



MisCode 5003732  
CUP B35B18000470007

Prot.n. 14/MeDInno

Bari, 05.06.2020

**Progetto "MeDInno" "Joint development of innovative processes and products based on local dairy and Meat tradition pertaining to ruminant farming and relevant agri-food sectors" , Programma di Cooperazione Territoriale Europea – Interreg V-A - Grecia – Italia 2014-2020**  
Asse prioritario 1 – Innovazione e competitività

## AVVISO PUBBLICO

L'Unione Regionale delle Province Pugliesi (di seguito, UPI Puglia), vista la Determina del RUP n. 2/2020, intende procedere all'individuazione di un esperto ai fini dell'affidamento di nr. 1 incarico per elaborazione di un disciplinare su nuovi prodotti lattiero-caseari e/o derivati dalle carni bovine e del coordinamento tecnico-operativo di eventi progettuali (focus-groups, show-cooking, eventi speciali di presentazione, workshops).

### Art.1 OGGETTO

Oggetto del presente Avviso è l'affidamento delle seguenti attività progettuali:

#### 3.3.2. Deliverable "New products requirements"

**Organizzazione e coordinamento tecnico di focus groups e workshops con elaborazione del disciplinare sui nuovi prodotti.**

L'obiettivo del deliverable è finalizzato allo sviluppo di requisiti per nuovi prodotti e alla creazione di tabelle di marcia per penetrare in nuovi mercati. **A tal fine, l'UPI Puglia si occuperà dell'elaborazione del disciplinare contenente i requisiti dei nuovi prodotti (categoria di prodotto, tipo, sapori, consistenza, dimensione preferibile, caratteristiche organolettiche, imballaggio, unità di stoccaggio ecc.).** Ai fini dello sviluppo dei nuovi requisiti si terrà conto dell'analisi di mercato già elaborata dalla Camera di Commercio di Foggia e dei focus groups svoltisi in Grecia.

L'integrazione tra tutti gli elaborati suindicati consentiranno di preparare un disciplinare integrato tra tutti i documenti suindicati.

Le attività sono dettagliate di seguito:

**a. Nr. 2 focus groups e workshops:** i partecipanti avranno la possibilità di scambiare esperienze e trasferimento di conoscenze al fine di definire requisiti e caratteristiche di nuovi prodotti. Con i focus groups verrà consentito allo sviluppatore dei requisiti di entrare in contatto diretto con i suoi potenziali clienti in modo che possano esprimere i loro desideri in merito alle caratteristiche del prodotto e al modo in cui preferiscono che questi prodotti vengano acquistati.

I focus groups dovranno tenersi sul territorio pugliese (durante la fase emergenziale potranno essere tenuti in videoconferenza, in attuazione delle norme relative al distanziamento sociale) coinvolgendo associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), esperti e testimonial del settore agroalimentare e nell'analisi e posizionamento di mercato, rappresentanti degli Istituti alberghieri.

Avviso pubblico "Progetto Medinno – Elaborazione Disciplinare nuovi prodotti e Coordinamento eventi"

- b. Profili dei partecipanti:** rappresentanti di Associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), Istituti alberghieri, operatori del turismo, operatori della comunicazione, esperti nell'analisi e posizionamento dei prodotti alimentari, nella definizione dei requisiti normativi e di mercato, in scienze alimentari, biologi.
  - c. Relazioni conclusive:** Per ogni focus groups verrà elaborato una breve relazione contenente una sintesi dei contributi forniti dai partecipanti nonché gli esiti emersi ai fini della elaborazione del disciplinare.
  - d. Disciplinare per i nuovi prodotti:** In itinere lo svolgimento dei focus groups e a conclusione degli stessi sarà elaborato un disciplinare sullo sviluppo dei requisiti dei nuovi prodotti, integrando l'elaborato finale con il disciplinare già sviluppato in Grecia dal Capofila di progetto, che sarà reso disponibile dall'UPI Puglia, così definendo una proposta finale congiunta.
- I prodotti (relazioni dei focus groups e disciplinare per lo sviluppo dei nuovi prodotti) devono essere prodotti in lingua italiana e in lingua inglese.**

### 3.2.4 Deliverable "Dissemination events"

**Coordinamento tecnico di nr. 2 eventi di disseminazione** da tenersi rispettivamente nelle città di Lecce e Taranto o in Comuni del rispettivo territorio provinciale, destinati agli addetti nel settore alimentare e nel settore del turismo, prevedendo il coinvolgimento degli istituti alberghieri e delle associazioni di categoria.

- a. Obiettivo:** Facilitare la conoscenza degli obiettivi progettuali e il coinvolgimento territoriale rispetto alle attività e ai risultati progettuali.
- b. Finalità della collaborazione:** L'esperto dovrà raccordarsi con il Project Manager e con l'operatore economico affidatario del servizio ai fini dell'organizzazione di nr. 2 eventi di disseminazione, individuerà i partecipanti, coordinerà l'allestimento della sede, introdurrà e modererà gli interventi nonché lo show-cooking;
- c. Numero e profilo dei partecipanti:** 30 rappresentanti di Associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), Istituti alberghieri, operatori del turismo, di imprese operanti nei settori lattiero caseari e derivati da carni di bovino.
- d. Durata presumibile:** 09,00 -13,00
- e. Rendicontazione delle attività:** l'esperto dovrà rendicontare l'attività svolta con una relazione descrittiva (in italiano e in inglese), corredata da foto e video relative al/ai workshops organizzato/i.

### 3.2.5 Deliverable "Chief familiarization Trip"

**Coordinamento tecnico di nr. 1 workshop di (2) due giorni per nr. 5 top-chef (3 chef locali e 2 chef greci) allo scopo di farli familiarizzare con i nuovi prodotti :**

- a. Obiettivo:** Migliorare lo scambio di conoscenze ed esperienze, facilitando la conoscenza dei nuovi prodotti e la promozione nei confronti dei grandi ristoranti, nonché al rafforzamento delle capacità dei partecipanti.
- b. Finalità della collaborazione:** L'esperto dovrà raccordarsi con il Project Manager e con l'operatore economico affidatario del servizio ai fini dell'organizzazione di nr. 1 workshop, individuerà i partecipanti, coordinerà l'allestimento della sede, introdurrà e modererà gli interventi nonché lo show-cooking.
- c. Numero e profilo dei partecipanti:** 5 chef di cui 3 chef italiani e 2 chef greci. La platea sarà composta da 25 rappresentanti di Associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), Istituti alberghieri, operatori del turismo.
- d. Durata presumibile:** 09,00 -16,00.
- e. Rendicontazione delle attività:** l'esperto dovrà rendicontare l'attività svolta con una relazione descrittiva (in italiano e in inglese), corredata da foto e video relative al/ai workshops organizzato/i.

### 3.4.3 Deliverable “*Special presentation events*”

**Coordinamento tecnico** di nr. 3 eventi speciali da tenersi rispettivamente nelle città di **Lecce, Taranto e Bari** o in Comuni dei rispettivi territori provinciali sulla promozione dei nuovi prodotti che preveda il coinvolgimento di ristoranti locali, hotels, retail shops, con la presenza di cuochi che prepareranno i piatti usando i nuovi prodotti.

Durata presumibile degli eventi: inizio ore 09,00 – fine ore 17,00.

- a. **Obiettivo:** Gli eventi speciali di presentazione sono finalizzati alla promozione dei nuovi prodotti in ristoranti, hotel e negozi al dettaglio locali, dove chef locali o ospiti prepareranno i piatti utilizzando i nuovi prodotti.
- b. **Finalità della collaborazione:** L’esperto dovrà raccordarsi con il Project Manager e con l’operatore economico affidatario del servizio ai fini dell’organizzazione di nr. 3 workshop, individuerà i partecipanti, coordinerà l’allestimento della sede, introdurrà e modererà gli interventi nonché lo show-cooking.
- c. **Numero e profilo dei partecipanti:** 30 (trenta) – Rappresentanti di associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), Istituti alberghieri, operatori del turismo.
- d. **Durata presumibile:** 09,00 -17,00.
- e. **Rendicontazione delle attività:** l’esperto dovrà rendicontare l’attività svolta con una relazione descrittiva (in italiano e in inglese), corredata da foto e video relative al/ai workshops organizzato/i.

### 3.4.4 Deliverable “*Branding Workshops*”

**Coordinamento tecnico di branding workshops (nr. 8 (otto) di 1 giorno (4 per i prodotti lattiero-caseari e 4 per i prodotti a base di carne, che saranno organizzati da apposito operatore economico affidatario del servizio), allo scopo di facilitare e integrare le attività di branding relative all’analisi del consumatore, allo sviluppo del marchio integrato, agli eventi speciali di presentazione dello stesso marchio.**

- a. **Obiettivo:** Facilitare la conoscenza dei nuovi prodotti sui mercati nazionali e internazionali e la promozione degli stessi a livello nazionale e internazionale attraverso la definizione di un nuovo/i brand. La finalità dei workshops è quella di acquisire ulteriori contributi, in termini di informazione e promozione per il branding dei prodotti che coinvolgono più stakeholder, con una valutazione aperta ad un gruppo di esperti con relativo background accademico ed esperienza professionale di almeno tre anni.
- b. **Finalità della collaborazione:** L’esperto dovrà raccordarsi con il Project Manager e con l’operatore economico affidatario del servizio ai fini dell’organizzazione dei workshops, individuerà i partecipanti, coordinerà l’allestimento delle sedi in cui saranno organizzati gli stessi workshops, introdurrà e modererà gli interventi, redigerà una breve relazione di sintesi in esito allo svolgimento degli stessi.
- c. **Profilo e numero dei partecipanti:** Associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), Istituti alberghieri, operatori del turismo, operatori della comunicazione.
- d. **Durata presumibile:** 09,00 -16,00.
- e. **Rendicontazione delle attività:** relazione descrittiva (in italiano e in inglese) contenente la sintesi delle attività svolte, per quanto di competenza, corredata da foto e video relative al/ai workshops organizzato/i.

### 3.6.1 Deliverable “*Special presentation event in Milan*”

**Coordinamento tecnico dell’evento speciale che sarà organizzato a Milano per la promozione e la valutazione di nuovi prodotti:**

L’evento includerà una cena/degustazione e assaggio di prodotti locali, laboratori di gastronomia, presentazione e degustazione di nuovi prodotti ecc.

Saranno invitati a partecipare i seguenti gruppi target attivi nel settore agroalimentare:

- Comunità scientifica;
- Attori politici;
- Stakeholders;

- Titolari di supermercati e salumerie;
  - Cuochi;
  - Titolari di hotels e ristoranti.
- a. Obiettivo:** Facilitare la promozione dei nuovi prodotti sui mercati nazionali e internazionali attraverso l'organizzazione di speciali eventi fuori dell'area del programma.
  - b. Finalità della collaborazione:** L'esperto dovrà raccordarsi con il Project Manager e con l'operatore economico affidatario del servizio ai fini degli indirizzi tecnico-operativi sull'organizzazione degli eventi, individuare la sede/le sedi in cui si terranno gli eventi, individuare la tipologia e numero di partecipanti, coordinerà l'allestimento delle stesse sedi con il materiale informativo reso disponibile dall'operatore economico, introdurrà e modererà gli interventi.
  - c. Profilo e numero dei partecipanti:** Associazioni di categoria (Cuochi, Commercio), Istituti alberghieri, operatori del turismo, operatori della comunicazione.
  - d. Durata presumibile: 2 giorni con orari:** 10,00 -16,00 oppure 18,00 – 23,00.
  - e. Rendicontazione delle attività:** relazione descrittiva (in italiano e in inglese) contenente la sintesi delle attività svolte, per quanto di competenza, corredata da foto e video relative al/ai evento organizzato/i.
  - f. Spese di viaggio e soggiorno:** le spese di viaggio e soggiorno a Milano saranno a carico del progetto e garantite dall'operatore economico assegnatario del servizio di organizzazione dell'evento/degli eventi.

## Art. 2

### IMPORTO CONTRATTUALIZZATO

L'importo da contrattualizzare con l'esperto è pari ad € **7.500,00** al lordo delle ritenute e contributi.

## Art. 3

### REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

**I requisiti che devono essere posseduti dagli esperti sono i seguenti:**

- a) Laurea/Diploma in turismo alberghiero e ristorazione o in scienze e tecnologie alimentari;
- b) Abilitazione all'insegnamento nelle attività relative alle strutture ricettive o della ristorazione;
- c) Esperienza pluriennale in:
  - *Tecniche della ristorazione (con particolare riferimento alla preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari nonché delle tipicità territoriali);*
  - *Costruzione di itinerari gastronomici;*
  - *Sistema di autocontrollo HACCP;*
  - *Controllo di qualità;*
  - *Programmazione e organizzazione eventi;*
  - *Conduzione di gruppi di discussione.*
- d) Buona conoscenza della lingua inglese;
- e) Cittadinanza italiana (sono equiparati ai cittadini gli italiani non residenti nel territorio della Repubblica)
- f) Godimento dei diritti politici e civili;
- g) Non essere stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
- h) Non essere stati destituiti, dispensati o comunque licenziati dall'impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento ovvero dichiarati decaduti dal pubblico impiego;
- i) Di non aver riportato condanne penali, per delitti che per la loro gravità impediscono, secondo le norme di legge, l'instaurarsi del rapporto di impiego presso pubbliche amministrazioni;

Tutti i summenzionati requisiti dovranno essere posseduti, oltre che alla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda di ammissione alla selezione fissata dal presente avviso, anche all'atto dell'accettazione dell'incarico. Il difetto dei requisiti prescritti, accertato nel corso della selezione o successivamente, comporta l'esclusione dalla selezione stesa e costituisce causa di risoluzione del rapporto di lavoro, ove instaurato.

**Art. 4****PRESENTAZIONE DELL'ISTANZA**

La candidatura dovrà pervenire attraverso una delle seguenti modalità:

- PEC all'indirizzo UPIPUGLIA@PECPRO.IT, da far pervenire entro e non oltre le 12,00 del giorno 10.06.2020;
- CONSEGNA A MANO direttamente alla Segreteria dell'UPI Puglia, tassativamente entro le ore 12,00 del giorno 10/06/2020 pena l'esclusione, al seguente indirizzo di recapito indicato:

Nell'oggetto della PEC ovvero sul plico, per le consegne a mano, dovrà essere riportata la dicitura: **"PROGETTO MEDINNO – DISCIPLINARE NUOVI PRODOTTI E COORDINAMENTO EVENTI"**

Limitatamente alla consegna a mano verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna. Le eventuali candidature pervenute fuori termine, incomplete, non firmate, non saranno ammesse. Il plico dovrà contenere, al suo interno, la domanda di partecipazione, così come da allegato A) con allegato il curriculum vitae, nonché la dichiarazione di autorizzazione al trattamento dei dati personali.

**Art. 5****VALUTAZIONE DEI TITOLI ED EVENTUALE COLLOQUIO**

Le domande saranno oggetto di valutazione e comparazione da parte di un'apposita commissione presieduta dal RUP, che si riunirà il giorno 11 giugno 2020 alle ore 16,00 in videoconferenza.

Per la valutazione comparativa delle esperienze, il RUP farà riferimento ai seguenti criteri con la disponibilità del seguente punteggio:

1. Tecniche di trasformazione dei prodotti alimentari (max 30);
2. Tecniche di ristorazione (max 25);
3. Organizzazione di eventi (max 25 punti);
4. Docenze presso enti pubblici/privati (max 20).

A parità di punteggio il RUP si riserva di scegliere, tra le candidature pervenute, quella che meglio risponderà alle proprie esigenze progettuali richieste. L'incarico sarà conferito, in presenza dei requisiti richiesti, anche in caso di una sola domanda.

**Art. 6****STIPULA E DURATA DEL CONTRATTO**

L'esperto, individuato ai sensi del presente avviso, sarà invitato a presentarsi presso l'ufficio della segreteria dell'UPI Puglia per il perfezionamento dell'incarico o la stipula del contratto individuale.

**Art. 7****LIQUIDAZIONE DEL CORRISPETTIVO**

L'importo verrà liquidato all'esperto al completamento delle attività previste previa presentazione della rendicontazione prevista dai vari punti di cui all'articolo 1. L'esperto potrà richiedere unica di corresponsione dell'importo previsto a fine attività progettuale o anche eventuali anticipazioni previa presentazione di ricevuta di prestazione occasionale per il relativo importo richiesto, presentando sempre le relazioni sintetiche relative al periodo a cui si riferisce la richiesta di anticipazione del corrispettivo.

Sulle ricevute per prestazione occasionale dovranno essere indicati i riferimenti del contratto (Programma di finanziamento, denominazione del progetto, CUP) e l'ammontare delle imposte fiscali. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico intestato all'esperto, previa comunicazione del conto corrente indicato sulla/e richiesta/e di pagamento

**Art. 8****INFORMAZIONI**

Per tutti gli eventuali chiarimenti è possibile rivolgersi alla Segreteria dell'UPI Puglia tutti i giorni dalle 09.00 alle 13.00 dal lunedì al venerdì. Eventuali chiarimenti e/o informazioni possono essere altresì richiesti al RUP dott. Roberto Serra c/o UPI Puglia, Via Spalato, 19, 70100 – Bari Tel. 080.5412320 - Fax 080.5412215 – PEC: UPIPUGLIA@PECPRO.IT Le richieste dovranno indicare l'oggetto del presente avviso e dovranno pervenire entro e non oltre due giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione

delle offerte. Oltre le suddette date, le ulteriori richieste di chiarimenti non saranno prese in considerazione in quanto tardive. Si precisa che ai fini del presente avviso faranno fede solo i chiarimenti formalizzati a mezzo PEC dall'UPI Puglia.

#### **Art. 9**

##### **TUTELA DEI DATI PERSONALI**

I dati personali forniti sono trattati ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, e successive modifiche e integrazioni. Secondo tali disposizioni, si precisa che i dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti al procedimento per l'affidamento della collaborazione de quo e potranno essere oggetto di comunicazione:

a) al personale dipendente dell'UPI Puglia.

b) ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste per legge.

Il trattamento dei dati avviene mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza. Il titolare del trattamento dati è il Dr. Roberto Serra, Project Manager.

Pertanto, la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'affidamento dell'incarico in oggetto.

#### **Art. 10**

##### **PRECISAZIONI**

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'UPI Puglia, che sarà libera di avviare altre procedure anche in considerazione di ulteriori esigenze che potranno sopraggiungere. All'uopo, resta facoltà della stessa UPI Puglia modificare o annullare la procedura in corso in autotutela.

#### **Art. 11**

##### **RISERVATEZZA DEI DATI**

I dati e le notizie di cui l'esperto verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare, lo stesso è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto.

#### **Art. 12**

##### **FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in dipendenza del presente avviso ad offrire e del conseguente rapporto contrattuale sarà competente esclusivamente il Foro di Bari.

#### **Art. 13**

##### **PUBBLICITÀ**

Il presente avviso è pubblicato sul sito web dell'UPI Puglia ([www.upipuglia.it](http://www.upipuglia.it)) per un periodo non inferiore a 5 giorni, nella sezione dedicata agli avvisi. Il Responsabile unico del procedimento è il Project Manager del Progetto, Dr. Roberto Serra. I chiarimenti sul presente avviso potranno essere richiesti esclusivamente per iscritto a [segreteria@upipuglia.it](mailto:segreteria@upipuglia.it) e le relative risposte saranno pubblicate entro e non oltre il 09/06/2020 esclusivamente dalla Stazione appaltante sullo stesso sito istituzionale.

**Il RUP (Responsabile Unico del Procedimento)**

**Dott. Roberto Serra**

