

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'vilupu in agricultura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Capitolato prestazionale per l'acquisizione di servizi complementari alla realizzazione del progetto di Educazione alimentare “#Mandigos - la Sardegna in tavola”:

- Azione 1** - Laboratori sensoriali per insegnanti e genitori  
**Azione 2** - Laboratori sensoriali per gli studenti della Scuola Secondaria di Primo e Secondo grado

### Indice generale:

<b>1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SONO INSERITI I SERVIZI</b>	<b>1</b>
<b>2. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE</b>	<b>1</b>
AZIONE 1 - LABORATORI SENSORIALI PER INSEGNANTI E GENITORI	1
AZIONE 2 - LABORATORI SENSORIALI, RIVOLTI AGLI STUDENTI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DI SECONDO GRADO	2
<b>3. SERVIZI RICHIESTI</b>	<b>2</b>
AZIONE 1.1 LABORATORI SENSORIALI - I modulo - seminari	4
AZIONE 1.2 LABORATORI SENSORIALI - II modulo - Laboratori sensoriali	6
AZIONE 2 - LABORATORI SENSORIALI, RIVOLTI AGLI STUDENTI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DI SECONDO GRADO	9
<b>4. IMPORTO STIMATO PER LA PRESTAZIONE</b>	<b>11</b>
<b>5. CORRISPETTIVO E PAGAMENTI</b>	<b>13</b>
<b>6. PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</b>	<b>14</b>
<b>7. RISERVATEZZA</b>	<b>14</b>
<b>8. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO</b>	<b>14</b>

## 1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SONO INSERITI I SERVIZI

L'Agenzia LAORE Sardegna è stata incaricata dalla Giunta Regionale, con la deliberazione DGR n° 59 / 28 del 4 Dicembre 2018, di redigere ed attuare un programma di educazione alimentare presso le scuole del territorio regionale.

L'obiettivo generale è quello di promuovere stili alimentari equilibrati, capaci di rafforzare il legame con il territorio ed il consumo consapevole dei prodotti agro-alimentari tradizionali e di qualità da parte delle nuove generazioni: bambini della scuola primaria, ragazzi della scuola secondaria di primo grado e della scuola secondaria di secondo grado.

Il programma operativo proposto alle scuole, approvato con Determina del direttore del Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola n°307 del 14 maggio 2019, è accessibile dal [link](#).<sup>1</sup>

## 2. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

La fornitura riguarda l'acquisizione dei servizi complementari alla realizzazione delle seguenti attività:

### AZIONE 1 - LABORATORI SENSORIALI PER INSEGNANTI E GENITORI

Azione 1.1 Laboratori sensoriali - I modulo - "Seminari"

**Obiettivi:** Rafforzamento di competenze trasversali sulle tematiche relative alle politiche di comunicazione e di educazione alimentare con un evento di tipo seminariale da realizzarsi nelle 5 aree individuate a cui farà seguito l'attività di analisi sensoriale descritta nel secondo modulo.

#### **Tematiche e modalità operative**

La metodologia per questo intervento sarà di tipo seminariale con il coinvolgimento di esperti del settore.

Gli argomenti trattati saranno: Carta di Milano - antropologia ed etica del cibo (cibo per vivere), il legame cibo e territorio (economico, sociale, culturale), le componenti nutraceutiche degli alimenti, comunicare l'educazione alimentare: il rapporto e l'influenza dei media con un focus sulle diverse classi di età scolarizzate.

Le giornate saranno 5, una per ciascuna provincia, della durata di 6 ore compresa la pausa per una colazione di lavoro. Le attività si svolgeranno dalle ore 10 alle ore 16.

Azione 1.2 Laboratori Sensoriali - II modulo - "Laboratori sensoriali"

**Obiettivi:** Approfondire, attraverso i laboratori di analisi sensoriali, la conoscenza dei prodotti a marchio DOP<sup>2</sup> - IGP<sup>3</sup> - Biologico della Sardegna e dei PAT<sup>4</sup>.

#### **Tematiche e modalità operative**

Laboratori di degustazione di formaggi DOP della Sardegna, formaggi vaccini a pasta filata e formaggi caprini, iscritti tra i PAT della Sardegna, di olio extravergine d'oliva DOP Sardegna, carciofo spinoso Sardo DOP, pane fresco di tipo tradizionale e prodotti a marchio certificati.

La modalità operativa sarà quella laboratoriale, guidata da esperti; le giornate saranno 3 della durata di 3 ore ciascuna, per ognuna delle 8 edizioni previste per un totale di 24 giornate.

Le 8 edizioni verranno realizzate in località baricentriche rispetto alla provenienza delle scuole ammesse al progetto, secondo la seguente ripartizione: 2 per la città metropolitana di Cagliari, 2 per

<sup>1</sup> <http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=2734&tdoc=&s=14&v=9&c=3501&id=79224&va=>

<sup>2</sup> DOP Denominazione di Origine Protetta

<sup>3</sup> IGP Indicazione Geografica Protetta

<sup>4</sup> PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali

la provincia di Sassari, 2 per la provincia del Sud Sardegna, 1 per la provincia di Oristano, 1 per la provincia di Nuoro.

Il numero massimo di partecipanti previsto per edizione è di 35 (insegnanti, genitori ed eventuali funzionari dell'Agenzia Laore Sardegna).

Il planning delle attività, stabilito secondo il calendario scolastico, dovrà essere concordato con i referenti del progetto indicati dell'Agenzia Laore Sardegna e con gli esperti incaricati dello svolgimento dei laboratori. Le attività, quando richiesto, potranno essere svolte anche in orario pomeridiano.

## **AZIONE 2 - LABORATORI SENSORIALI, RIVOLTI AGLI STUDENTI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DI SECONDO GRADO**

### **Obiettivi:**

Approfondire la conoscenza del sistema agroalimentare regionale per aumentare la consapevolezza e la competenza dei giovani consumatori. Si lavorerà con prodotti a marchio DOP - IGP - Biologico e prodotti PAT, attraverso laboratori sensoriali.

Accrescere la consapevolezza del valore sociale ed economico del cibo nella vita delle comunità

### **Tematiche e modalità operative:**

Laboratori di degustazione di:

- Formaggi DOP (Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Fiore Sardo) e formaggi vaccini a pasta filata e formaggi caprini iscritti tra i PAT della Sardegna
- Carciofo spinoso di Sardegna DOP
- Olio Extravergine di Oliva Sardegna DOP
- Zafferano di Sardegna DOP
- Agnello di Sardegna IGP
- Culurgione d'Ogliastra IGP
- Prodotti da Agricoltura Biologica

in abbinamento tra loro, con pane fresco e con Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Sardegna.

Il laboratorio (uno per ciascuna delle classi partecipanti) della durata di 3 ore, sarà guidato da esperti e dovrà essere realizzato preferibilmente di mattina presso ciascuna scuola, secondo un calendario concordato con i docenti referenti e condiviso con l'Agenzia Laore Sardegna.

## **3. SERVIZI RICHIESTI**

1. designazione di un team di progetto con un referente unico, tecnico ed amministrativo, Senior e 5 referenti per lo svolgimento delle attività territoriali (entro 10 giorni dalla stipula del contratto);
2. partecipazione ad un incontro presso la sede dell'Agenzia Laore a Cagliari per l'avvio della progettazione esecutiva (entro 15 giorni dalla stipula del contratto) - in tale data verrà reso disponibile l'elenco delle scuole partecipanti al progetto;
3. gestione della segreteria organizzativa e raccordo con le 32 scuole selezionate ed i 64 insegnanti individuati per la progettazione esecutiva dell'Azione 2;
  - a. definizione calendario di massima;
  - b. verifica e registrazione dell'eventuale presenza di alunni affetti da allergie, intolleranze alimentari, soggetti a prescrizioni religiose o diversamente abili;
  - c. verifica della disponibilità di spazi idonei all'interno della scuola o nelle sue immediate vicinanze per l'organizzazione dei laboratori;
4. partecipazione ad un incontro presso la sede dell'Agenzia Laore a Cagliari tra i referenti dell'aggiudicatario e gli esperti di filiera dell'Agenzia Laore Sardegna per la progettazione esecutiva degli eventi (indicativamente entro il 5 ottobre);

5. redazione di un “piano esecutivo” con indicazione di un dettagliato cronoprogramma e per ciascun evento progettato con indicazione di sede, data, contenuti di massima e relatori coinvolti (indicativamente entro il 15 ottobre);
6. predisposizione di un piano di monitoraggio con schede di valutazione e di monitoraggio della commessa (indicativamente entro il 15 ottobre);
7. organizzazione di n. 5 giornate seminariali (Azione 1.1);
8. organizzazione di n. 8 edizioni di 3 laboratori sensoriali (Azione 1.2)
9. organizzazione di n. 64 laboratori sensoriali (Azione 2)
10. raccordo con l’Agenzia Laore Sardegna e con l’aggiudicatario del servizio di “Comunicazione” del progetto (Azione 6 - Comunicazione):
  - a. per il ritiro del materiale di comunicazione che verrà prodotto: “kit insegnanti” e “kit alunni” (borracce e block notes con penna);
  - b. per consentire la presenza del personale incaricato della realizzazione dei servizi di comunicazione agli eventi organizzati;
  - c. per il trasferimento del materiale audio / video realizzato (vedi successivo punto 13);
11. l’organizzazione degli eventi deve intendersi “chiavi in mano”, a titolo esemplificativo e non esaustivo se ne elencano le principali voci:
  - a. disponibilità locali;
  - b. allestimento, disallestimento, pulizia dei locali utilizzati, sgombero e gestione rifiuti;
  - c. materiale di consumo biodegradabili: tovaglie, tovaglioli, buste immondizia, piatti di carta, posate, bicchieri;
  - d. prodotti alimentari necessari per lo svolgimento dei laboratori sensoriali, compresa l’acqua;
  - e. attrezzature necessarie per la preparazione dei laboratori: coltelleria, posate, taglieri, recipienti i vari;
  - f. relatori, tutor ed altro personale di servizio eventualmente impiegato nella preparazione dei campioni e nel servizio ai partecipanti;
  - g. materiale didattico, schede di valutazione prodotti, schede di valutazione del modulo;
  - h. servizi di segreteria: registrazione partecipanti, rilascio attestati, raccolta autorizzazioni trattamento privacy (contenuti da concordare con l’Agenzia) e consegna materiale didattico e supporti di comunicazione del progetto (“Kit alunni” e Kit “Insegnanti”).
12. consegna al committente delle attestazioni di presenza, delle liberatorie per il trattamento dei dati personali e per utilizzo di foto e video, ai fini istituzionali dell’Agenzia Laore;
13. realizzazione e consegna all’Agenzia Laore Sardegna e alla ditta aggiudicataria della realizzazione della “Comunicazione” del progetto (Azione 6 - Comunicazione) delle foto e dei video realizzati per descrivere le fasi più salienti di tutte le attività realizzate. Le foto ed i video dovranno rispettare le seguenti specifiche di massima:
  - 10 - 20 foto per ciascun evento<sup>5</sup>;
  - 2 video da 30 secondi
  - risoluzione adatta per il web o superiore;
  - rappresentatività rispetto agli eventi descritti;
  - esclusione di minori riconoscibili;
  - rappresentazione di tutta la gamma dei prodotti sui quali si è lavorato;
  - esclusione delle fotografie con adulti riconoscibili, prive della liberatoria, se prevista dalla legge;
  - tutte le fotografie ed i video andranno consegnati su supporto elettronico e accompagnate da una liberatoria con diritto d’uso e trasferimento di proprietà

---

<sup>5</sup> 5 seminari, 24 laboratori per insegnanti (Azione 1), 64 laboratori per studenti della scuola secondaria di primo e secondo grado (Azione 2)

all'Agenzia Laore Sardegna.

14. elaborazione dei dati di monitoraggio e predisposizione di una relazione tecnica sulla commessa svolta con l'indicazione dei principali dati e delle eventuali criticità ed opportunità rilevate;
15. consegna presso la sede dell'Agenzia Laore Sardegna a Cagliari (9° piano) di tutto il materiale di comunicazione non distribuito (block notes con penna, borracce) e dei banner.
16. partecipazione ad un incontro presso la sede dell'Agenzia Laore a Cagliari per la presentazione dei risultati del monitoraggio e per la conclusione della commessa.

## Dettaglio

<b>AZIONE 1.1 LABORATORI SENSORIALI - I modulo - seminari</b>	
1.1.1 Descrizione sintetica	Organizzazione di 5 giornate seminariali come di seguito specificato
1.1.2 Destinatari	<p>Docenti, rappresentanti dei genitori ed altri attori dell'educazione alimentare, così ripartiti per ciascuna edizione del seminario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● n° 32 Provincia di Nuoro ;</li> <li>● n° 32 Provincia di Oristano;</li> <li>● n° 64 Provincia di Sassari;</li> <li>● n° 64 Provincia del Sud Sardegna;</li> <li>● n° 64 Città metropolitana di Cagliari.</li> </ul> <p>a ciascuna edizione parteciperanno inoltre 3 funzionari dell'Agenzia Laore Sardegna.</p>
1.1.3 Numero edizioni	<p>Il seminario sarà ripetuto in 5 edizioni territoriali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Provincia di Nuoro;</li> <li>● Provincia di Oristano;</li> <li>● Provincia di Sassari;</li> <li>● Provincia del Sud Sardegna;</li> <li>● Città metropolitana di Cagliari.</li> </ul>
1.1.4 Logistica	<p>La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per la realizzazione degli eventi delle sedi concordate con l'Agenzia Laore e baricentriche rispetto alla distribuzione geografica delle scuole selezionate a seguito dell'avviso approvato con la Determina del direttore del Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola n°307 del 14 maggio 2019.</p> <p>Le sale dovranno avere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● accessibilità dalla viabilità ordinaria;</li> <li>● disponibilità di parcheggio, privato o pubblico, nelle vicinanze;</li> <li>● climatizzazione;</li> <li>● postazione per relatore dotata delle necessarie attrezzature (computer, videoproiettore e schermo di grandi dimensioni) impianto audio amplificato con almeno due microfoni di cui un radiomicrofono;</li> <li>● "cavalieri" per tutti i relatori;</li> <li>● impianto luci adeguato e gestibile in base alle esigenze delle video presentazioni;</li> <li>● postazioni per un numero di partecipanti adeguato (vedi punto 1.1.2) con sedie dotate di ribaltina o piano di appoggio;</li> <li>● segreteria e postazione per la registrazione delle presenze;</li> <li>● conformità alle regole di comunicazione del progetto fornite dal committente (esposizione banner, roll-up locandine)</li> <li>● disponibilità nella fascia oraria 9:00 - 18:00 (sono inclusi anche i tempi di allestimento e disallestimento) in data infrasettimanale da</li> </ul>

	<p>concordare e determinarsi;</p> <p>Le sedi inoltre dovranno disporre di spazi annessi adeguati all'organizzazione e la gestione di una "colazione di lavoro a buffet"</p> <p>La ditta dovrà assicurare un servizio di segreteria come specificato nell'articolo 3 punto 11-h</p>
<p>1.1.5 Tempi</p>	<p>Le 5 edizioni del seminario dovranno essere realizzate, in date da concordare con il committente, nel periodo ottobre - dicembre 2019.</p>
<p>1.1.6 Struttura dell'evento</p>	<p>Programma della giornata:  <b>9:00 Registrazione dei partecipanti e Caffè di benvenuto</b></p> <p><b>10:00 Inizio lavori</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>#Mandigos, la Sardegna in tavola</b> - (a cura dell'Agenzia Laore e dell'Assessorato dell'Agricoltura)  <i>intervento di 45 minuti durante i quali si presenterà: 1) ruolo dell'Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale e dell'Agenzia Laore Sardegna, 2) il progetto #Mandigos, la Sardegna in tavola - Campagna di educazione alimentare 3) l'educazione alimentare nelle politiche di sviluppo sostenibile europee, nazionali e regionali.</i></li> <li>2. <b>Il sapore della tradizione</b> - (relatore a carico dell'aggiudicatario)  <i>intervento di 30 minuti con taglio antropologico nel quale raccontare come gli alimenti, pur salvaguardando il legame tra cibo e territorio evolvono in funzione dei mutati comportamenti creando innovazione.</i></li> <li>3. <b>Buon cibo e buona salute</b> - (relatore a carico dell'aggiudicatario)  <i>intervento di 30 minuti con taglio sugli aspetti nutrizionali/nutraceutici e comportamentali nel quale evidenziare quali atteggiamenti alimentari incidono maggiormente sulla successive fasi evolutive</i></li> <li>4. <b>Influenza dei media e della pubblicità sulle scelte alimentare</b> - (relatore a carico dell'aggiudicatario)  <i>intervento di 30 minuti che illustri come i comportamenti alimentari dei consumatori della fascia di età scolare siano influenzati dalla pubblicità e quali strumenti siano disponibili per genitori ed insegnanti per contrastare questi messaggi e quali siano i linguaggi più efficaci per svolgere azioni di educazione alimentare</i></li> <li>5. <b>Etica e alimentazione</b> - (relatore a carico dell'aggiudicatario)  <i>intervento di 30 minuti su come l'etica applicata all'alimentazione possa avere delle ricadute sia a livello locale che a livello mondiale (filiera corta, stagionalità, paesaggio, riduzione e riciclo degli scarti, acquisti equo solidali, land grabbing, sfruttamento della manodopera e frodi alimentari)</i></li> </ol> <p><b>Dibattito</b></p> <p>14:00 - 15:00 Colazione di lavoro</p> <p><b>Strumenti didattici e metodologici per l'educazione alimentare</b> - (relatore a carico dell'aggiudicatario)  <i>intervento di 60 minuti che a partire dagli stimoli della mattinata simuli la progettazione di un intervento sull'educazione alimentare rivolto alle diverse classi di età di scolari</i></p> <p><b>16:00 Conclusione</b></p>

	<p>Ciascun relatore potrà trattare non più di due degli argomenti sopra indicati.</p>
1.1.7 Caratteristiche dei relatori	<p>I docenti che realizzeranno le attività dovranno essere in possesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• laurea magistrale o specialistica secondo il nuovo ordinamento in materie attinenti agli argomenti da relazionare;</li> <li>• esperienza pratica (almeno decennale) in ambiti attinenti l'argomento assegnato.</li> </ul> <p>L'Agenzia si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di uno o più dei relatori proposti con altri di pari caratteristiche.</p>
1.1.8 Caratteristiche del caffè di benvenuto e della colazione di lavoro	<p>L'aggiudicatario dovrà allestire e fornire, in quantità adeguata al numero di partecipanti previsto per ciascuna edizione, incluso il personale dell'Agenzia Laore Sardegna ed i relatori convenuti, un caffè di benvenuto a base di caffè espresso, latte, tè, succo di arancia, acqua minerale e biscotti tradizionali sardi.</p> <p>La ditta dovrà inoltre allestire una colazione di lavoro con portate calde e fredde a buffet, che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 antipasti (a base di salumi, formaggi e verdure cotte)</li> <li>• 2 primi (di cui uno a base di Culurgionis d'Ogliastra IGP)</li> <li>• 2 secondi (di cui uno a base di Agnello di Sardegna IGP)</li> <li>• frutta e verdura di stagione</li> <li>• dessert</li> <li>• acqua (liscia e gassata) e vino</li> <li>• caffè</li> </ul> <p>Le materie prime utilizzate per le preparazioni dovranno essere di origine sarda a base di PAT locali, DOP, IGP o da Agricoltura Biologica.</p> <p>Le quantità dovranno essere adeguate al numero di partecipanti previsto per ciascuna edizione.</p> <p>La fornitura prevede la dotazione di tavoli e sedie in numero adeguato agli ospiti, tovagliato, piatti, posate e bicchieri usa e getta in materiale compostabile. L'incarico è comprensivo dell'allestimento e disallestimento, pulizia e sgombero locali, gestione dei rifiuti, prima e dopo la realizzazione del servizio.</p> <p>Gli orari relativi agli allestimenti, disallestimenti e all'erogazione dei servizi richiesti saranno concordati con i referenti dell'Agenzia Laore Sardegna.</p>

## AZIONE 1.2 LABORATORI SENSORIALI - Il modulo - Laboratori sensoriali

1.2.1 Descrizione sintetica	<p>Organizzazione di 8 edizioni di tre giornate ciascuna di laboratori sensoriali, per un totale di 24 giornate, come di seguito specificato</p>
1.2.2 Destinatari e numero di edizioni	<p>N° 32 tra docenti, rappresentanti dei genitori ed altri attori dell'educazione alimentare, per ciascuna delle seguenti edizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edizione 1 - Provincia di Nuoro;</li> <li>• Edizione 2 - Provincia di Oristano;</li> <li>• Edizione 3 - Provincia di Sassari;</li> <li>• Edizione 4 - Provincia di Sassari;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Edizione 5 - Provincia del Sud Sardegna;</li> <li>● Edizione 6 - Provincia del Sud Sardegna;</li> <li>● Edizione 7 - Città metropolitana di Cagliari;</li> <li>● Edizione 8 - Città metropolitana di Cagliari.</li> </ul> <p>a ciascuna edizione potranno partecipare 3 funzionari dell'Agenzia Laore Sardegna.</p>
<p>1.2.3 Logistica</p>	<p>La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per la realizzazione degli eventi, sedi concordate con l'Agenzia Laore e baricentriche rispetto alla distribuzione geografica delle scuole selezionate a seguito dell'avviso approvato con la Determina del Direttore del Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola n°307 del 14 maggio 2019.</p> <p>I requisiti delle sale sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● accessibilità dalla viabilità ordinaria;</li> <li>● disponibilità di parcheggio, privato o pubblico, nelle vicinanze;</li> <li>● climatizzazione;</li> <li>● postazione per relatore dotata delle necessarie attrezzature (computer, videoproiettore e schermo di grandi dimensioni) impianto audio amplificato con radiomicrofono;</li> <li>● impianto luci adeguato e gestibile in base alle esigenze delle video presentazioni;</li> <li>● assenza di disturbi ambientali di tipo acustico e olfattivo;</li> <li>● postazioni per un numero di partecipanti adeguato (vedi punto 1.1.2) con sedie e piano di appoggio;</li> <li>● disponibilità di due ambienti: il primo per la preparazione campioni e rielaborazione dati, il secondo per le attività d'aula teorico-pratiche;</li> <li>● disponibilità nella fascia oraria 9:00 - 14:00 ovvero in fascia pomeridiana 15:00 - 19:00 (sono inclusi anche i tempi di allestimento e disallestimento), in data infrasettimanale da concordare e determinarsi, con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole.</li> </ul> <p>L'aggiudicatario dovrà curare la distribuzione di schede, questionari e quanto altro eventualmente necessario (a cura dell'aggiudicatario) per la partecipazione al laboratorio.</p> <p>La ditta dovrà assicurare un servizio di segreteria come specificato nell'articolo 3 punto 11-h</p>
<p>1.2.5 Tempi</p>	<p>Le 8 edizioni dovranno essere realizzate in date da concordare con il committente successivamente alla realizzazione del 1° modulo per ambito territoriale.</p>
<p>1.2.6 Struttura dell'evento</p>	<p>Programma delle giornate</p> <p><b>1° giornata - Prodotti da agricoltura biologica</b> ore 10:00 - 13:00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● introduzione metodologica all'analisi sensoriale, gli strumenti investigativi e i campi di applicazione;</li> <li>● illustrazione delle etichette dei marchi di qualità certificata;</li> <li>● presentazione dell'Agricoltura biologica;</li> <li>● presentazione dei prodotti in degustazione e delle relative schede didattiche;</li> </ul>



- attività laboratoriali su frutta e verdure da agricoltura biologica certificata (agrumi, finocchio, pomodoro, carota).

L'aggiudicatario dovrà selezionare e contrattualizzare il docente principale (più d'uno se necessario), ed un produttore di una delle tipologie di prodotto in analisi che interagirà in aula con il relatore principale; curerà inoltre l'acquisto delle materie prime secondo le indicazioni del docente e la redazione delle schede prodotto, nonché la fornitura di quant'altro necessario.

I prodotti dovranno essere certificati come prodotti da Agricoltura biologica e coltivati in Sardegna.

## **2° giornata - Olio e carciofi**

ore 10:00 - 13:00

- presentazione dei prodotti e delle schede didattiche;
- illustrazione delle etichette dei marchi di qualità certificata;
- attività laboratoriali sull'olio extravergine d'oliva DOP Sardegna e carciofo spinoso DOP, in abbinamento con pane scelto tra quelli presenti nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) (deve essere fresco e realizzato con semole sarde).

Il relatore sarà a cura dell'Agenzia Laore Sardegna.

L'aggiudicatario dovrà selezionare e contrattualizzare un produttore di una delle tipologie di prodotto in analisi sensoriale che interagirà in aula con il docente principale; curerà inoltre l'acquisto delle materie prime secondo le indicazioni del docente.

## **3° giornata - I formaggi**

10:00 - 13:00

- storia della trasformazione del latte quale condizione sociale e culturale utile nella descrizione di un formaggio;
- formaggi: definizioni, classificazioni, cenni tecnologici della trasformazione del latte;
- descrizione di un formaggio: motivazioni, tecnica, terminologia, valutazioni, schede descrittive;
- l'etichetta dei formaggi: i marchi di qualità certificata;
- attività laboratoriali sul formaggio (un Pecorino Romano, un Fiore Sardo, un Pecorino Sardo, un formaggio vaccino a pasta filata e un formaggio caprino iscritti tra i PAT della Sardegna).

I prodotti dovranno essere a Denominazione d'Origine Protetta Sardi per i formaggi ovini, iscritti tra i PAT (raggio di 70 km) per gli altri, il pane scelto tra quelli presenti nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e deve essere fresco e realizzato con semole sarde.

Il relatore sarà a cura dell'Agenzia Laore Sardegna.

L'aggiudicatario dovrà selezionare e contrattualizzare un produttore di una delle tipologie di prodotto in analisi sensoriale che interagirà in aula con il docente principale; curerà inoltre l'acquisto delle materie prime secondo le indicazioni del docente.

<p>1.2.7 Caratteristiche dei relatori</p>	<p>I docenti che realizzeranno le attività dovranno essere in possesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• laurea magistrale o specialistica secondo il nuovo ordinamento in materie attinenti agli argomenti da relazionare;</li> <li>• esperienza pratica (almeno quinquennale) in ambiti attinenti l'argomento assegnato analisi sensoriale e di conduzione di eventi di assaggio guidato.</li> </ul> <p>I produttori individuati dovranno essere scelti preferenzialmente tra gli operatori delle fattorie didattiche iscritti nell'Albo regionale della multifunzionalità delle aziende agricole e ittiche<sup>6</sup>.          L'Agenzia si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di uno o più dei relatori proposti con altri di pari caratteristiche.</p>
<p>1.2.8 Caratteristiche dei servizi connessi alle giornate</p>	<p>La fornitura prevede la dotazione di tavoli e sedie in numero adeguato ai partecipanti, tovagliolini, piatti, posate e bicchieri usa e getta in materiale compostabile, salviettine umidificate confezionate singolarmente.          L'incarico è comprensivo dell'allestimento e disallestimento, pulizia e sgombero locali, gestione dei rifiuti, prima e dopo la realizzazione del servizio.</p> <p>L'aggiudicatario dovrà concordare con i docenti segnalati dall'Agenzia Laore Sardegna le caratteristiche tecniche dei prodotti da portare in degustazione. I quantitativi dovranno essere tali da garantire l'allestimento di un'esposizione dei prodotti (a cura dell'aggiudicatario) ed il successivo assaggio.          La fornitura dovrà comprendere l'acqua ed eventuali altri alimenti (mele, o altro) necessari per separare un assaggio dal successivo.</p> <p>L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione per ciascuna giornata il personale necessario alla preparazione dei campioni e al successivo servizio. Tale personale opererà secondo le indicazioni impartite dal committente.</p> <p>Il programma di dettaglio: le sedi, le giornate, gli orari ed i prodotti da proporre per la degustazione dovranno essere concordati con i referenti dell'Agenzia Laore.</p>

**AZIONE 2 - LABORATORI SENSORIALI, RIVOLTI AGLI STUDENTI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DI SECONDO GRADO**

<p>2.1.1 Descrizione sintetica</p>	<p>Organizzazione di 64 laboratori sensoriali come di seguito specificato</p>
<p>2.1.2 Destinatari e numero di edizioni</p>	<p>Studenti e docenti di n° 64 classi (max 25 partecipanti per classe) della scuola secondaria di primo e di secondo grado.</p> <p>I 64 laboratori sono così ripartiti su base provinciale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n° 8 Provincia di Nuoro ;</li> <li>• n° 8 Provincia di Oristano;</li> <li>• n° 16 Provincia di Sassari;</li> <li>• n° 16 Provincia del Sud Sardegna;</li> <li>• n° 16 Città metropolitana di Cagliari.</li> </ul>

<sup>6</sup> <http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=446&s=14&v=9&c=14638&na=1&n=10>

	<p>a ciascuna edizione potranno partecipare 3 funzionari dell'Agenzia Laore Sardegna.</p>
<p>2.1.3 Logistica</p>	<p>La ditta aggiudicataria dovrà concordare con le singole scuole le condizioni per l'utilizzo degli spazi degli Istituti, facendosi carico dell'allestimento, disallestimento, pulizia e sgombero locali, gestione dei rifiuti, prima e dopo la realizzazione del servizio.</p> <p>Qualora l'Istituto scolastico non fosse disponibile, la ditta dovrà individuare e proporre una sede alternativa raggiungibile a piedi dalla scuola.</p> <p>L'aggiudicatario dovrà curare la distribuzione del "kit alunno" a tutti i partecipanti; il kit sarà integrato da schede, questionari e quanto altro eventualmente necessario (a cura dell'aggiudicatario) per la partecipazione al laboratorio.</p> <p>L'allestimento della sala, qualora non presente dovrà prevedere una postazione per relatore dotata delle necessarie attrezzature (computer, videoproiettore e schermo di grandi dimensioni) impianto audio amplificato con radiomicrofono.</p> <p>La ditta dovrà assicurare un servizio di segreteria come specificato nell'articolo 3 punto 11-h</p>
<p>2.1.5 Tempi</p>	<p>Le 64 edizioni dovranno essere realizzate in date da concordare con le scuole e gli insegnanti referenti, e condiviso con il committente successivamente alla realizzazione del 1° e 2° modulo per ambito territoriale.</p>
<p>2.1.6 Struttura dell'evento</p>	<p><b>Format laboratorio tipo</b></p> <p>10:00 - 13:00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● presentazione del progetto e delle sue finalità;</li> <li>● illustrazione delle etichette dei marchi di qualità certificata: DOP, DOC, IGP, STG e agricoltura biologica</li> <li>● introduzione all'uso dei sensi nella degustazione degli alimenti;</li> <li>● presentazione dei prodotti e delle schede didattiche;</li> <li>● attività laboratoriali di assaggio anche in abbinamento con altri prodotti (olio, pane, miele, verdure o in combinazione con le sottoelencate tipologie di prodotti);</li> <li>● narrazione dei prodotti in un'ottica di contesto territoriale di provenienza.</li> </ul> <p>Ciascun laboratorio, realizzato secondo il format sopra descritto, interesserà una delle seguenti tipologie di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1° Formaggi DOP (Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Fiore Sardo)</li> <li>● 2° Carciofo spinoso di Sardegna DOP</li> <li>● 3° Olio Extravergine di Oliva Sardegna DOP</li> <li>● 4° Zafferano di Sardegna DOP</li> <li>● 5° Agnello di Sardegna IGP</li> <li>● 6° Culurgione d'Ogliastra IGP</li> <li>● 7° Prodotti da Agricoltura Biologica</li> </ul> <p>Nella scelta dei prodotti sui quali realizzare i laboratori si cercherà di assicurare la rappresentazione di tutte e 7 le diverse tipologie per ciascun</p>

	<p>territorio e di accogliere le richieste formulate dalle scuole all'atto dell'adesione al progetto.</p> <p>Il programma di dettaglio: gli abbinamenti scuole / prodotto, le sedi, le date, gli orari saranno concordati con la scuola e gli insegnanti referenti e dovrà essere condiviso con l'Agenzia Laore Sardegna .</p> <p>Sarà a cura dell'aggiudicatario la docenza, l'acquisto delle materie prime, la redazione delle schede prodotto e quant'altro necessario alla realizzazione dell'evento.</p>
<p>2.1.7 Caratteristiche dei relatori</p>	<p>I relatori che realizzeranno le attività di degustazione dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• possedere comprovata esperienza teorica e pratica (almeno quinquennale) di analisi sensoriale e di conduzione di eventi di assaggio guidato;</li> <li>• essere in possesso di laurea magistrale o specialistica secondo il nuovo ordinamento attinenti alle materie trattate, o in alternativa, essere produttori dell'alimento in assaggio.</li> </ul> <p>L'aggiudicatario dovrà selezionare e contrattualizzare un produttore di una delle tipologie di prodotto in analisi sensoriale che interagirà in aula con il relatore, curerà inoltre l'acquisto delle materie prime.</p> <p>L'Agenzia si riserva il diritto di chiedere la sostituzione di uno o più dei relatori proposti con altri di pari caratteristiche.</p> <p>I produttori individuati dovranno essere scelti preferenzialmente tra gli operatori delle fattorie didattiche iscritti nell'Albo regionale della multifunzionalità delle aziende agricole e ittiche<sup>7</sup>.</p>
<p>2.1.8 Caratteristiche dei servizi connessi alle giornate</p>	<p>La fornitura prevede la dotazione di tavoli e sedie in numero adeguato ai partecipanti, tovagliolini, piatti, posate e bicchieri usa e getta in materiale compostabile, salviettine umidificate confezionate singolarmente.</p> <p>L'incarico è comprensivo dell'allestimento e disallestimento, pulizia e sgombero locali, gestione dei rifiuti, prima e dopo la realizzazione del servizio.</p> <p>I quantitativi dovranno essere tali da garantire l'allestimento di un'esposizione dei prodotti (a cura dell'aggiudicatario) ed il successivo assaggio. La fornitura dovrà comprendere l'acqua ed eventuali altri alimenti (mele o altro) necessari per separare un assaggio dal successivo.</p> <p>L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione per ciascuna giornata il personale necessario alla preparazione dei campioni e al successivo servizio.</p>

#### 4. IMPORTO STIMATO PER LA PRESTAZIONE

	<p><b>importo unitario</b> €</p>	<p><b>importo totale</b> €</p>
--	--------------------------------------	------------------------------------

<sup>7</sup> <http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=446&s=14&v=9&c=14638&na=1&n=10>

<b>AZIONE 1.1 LABORATORI SENSORIALI - I modulo</b>			
Rif. 1.1.3 e 1.1.4	<b>Logistica</b> (importo per edizione - 5 edizioni)	<b>700</b>	<b>3.500,00</b>
Rif. 1.1.6 e 1.1.7	<b>Relatori</b> (importo per edizione - 5 edizioni)	<b>2.500,00</b>	<b>12.500,00</b>
Rif. 1.1.8	<b>Accoglienza e light lunch</b> (importo per partecipante -300- partecipanti stimati)	<b>22</b>	<b>6.600,00</b>
			<b>22.600,00</b>
<b>AZIONE 1.2 LABORATORI SENSORIALI - II modulo</b>			
Rif. 1.2.2, 1.2.3, 1.2.8	<b>Logistica</b> (importo per laboratorio - 8 edizioni - 3 laboratori)	<b>400</b>	<b>9.600,00</b>
Rif. 1.2.6 e 1.2.7	<b>Relatori</b> (importo per laboratorio - 8 edizioni-3 laboratori )	<b>300,00</b>	<b>7.200,00</b>
Rif. 1.2.6	<b>Acquisto materie prime</b> (importo per laboratorio - 8 edizioni-3 laboratori -	<b>80</b>	<b>1920</b>
			<b>18.720,00</b>
<b>AZIONE 2 - LABORATORI SENSORIALI, RIVOLTI AGLI STUDENTI DI 64 CLASSI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E DI SECONDO GRADO</b>			
Rif. 2.1.2, 2.1.3, 2.1.8	<b>Logistica</b> (importo per laboratorio - 64 edizioni)	<b>100</b>	<b>6.400,00</b>
Rif. 2.1.6 e 2.1.7	<b>Relatori</b> (importo per laboratorio - 64 edizioni)	<b>450</b>	<b>28.800,00</b>
Rif. 2.1.6	<b>Acquisto materie prime</b> (importo per laboratorio - 64 edizioni)	<b>80</b>	<b>5.120,00</b>
			<b>40.320,00</b>
	<b>Utile di impresa stimato (10%)</b>		<b>8.164,00</b>
	<b>Totale</b>		<b>89.804,00</b>

## 5. CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

L'appalto sarà aggiudicato con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il valore complessivo stimato del servizio risulta pari a € **89.804,00** IVA esclusa; sono ricomprese nel suddetto importo ogni altro onere necessario per la prestazione del servizio a regola d'arte.

Il contratto avrà durata di 18 mesi a decorrere dalla data in cui il Documento di Stipula, firmato digitalmente dal soggetto stipulante, viene caricato a Sistema (art. 52 delle Regole del Sistema di e-Procurement - MEPA).

Le imprese concorrenti non potranno presentare, pena l'esclusione dalla gara, un valore complessivo dell'offerta pari o superiore all'importo a base di gara. Il corrispettivo contrattuale sarà quello risultante dall'offerta aggiudicata e remunera l'appaltatore per tutti gli oneri sostenuti e da sostenere e per tutte le attività che dovranno attuarsi per l'adempimento dell'appalto.

Per quanto attiene ai rischi derivanti da possibili interferenze (come previsto dalla Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici n. 3 del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture" e dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"), la Stazione Appaltante ha stimato tali rischi, pari a zero.

Resta invece onere delle ditte concorrenti elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

Ai sensi dell' art. 106 "modifica dei contratti durante il periodo di efficacia comma 12", l'Agenzia Laore Sardegna si riserva altresì la facoltà di integrare e/o ridurre in fase di esecuzione alcuni servizi nel limite del 20% dell'importo del contratto.

Il pagamento del corrispettivo verrà disposto per stati di avanzamento lavori:

- 1) 25% dell'importo aggiudicato alla conclusione dei servizi previsti nell'Azione 1.1;
- 2) 20% dell'importo aggiudicato alla conclusione dei servizi previsti nell'Azione 1.2;
- 3) saldo, al termine di tutti i servizi resi;

a seguito di presentazione di regolare fattura elettronica.

Le fatture dovranno obbligatoriamente:

- 1) essere conformi a quanto disposto dalle normative e dai regolamenti vigenti;
- 2) essere trasmesse con le modalità previste dalle normative e dai regolamenti vigenti;
- 3) indicare quale Committente: Agenzia Laore Sardegna – Servizio Sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola - Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Codice fiscale 03122560927;
- 4) indicare il Codice Univoco Ufficio (CUU) **9EZY06**
- 5) riportare le seguenti ulteriori indicazioni:
  - a) estremi del contratto
  - b) codice CIG **7940874885**
  - c) codice CUP **G79D19000000002**

All'Agenzia Laore Sardegna si applica la disciplina della scissione dei pagamenti c.d. split payment e pertanto la fattura dovrà contenere il riferimento all'art. 17 – ter del DPR 633/72.

Le fatture che non rispettino le suddette prescrizioni potranno essere rifiutate dall'Agenzia.

I pagamenti avverranno entro 30 gg dalla data di ricevimento delle fatture, le quali dovranno essere emesse solo su richiesta dell'Amministrazione dopo che il direttore dell'esecuzione del contratto avrà

verificato l'esatta esecuzione dello stesso e previo accertamento della regolarità contributiva e fiscale dell'operatore.

## 6. PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni o di assenza alle giornate programmate, non dovuto/a ad eventi eccezionali non prevedibili da parte dell'esecutore e segnalati tempestivamente al Committente, si potrà applicare una penale pari € 200,00 (euro duecento/00) in caso di ritardo superiore a 1 ora e/o una penale pari a € 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni giornata non svolta.

Nel caso vengano impiegati docenti non autorizzati dall'Agenzia si potrà applicare una penale pari € 200,00 (euro duecento/00) per ogni giornata.

Nel caso vengano impiegati prodotti difformi da quanto previsto dal capitolato o non autorizzati dall'Agenzia si potrà applicare una penale pari € 200,00 (euro duecento/00) per ogni giornata laboratoriale.

Nel caso i seminari o i laboratori si svolgano in maniera difforme rispetto a quanto previsto dal capitolato o autorizzato dall'Agenzia con l'accettazione del "Piano esecutivo" proposto si potrà applicare una penale pari € 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni difformità contestata.

In caso di ripetitività delle non conformità, non giustificato dal verificarsi di eventi eccezionali non prevedibili da parte dell'esecutore tempestivamente segnalati al Committente, esso sarà considerato quale mancato adempimento ed il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

Il presente contratto costituisce per esplicita volontà delle parti clausola risolutiva espressa dal presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

## 7. RISERVATEZZA

Tutte le informazioni, concetti, idee, metodi e/o fatti di qualsiasi tipologia e natura di cui la ditta ovvero il personale da questa a qualsiasi titolo impiegato verranno a conoscenza a seguito dello svolgimento delle attività espletate per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato sono da considerarsi riservati e coperti da segreto. Esse pertanto non potranno essere in alcun modo divulgate a terzi, in qualsiasi modo e forma, anche successivamente alla conclusione della fornitura.

Tale divieto non si applicherà esclusivamente nei casi in cui:

- L'informazione è, o è divenuta di pubblico dominio, senza che la ditta sia venuta meno al suo obbligo di riservatezza;
- Qualora il committente abbia espressamente autorizzato la ditta a divulgare specifiche informazioni;

La ditta è comunque ed a tutti gli effetti, direttamente ed oggettivamente responsabile in relazione ai suddetti obblighi di riservatezza anche per quanto in qualsiasi modo conseguente o comunque derivante, direttamente o indirettamente, dalla condotta del personale da questa a qualsiasi titolo utilizzato per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

## 8. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è il dott. Andrea Cerimele.

Gli assistenti del RUP, con funzioni di direttore operativo, ai sensi dell'articolo articolo 16 comma 4 del Decreto del Ministro delle infrastrutture e trasporti - 7 marzo 2018, n. 49, sono, per le attività svolte nella:

- Provincia di Nuoro, il dott. Ciriaco Loddo;
- Provincia di Oristano, la dott.ssa Maria Pastorella Crisponi;
- Provincia di Sassari, la dott.ssa Maria Elisa Pinna;
- Provincia del Sud Sardegna, il dott. Francesco Severino Sanna;
- Città metropolitana di Cagliari, la dott.ssa Paola Ugas.