui sarà affidata l'esecuzione dell'incarico oggetto della presente gara.

### ART.1 - Oggetto dell'affidamento

L'Agenzia Sarda per le Politiche Attive del Lavoro (ASPAL) intende individuare un O.E. a cui affidare il servizio di supporto per la realizzazione del progetto “FOODSS - cibo, imprenditorialità e occupazione tra Corea del Sud e Sardegna”. Il progetto, volto alla valorizzazione delle competenze dei giovani sardi nell'ambito della food economy, punta alla valorizzazione dei prodotti sardi e della sua tradizione culinaria in ambito internazionale tramite la partecipazione alla fiera del cibo di SEUL dal 20 al 23 Novembre del 2019 (Food Week 2019, November 20 – 23, Coex Center in Seoul, South Korea).

### ART.2 - Descrizione generale del progetto

#### 1. Contesto di riferimento – Ambito tematico

La trasformazione degli alimenti rappresenta una delle modalità più interessanti di espressione per le differenti culture. Attraverso la cucina non solo si riesce a comunicare buona parte del patrimonio

ambientale e tradizionale di una popolazione ma si riesce a veicolare un patrimonio inimitabile di sapori, profumi e colori in grado di dare sostanza alle economie territoriali. Per questo le professioni legate alla trasformazione del cibo, i cosiddetti *food workers*, stanno assumendo via via maggiore importanza nella più complessa filiera turistica e dei servizi fino a diventare un vero e proprio valore aggiunto per la costruzione dell'immagine delle differenti destinazioni su scala globale. ASPAL, nell'ambito delle più complesse trasformazioni del mercato del lavoro, ha sviluppato negli ultimi anni alcuni progetti sperimentali volti ad accompagnare i processi di trasformazione radicale che si stanno susseguendo nel mondo della manipolazione degli alimenti, dai processi di formazione dei lavoratori al più complesso ambito della certificazione delle competenze nel settore.

## **2. Contesto di riferimento – accordi istituzionali**

Nell'ambito delle sue attività istituzionali, l'ASPAL ha stipulato nel mese di dicembre del 2017 una convenzione con il Centro Regionale di Programmazione della Regione Autonoma della Sardegna al fine di attuare il progetto "internazionalizzazione del sistema produttivo in Sardegna" (RAA 484/2017 approvata con det.1909/ASPAL del 20/12/2017). Il progetto, finalizzato ad incrementare il livello di internazionalizzazione del sistema produttivo isolano, è volto all'utilizzo degli appuntamenti internazionali inerenti opportunità occupazionali e di sviluppo imprenditoriale per promuovere imprese e produzioni locali creando sinergie positive tra il sistema lavoro, il brand Sardegna e le realtà del sistema imprenditoriale che operano nel territorio.

Il progetto complessivo messo a punto prevede per le annualità 2018/2019 lo sviluppo di differenti linee di attività al fine di rafforzare il processo di internazionalizzazione dei comparti produttivi locali. Il cibo e le attività di trasformazione degli alimenti e la food economy rappresentano il tema oggetto del presente affidamento.

In questo ambito di intervento trova collocazione il progetto relativo allo sviluppo di uno scambio culturale tra la Korean Food Foundation (in seguito trasformatasi in KFPI Korean Food Promotion Institute) e l'ASPAL che prevede lo svolgimento di attività di scambio e confronto al fine di agevolare la promozione delle rispettive culture culinarie e di attivare opportunità occupazionali nell'ambito del comparto alimentare e della ristorazione.

Nel mese di Luglio del 2017 è stato siglato tra KFF e ASPAL un protocollo d'intesa (det. N. 1085/ASPAL del 27.07.2017) all'interno del quale è previsto lo sviluppo di iniziative progettuali condivise e lo svolgimento congiunto delle seguenti attività:

- Attività formative che permettano l'acquisizione di nuove competenze.
- Opportunità di mobilità che consentano la conoscenza di tecniche.
- Azioni comuni per lo sviluppo di una cultura imprenditoriale nell'ambito del settore culinario.

- Scambio di esperienze sulle opportunità occupazionali e sulla cultura del cibo.
- Sviluppo di un programma di cooperazione con il coinvolgimento di esperti culinari di entrambi i paesi.
- Programmazione di altre iniziative di cooperazione di carattere sostenibile.
- Partecipazione ad iniziative internazionali relative al lavoro e all'imprenditoria con una rappresentanza del sistema imprenditoriale isolano rafforzando le connessioni tra politiche attive per il lavoro e sviluppo delle attività produttive.

Il progetto FOODSS rappresenta l'esito operativo di questi accordi e prevede lo svolgimento di attività formative rivolte ai giovani Sardi nell'ambito dell'economia del cibo e lo svolgimento di attività di internazionalizzazione da svolgersi in Corea del Sud nell'ambito di una delle principali fiere destinate all'alimentazione che si svolgono durante l'anno nel territorio del paese del sud-est asiatico.

Il progetto FOODSS, approvato con Determinazione n.910/ASPAL del 08/04/2019, prevede a carico dell'affidatario lo svolgimento di 4 tipologie di attività:

- Realizzazione di percorsi di formazione innovativi per giovani sardi nell'ambito della food economy;
- Costruzione di una rete operatori per attività di internazionalizzazione nel mercato della Corea del Sud;
- Partecipazione al "food week" festival in Korea 2019, a Seul da 20 al 23 novembre del 2019;
- Attività di comunicazione e disseminazione del progetto.

### **3. Obiettivi del progetto**

Obiettivo generale del progetto: promuovere le produzioni locali di qualità Sarde in mercati non convenzionali attraverso lo scambio culturale, rafforzando le opportunità occupazionali nel settore culinario, incentivando lo scambio e la conoscenza di differenti tecniche di trasformazione degli alimenti e garantendo un percorso di formazione internazionale ad un gruppo di giovani food workers sardi.

Obiettivi specifici:

- Attivare percorsi formativi innovativi per un gruppo di giovani sardi, preferibilmente disoccupati, con esperienze internazionali di livello.
- Avvicinare le imprese del comparto alimentare sardo a nuovi mercati internazionali.
- Attivare percorsi di scambio e conoscenza che rafforzino l'immagine della Sardegna presso i partner del progetto.

- Rafforzare l'immagine turistica della Sardegna attraverso il ruolo del cibo e della tradizione culinaria tra innovazione e tradizione.

#### **4. Fasi e azioni del progetto:**

L'intervento progettuale, che si sviluppa, nell'arco del biennio 2019/2020, si articola nelle seguenti fasi principali: la prima relativa allo sviluppo del progetto ed alla sua condivisione con i partner di progetto (interamente svolta dall'ASPAL); la seconda rivolta alla costruzione del partenariato territoriale e transnazionale con il coinvolgimento degli attori produttivi dell'area di cooperazione; la terza prevede l'avvio delle attività di formazione e dei percorsi di crescita professionale e di contaminazione culturale da svolgersi in Sardegna; la quarta relativa alle attività di scambio internazionale con la visita nel paese partner e con la realizzazione degli scambi; la quinta con tutte le attività di disseminazione del progetto in cui verrà mantenuto costantemente l'aspetto transnazionale del progetto.

#### **5. Destinatari del progetto**

Il progetto si rivolge a due tipologie principali di destinatari:

- ai giovani sardi, preferibilmente disoccupati, che possiedano una formazione secondaria superiore nell'ambito della food economy che abbiano intenzione di specializzarsi in questo ambito professionale e che abbiano una forte motivazione per lo svolgimento di un percorso di formazione innovativo di livello internazionale;
- alle piccole/medie imprese sarde del comparto dell'agroalimentare interessate a sviluppare attività di internazionalizzazione e di supporto alla formazione di giovani professionisti della food economy.

#### **6. Fonte di finanziamento**

Le risorse per il finanziamento delle attività progettuali pari a Euro 49.180,00 IVA esclusa trovano copertura finanziaria nel Cap. SC02.9014 del Bilancio di previsione pluriennale dell'ASPAL 2019-2021.

#### **7. Normativa di riferimento**

La D.G.R. n. 43/7 del 01.09.2015 – “Strategia per l'internazionalizzazione del sistema produttivo regionale. Programma regionale triennale per l'internazionalizzazione 2015-2018” con la quale è stato approvato il Programma regionale triennale per l'internazionalizzazione, che prevede il sostegno delle azioni di supporto all'internazionalizzazione delle imprese che incrementano la propensione all'export,

promuovendo l'ingresso e il consolidamento sui mercati internazionali delle produzioni di eccellenza regionale all'estero.

La D.G.R n. 49/52 del 2017 – “Strategia per l'internazionalizzazione del sistema produttivo regionale. Programma regionale triennale per l'internazionalizzazione 2017- 2020”, con la quale è stato approvato l'aggiornamento del programma triennale per l'internazionalizzazione prevedendo una forte sinergia tra l'internazionalizzazione e l'attrazione degli investimenti in capo all'Assessorato della Programmazione.

La convenzione (RAA 484/2017) per l'attuazione del progetto “Internazionalizzazione del sistema produttivo in Sardegna” tra l'Agenzia Sarda per le Politiche Attive del Lavoro e la Regione Autonoma della Sardegna- Assessorato della Programmazione, Bilancio, credito e assetto del territorio- Centro Regionale di Programmazione, approvata con Determinazione n. 1909/ASPAL del 20.12.2018.

Il protocollo d'intesa sottoscritto da ASPAL e Korean Food Foundation (determinazione 1092/ASPAL del 01/08/2017) avente per oggetto lo scambio attivo sulle opportunità occupazionali legate al settore culinario e alla cultura del cibo.

Lo schema del “Progetto FOODSS | Cibo, imprenditorialità e occupazione tra Corea del sud e Sardegna” (d'ora in avanti progetto FOODSS) con il quale si intende dare attuazione al programma di attività di internazionalizzazione dell'ASPAL e dare seguito al protocollo d'intesa sottoscritto da ASPAL e dalla KFF (det/ASPAL 910 del 08/04/2019).

## **PARTE II - CARATTERISTICHE DELL'APPALTO**

### **ART.3 – Descrizione delle attività e caratteristiche del servizio**

Con riferimento alle finalità e agli elementi di contesto richiamati al precedente art.2, il servizio di assistenza tecnica per la realizzazione del progetto FOODSS prevede lo svolgimento di differenti attività svolte in stretto coordinamento con l'ASPAL.

L'affidatario dovrà svolgere le proprie attività nei seguenti quattro ambiti di riferimento:

- A. Costruzione di una rete operatori per lo svolgimento delle attività formative e per le attività di internazionalizzazione nel mercato della Corea del Sud.
- B. Progettazione e realizzazione di un percorso di formazione innovativo per giovani sardi nell'ambito della food economy.
- C. Partecipazione all'evento “food week korea” a Seul dal 20 al 23 novembre del 2019.

D. Svolgimento attività di comunicazione e disseminazione del progetto.

Il soggetto affidatario dovrà garantire i seguenti servizi e attività:

**Attività - A1 | Attività di costruzione di un partenariato con aziende del comparto agroalimentare sardo da coinvolgere nelle attività didattiche e nelle attività di internazionalizzazione.**

L'affidatario dovrà garantire il coinvolgimento di un minimo di 10 aziende operanti nel territorio regionale sardo nell'ambito del comparto produttivo dell'agroalimentare con cui poter svolgere in collaborazione le attività formative e le attività di internazionalizzazione. Le aziende dovranno ospitare le visite guidate dei corsisti e dovranno fornire dei campioni di prodotto che accompagneranno la delegazione del progetto FOODSS all'evento fieristico che si svolgerà a Seul dal 20 al 23 Novembre del 2019. L'offerente dovrà presentare le modalità operative di costruzione del partenariato.

**Attività - A2 | Attività di animazione presso stakeholder appartenenti all'ambito food economy territoriale e internazionale**

L'offerente dovrà coinvolgere associazioni, enti e stakeholders provenienti dall'ambito della food economy al fine di rafforzare la visibilità del progetto e la sua capacità di costruire un network solido per la buona riuscita dello stesso. L'offerente dovrà presentare le modalità operative di costruzione del partenariato e se dispone già di contatti con associazioni o reti attive nel settore.

**Attività - B1 | Attività di animazione e disseminazione presso le scuole superiori alberghiere**

L'appaltatore dovrà svolgere attività di animazione territoriale presso un numero minimo di 4 scuole alberghiere (o comunque di istruzione superiore) o in altri contesti e istituzioni tali da garantire la massima diffusione dei contenuti del progetto presso i giovani destinatari principali delle attività formative. Tali attività saranno propedeutiche alla pubblicazione dell'avviso di selezione dei partecipanti per le attività formative.

**Attività - B2 | Attività di selezione di 10 giovani per lo svolgimento del percorso formativo**

L'affidatario del servizio dovrà procedere alla predisposizione dell'avviso per la selezione dei partecipanti al progetto in collaborazione con l'ASPAL e dovrà occuparsi di definire le modalità di espletamento delle procedure selettive. La pubblicazione dell'avviso dovrà avvenire nel portale dell'ASPAL e dovrà avere la massima visibilità al fine di garantire un'ampia partecipazione. Dovranno essere selezionati dei soggetti con differenti aspirazioni professionali ma comunque ricadenti nelle tre seguenti tipologie: Chef (da un minimo di 4 ad un massimo di 6), Sommelier (da un minimo di 2 ad un massimo di 4), Food manager (da un minimo di 2 ad un massimo di 4).

**Attività - B3 | Attività formativa tecnico specialistica sui prodotti del “made in Sardinia” con spiccate potenzialità per l’esportazione.**

L’affidatario dovrà sviluppare un programma di attività formative di 40 ore relative ai processi di trasformazione del cibo al fine di fornire le opportune basi teoriche e pratiche ai giovani selezionati relativamente a tre tipologie di figure professionali: lo chef, l’esperto in somministrazione e abbinamento vini, il food export manager. Le attività formative organizzate in maniera intensiva dovranno prevedere 40 ore d’aula svolte in modalità intensiva e con garantito il vitto ed il pernottamento dei corsisti al fine di garantire una migliore esperienza didattica.

**Attività - B4 | Attività di visita didattica presso aziende.**

Organizzazione delle visite didattiche per gli studenti partecipanti alle attività formative presso un minimo di 4 aziende del comparto agroalimentare della Sardegna. Le attività di visita guidata dovranno prevedere un programma orientativo di 30 ore comprese degli spostamenti. Le visite didattiche dovranno essere incentrate sulle particolarità del processo produttivo e dovranno essere parte integrante delle attività formative d’aula.

**Attività - C1 | Attività di partecipazione alla fiera festival di Seul – Novembre 2019.**

**Organizzazione complessiva Attività di selezione delegazione per partecipazione fiera e attività internazionalizzazione**

Organizzare la delegazione selezionando i migliori 3 giovani del gruppo dei frequentanti al corso (preferibilmente con la selezione che garantisca la presenza delle tre tipologie sulla base del quale sono state effettuate le selezioni). Definizione dello stand e della logistica relativa a tutte le attività. Nell’ambito delle attività dovrà essere organizzato nelle modalità proposte dall’offerente un evento di *cooking show* al fine di presentare i prodotti agroalimentari della Sardegna e le specifiche tecniche di trasformazione e abbinamento della nostra tradizione culinaria. L’affidatario dovrà gestire la prenotazione, l’allestimento e la strutturazione dello stand nell’ambito della fiera e garantire tutte le attività di supporto nella gestione e accompagnamento della delegazione anche per eventuali incontri istituzionali.

**Attività - D1 | Attività di supporto comunicazione e diffusione dei contenuti del percorso**

L’affidatario dovrà garantire lo svolgimento di attività di ufficio stampa in grado di seguire tutto l’iter progettuale garantendo contenuti relativi alle attività svolte.

Dovrà produrre nell’arco dell’intero progetto:

- un numero minimo di 6 comunicati stampa;
- un numero minimo di due video della durata minima di 5 minuti: uno relativo alle attività formative e uno relativo alla partecipazione alle attività fieristiche
- materiale fotografico su tutte le attività svolte da mettere a disposizione di ASPAL per ogni eventuale utilizzo.

L'affidatario dovrà inoltre organizzare due eventi pubblici per la presentazione del progetto da svolgersi in Sardegna possibilmente prima e dopo l'evento fieristico.

#### **Attività - D2 | Servizio di traduzione e supporto linguistico nelle attività progettuali**

L'affidatario dovrà garantire un servizio di traduzione nell'ambito delle attività di progetto e nello specifico per quel che riguarda le attività fieristiche da svolgersi a Seul, nella Corea del Sud, in tale contesto l'affidatario dovrà mettere a disposizione una figura professionale in grado di tradurre dall'inglese e possibilmente dal Coreano all'italiano al fine di rendere maggiormente fruttuosa la presenza della delegazione nell'ambito della fiera.

#### **ART.4 - Output richiesti all'affidatario**

Tabella riassuntiva delle attività da realizzare nell'ambito della fornitura e output da produrre

Fase Progetto	Codice attività	Attività	Output minimi
A	A1	Attività di costruzione partenariato con aziende del comparto agroalimentare sardo da coinvolgere nelle attività didattiche e in quelle di internazionalizzazione	-Coinvolgimento di un minimo di 10 aziende nel progetto FOODSS. -Breve relazione di presentazione del partenariato e delle singole aziende aderenti.
A	A2	Attività di animazione presso stakeholder ambito food territoriale e internazionale	-Coinvolgimento soggetti che possano arricchire il partenariato (enti, istituzioni, associazioni). -Report di presentazione del network.
B	B1	Attività di animazione e disseminazione presso le scuole superiori alberghiere o altri enti	-Coinvolgimento scuole superiori o altri enti e istituzioni simili minimo 4 distribuite in Sardegna. -Report attività di coinvolgimento delle scuole o degli altri enti.
B	B2	Attività di selezione di 10 giovani per lo svolgimento del percorso formativo	-Redazione Bando di selezione. -Report attività di selezione.

B	B3	Attività formativa tecnico specialistica sui prodotti del <i>made in sardinia</i> con spiccate potenzialità per l'esportazione. Elementi teorici sulla cucina coreana, sulla cucina internazionale e sulla trasformazione della food economy	-40 ore di formazione in aula erogate da specialisti del settore. -Piano didattico. -Report fine attività e valutazione dei partecipanti.
B	B4	Attività di visita didattica presso aziende	-30 ore di attività didattiche presso le aziende del territorio (minimo 4). -Piano didattico.
C	C1	Attività di partecipazione alla fiera Food festival di Seul – novembre 2019.	-Selezione delegazione per partecipazione fiera (minimo 3 partecipanti alle attività formative dovranno essere compresi nella delegazione). -Progettazione e realizzazione stand progetto con gestione allestimento. -Evento cooking show durante la fiera.
D	D1	Attività di comunicazione e diffusione dei contenuti del percorso	-6 comunicati stampa, concordati con ASPAL, durante tutto il percorso. -Leaflet digitale di presentazione attività. -Roll-up di progetto. -2 eventi pubblici da svolgersi in Sardegna per disseminare i contenuti del progetto. -2 video durata di 5 minuti (minimo): uno su attività formative e uno su attività fieristiche. -Materiale fotografico da mettere a disposizione dell'ASPAL per l'utilizzo del caso riguardante tutto il percorso.
D	D2	Servizio di traduzione	-Supporto linguistico attivo (lingua italiana-inglese e possibilmente coreana) a disposizione durante le attività fieristiche.

## ART.5 – Personale/gruppo di lavoro

I partecipanti alla gara dovranno garantire per lo svolgimento delle attività come minimo le seguenti 5 figure professionali con un minimo di esperienza professionale come riportato in tabella:

Figura professionale	Numero	Esperienza e qualifiche	Attività in cui può essere impegnato
Project manager/docente esperto	1	Esperienza professionale nell'ambito della food economy	Attività di coordinamento/gestione Attività di formazione

		<b>minimo 5 anni</b>	Attività di internazionalizzazione Attività di comunicazione
<b>Docente Esperto</b>	2	Esperienza professionale <b>minima di 5 anni</b> nell'ambito della trasformazione del cibo e della food economy	Attività di formazione Attività di internazionalizzazione
<b>Esperto traduttore</b>	1	Conoscenza delle lingue Italiano, Inglese e possibilmente Coreano con esperienza professionale <b>minima di 5 anni</b>	Attività di internazionalizzazione
<b>Esperto di comunicazione</b>	1	<b>Esperienza triennale</b> nelle attività di comunicazione, ufficio stampa, marketing	Attività di comunicazione Attività di coordinamento/gestione

Si precisa che per quel che riguarda i criteri di valutazione del soggetto affidatario verranno presi in considerazione i seguenti 2 criteri minimi di ammissione:

- Esperienza diretta nell'organizzazione di attività formative nell'ambito della food economy maturata nell'ultimo decennio a partire dal 01.01.2009. Si precisa tuttavia che l'Operatore Economico nell'ambito del succitato periodo deve aver svolto almeno 18 mesi effettivi di formazione, anche non continuativi, (pari a 540 giornate – ciascuna delle quali della durata di almeno 5 ore), nell'arco di 3 anni.
- Esperienza pari o superiore a 3 anni in attività di organizzazione di eventi internazionali legati alla promozione e valorizzazione delle produzioni locali della Sardegna nell'ambito della food economy con un numero di eventi organizzati nell'ultimo triennio (2016-2017-2018) pari o superiore a 3 di cui almeno 1 nell'area geografica di interesse per il presente avviso.

L'esperienza oggetto di valutazione per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica risulterà essere quella ulteriore rispetto a quanto previsto dai criteri minimi.

## ART.6 - Modalità attuative

Per lo svolgimento delle attività progettuali l'aggiudicatario sarà chiamato ad operare in stretto coordinamento con i responsabili del progetto individuati dall'ASPAL attraverso l'istituzione di un gruppo di lavoro appositamente costituito da 2 rappresentanti dell'ASPAL e due delegati dell'aggiudicatario. Tale gruppo di lavoro avrà il compito di coordinare le attività, monitorare lo svolgimento delle attività e discutere eventuali modalità operative.

Le attività del Gruppo di Lavoro FOODSS, si svolgeranno sia in presenza presso la sede centrale dell'ASPAL sia attraverso i canali digitali che si riterranno opportuni per garantire maggiore operatività ed efficacia al gruppo.

### **ART.7 - Oneri e obblighi a carico del soggetto appaltante**

Sono a carico dell'ASPAL le attività di:

- supporto e collaborazione durante tutto lo svolgimento del progetto e delle attività previste in capo all'appaltatore;
- attività di verifica sulla realizzazione degli interventi e delle attività previste nel presente capitolato e nell'offerta progettuale dell'affidatario del servizio;
- gestione amministrativa e contabile.

### **ART.8 - Oneri e obblighi a carico dell'appaltatore**

Sono a carico dell'affidatario del servizio gli oneri relativi a:

- Spese generali:
  - o oneri per il personale a qualsiasi titolo impegnato nella realizzazione del servizio ivi comprese le spese relative ai rimborsi del personale docente; oneri relativi alle sedi operative, attrezzature, strumentazione, mezzi, materiale di supporto e divulgazione e quant'altro ritenuto necessario per un ottimale funzionamento del servizio;
  - o oneri derivanti dalla messa a disposizione di ulteriori servizi aggiuntivi proposti dalla Ditta partecipante;
  - o oneri in materia di sicurezza;
  - o oneri relativi all'assicurazione dei partecipanti al percorso formativo specificatamente inerenti le attività svolte in Corea del Sud per infortuni e copertura malattia.
- Spese di viaggio e accompagnamento per le visite didattiche presso le aziende, spese di viaggio per la delegazione nell'ambito delle attività di internazionalizzazione.
- Spese di vitto e alloggio per i fruitori del corso durante le attività didattiche e durante le attività fieristiche.

- Spese per la definizione del progetto tecnico gestionale da presentare in sede di offerta. La proposta dovrà essere elaborata dall'O.E. sotto forma di proposta operativa da attuare nel rispetto degli obiettivi e delle finalità richiesti nel presente Capitolato. La proposta progettuale dovrà inoltre essere predisposta dettagliando l'organizzazione logistica del corso; ulteriori servizi aggiuntivi che verranno eventualmente inseriti nella proposta saranno valutati al fine dell'assegnazione del punteggio nei singoli criteri.
- Spese per fornire il materiale d'uso, di cancelleria e quant'altro si rendesse necessario per la gestione del servizio.
- Spese supplementari volte ad assicurare tempestivamente le necessarie sostituzioni del personale individuando gli operatori in possesso di pari qualifica e pari o superiore esperienza lavorativa. Le sostituzioni riguardanti il personale indicato nell'offerta tecnica dovranno essere previamente autorizzate dal direttore dell'esecuzione del contratto.
- Rendicontazione delle spese per macrovoci per stato di avanzamento dei lavori.

#### **ART.9 – Obbligo di riservatezza**

Il soggetto aggiudicatario si impegna a osservare la massima riservatezza, divulgando le informazioni acquisite in occasione della prestazione del servizio in forma anonima e nel rispetto del GDPR e del d.lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") e successive modificazioni e integrazioni.

### **PARTE III - METODO DI AGGIUDICAZIONE E OFFERTA TECNICA**

#### **ART.10 – Procedura e criteri di aggiudicazione**

La scelta del contraente avviene mediante procedura negoziata telematica ai sensi degli artt. 58 e. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Non sono ammesse offerte parziali, pari o in aumento.

L'aggiudicazione è effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art.95 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

I criteri per la valutazione complessiva dell'offerta sono:

CRITERI	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (Pt)	90
Offerta economica (Pe)	10
<b>TOTALE (Ptot)</b>	<b>100</b>

Sarà aggiudicatario della gara il concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale più alto dato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti agli elementi di valutazione tecnica e agli elementi di valutazione economica:

$$Ptot = Pt + Pe$$

dove:

Ptot = Punteggio totale;

Pt = Punteggio attribuito agli elementi per la valutazione tecnica;

Pe = Punteggio attribuito all'offerta economica.

Si distinguono i criteri di valutazione e i metodi di calcolo, per Offerta Tecnica ed Economica:

#### A. Offerta tecnica (90 punti)

Per l'attribuzione del Punteggio per l'OFFERTA TECNICA (Pt) prodotta da ciascun concorrente, gli elementi

(ambiti, articolazione d'ambito, criteri e pesi) di valutazione di natura qualitativa con punteggio totale = 90 sono i seguenti:

*Tabella 1 – Articolazione ambito, criteri e pesi*

AMBITO	ARTICOLAZIONE AMBITO	CRITERIO	PESO
1 Qualità del progetto e delle metodologie proposte (MAX 60 PUNTI)	1.1 Struttura generale dell'offerta (MAX 15 PUNTI)	1.1.1 - Esaustività dell'offerta con riguardo alla completezza e ai contenuti stabiliti nel capitolato	10
		1.1.2 – Coerenza del cronoprogramma rispetto agli obiettivi	5
	1.2	1.2.1 – Qualità e innovatività del percorso formativo progettato	15

	Qualità dei servizi rispetto agli obiettivi e alle specifiche previste dal Capitolato  (MAX 45 PUNTI)	<b>1.2.2</b> – Qualità delle attività di network building proposte relative al mondo delle imprese del comparto agro-alimentare e degli stakeholders nell'ambito della food economy	<b>10</b>
		<b>1.2.3</b> - Qualità e coerenza delle attività di organizzazione della presenza del progetto FOODSS all'evento fieristico	<b>10</b>
		<b>1.2.4</b> - Innovatività e completezza delle attività di comunicazione e disseminazione	<b>10</b>
<b>2</b> Qualità delle risorse umane coinvolte nello staff di progetto ed esperienza professionale società  (MAX 30 Punti)	<b>2.1</b> Risorse umane attività di formazione, internazionalizzazione e gestione del progetto  (MAX 25 Punti)	<b>2.1.1</b> – Esperienza, professionalità e qualità dello staff di gestione del progetto (Project manager, Esperto comunicazione e altre eventuali figure), come specificato nell'art.5	<b>10</b>
		<b>2.1.2</b> - Esperienza e professionalità dello staff docenti per attività formative, come specificato nell'art.5	<b>10</b>
		<b>2.1.3</b> - Esperienza e professionalità del traduttore inglese italiano (ed eventualmente coreano), come specificato nell'art.5	<b>5</b>
	<b>2.2</b> Esperienza società proponente  (MAX 5 Punti)	<b>2.2.1</b> – Esperienza e professionalità società proponente (oltre i requisiti tecnico professionali minimi richiesti come specificato nell'art.5)	<b>5</b>

Si riporta di seguito, **nella tabella 2**, il punteggio minimo che dovrà essere ottenuto per ognuna delle articolazioni dell'ambito:

*Tabella 2 – Punteggi massimi e minimi per articolazione dell'ambito*

Articolazione ambito	Punteggio Massimo	Punteggio Minimo
1.1	15	9
1.2	45	27
2.1	25	15
2.2	5	3
<b>Complessivo</b>	<b>90</b>	<b>54</b>

Il punteggio di valutazione tecnica per ciascuna offerta a-esima presentata  $Pt(a)$ , sarà determinato dalla sommatoria per ciascun criterio dei coefficienti  $V(a)_i$  per i relativi pesi, come riassunto in tale formula:

$$Pt(a) = \sum_{i=1}^n Wi * V(a)_i$$

$Pt(a)$  = punteggio di valutazione dell'offerta tecnica (a);

$Wi$  = peso previsto per criterio (i)

$V(a)_i$  = coefficiente calcolato dalla Commissione rispetto al criterio (i);

$n$  = numero totale dei criteri

$\Sigma n$  = sommatoria

Si precisa che:

a) I singoli coefficienti  $V(a)_i$  (espressi in centesimi con la seconda cifra decimale) sono determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il rapporto tra coefficiente e giudizio qualitativo può essere riassunto come riportato nella tabella 3:

*Tabella 3 – Scala semantica dei giudizi qualitativi e relativi coefficienti numerici*

Giudizio qualitativo	Coefficiente
Ottimo	Fino a 1
Buono	Fino a 0,80
Sufficiente	Fino a 0,60
Mediocre	Fino a 0,40
Scarso	Fino a 0,20

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate secondo le seguenti modalità (procedura di rescaling).

La procedura di *rescaling* non si applica in caso di presenza di una sola offerta.

- se  $V_{(max)pi} > 0$

$$V_{(a)i} = \frac{V_{(a)pi}}{V_{(max)pi}}$$

- se  $V_{(max)pi} = 0$   $V_{(a)i} = 0$

dove:

$V_{(a)pi}$  è il coefficiente ottenuto dalla ditta a per il criterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(max)pi}$  il coefficiente massimo ottenuto dalle ditte concorrenti per il criterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(a)i}$  sarà il coefficiente ottenuto dalla ditta a per il criterio i-esimo

### **SOGLIA DI SBARRAMENTO**

Non saranno ammessi alla fase della valutazione dell'Offerta economica i concorrenti che in fase di valutazione dell'Offerta tecnica abbiano ottenuto almeno un punteggio complessivo inferiore a 54 o che non abbiano ottenuto in una più articolazioni dell'ambito i punteggi minimi definiti nella tabella 2. L'utilizzo delle soglie minime di punteggio deve essere presa in considerazione, quando applicabile, successivamente alla procedura di rescaling.

### **B. Offerta economica (10 punti)**

Il punteggio attribuito alle offerte economiche relativo al parametro P1 verrà calcolato secondo la seguente

formula:

$$P1(a) = 10 * V(a)$$

dove:

$$V(a) = Ra / Rmax;$$

$V(a)$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a), variabile tra 0 e 1;

$Ra$  = valore (ribasso) inteso come differenza fra la base d'asta e il Prezzo Complessivo offerto dal concorrente (a);

$Rmax$  = valore (ribasso) inteso come differenza fra la base d'asta e il Prezzo Complessivo dell'offerta più conveniente.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che abbia presentato un'offerta che, in possesso di tutti i requisiti minimi obbligatori, previsti dalle specifiche di cui al presente capitolato risulti aver conseguito il punteggio complessivo più elevato. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto maggiormente prossimo.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto alla base d'asta.

In ogni caso la commissione giudicatrice si riserva di richiedere ai concorrenti di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate come previsto dalle vigenti disposizioni di legge, senza alterazione della par condicio tra le imprese concorrenti.

### **ART.11 – Documentazione da produrre per la partecipazione alla gara (offerta tecnica)**

L'offerta tecnica, dovrà essere corredata dalla relazione, composta da non più di n. 20 cartelle dattiloscritte formato A4 (interlinea 1,15; dimensione carattere 10), e dovrà illustrare e specificare con chiarezza gli elementi di cui all'art. 3. del Capitolato.

La documentazione richiesta, a pena d'esclusione, da inserire nella busta tecnica è la seguente:

1) Relazione Tecnica

La relazione tecnica dovrà essere suddivisa nelle 6 sezioni seguenti:

**Sez.1** – Struttura generale dell'offerta: comprendente: la descrizione delle modalità previste per l'attuazione del servizio, gli aspetti organizzativi, logistici e temporali.

**Sez.2** – Progetto delle Attività formative e modalità operative per costituzione partenariato territoriale.

**Sez.3** – Attività di internazionalizzazione e modalità tecniche di partecipazione alla fiera.

**Sez.4** – Attività di comunicazione e disseminazione.

**Sez.5** – Presentazione della società offerente (con allegato curriculum), presentazione dello Staff operativo con descrizione dei professionisti coinvolti (curriculum vitae allegati).

**Sez.6** – Cronoprogramma attività.

Le attività andranno esplicitate nell'ambito di definiti capitoli e si dovrà prestare massima attenzione alla metodologia utilizzata per lo svolgimento delle attività.

Si precisa che i CV di cui sopra dovranno essere completi di dichiarazione ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000 sulla veridicità delle informazioni contenute, con allegato il documento di identità in corso di validità, nonché contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati in conformità alla normativa vigente.

2) Allegati alla Relazione Tecnica.

L'offerente potrà inoltre allegare qualsiasi materiale ritenga opportuno per precisare i termini dell'offerta da un punto di vista qualitativo.

### **ART.12 – Importo a base di gara**

L'importo a base di gara per il servizio oggetto dell'appalto è pari ai Euro **49.180,00 IVA esclusa**, a valere sul Cap. SC02.9014 del Bilancio di previsione pluriennale dell'ASPAL 2019-2021.

### **ART.13 – Durata del servizio**

Il servizio di assistenza tecnica per la realizzazione del progetto FOODSS, oggetto del presente capitolato, decorrerà dalla data di stipula del contratto e dovrà essere interamente eseguito entro 12 mesi dalla data di stipula salvo eventuali proroghe autorizzate per motivazioni allo stato attuale non ipotizzabili. Qualora i tempi tecnici per l'espletamento della gara e per l'aggiudicazione dei lavori dovessero superare, l'ultima data utile per la prenotazione degli spazi espositivi presso la fiera COEX FOOD FESTIVAL (20-23 novembre 2019), attualmente previsti per il 23 di agosto, la stazione appaltante si riserva di non procedere con l'aggiudicazione definitiva.