

Avviso per l'affidamento di servizi di consulenza nell'ambito del progetto: "Sistemi innovativi ICT e imaging per la tracciabilità della filiera, packaging di design e implicazioni sulla salute in una nuova azienda agro-alimentare per un contatto diretto tra produttore e consumatore CD.PRO-CON" - CUP B63D18000570007

PREMESSA

Con riferimento al progetto **CD.PRO-CON** presentato alla Regione Campania ed approvato con DD 638 del 30.10.2018, BIO CHECK UP S.R.L. nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale di riferimento intende affidare ad un soggetto terzo qualificato, specifiche attività di supporto tecnico scientifico nell'ambito delle seguenti tematiche di ricerca riconducibili all'Obiettivo realizzativo 2 - METODI E TECNOLOGIE INFORMATICHE PER LA TRACCIABILITA' DI ALIMENTI.

Nello specifico si richiede un supporto nelle seguenti attività:

- "Valutazione dei processi di produzione e loro conformità alle normative cogenti";
- "Progettazione e organizzazione modalità di recupero delle informazioni correlate agli alimenti durante la fase di produzione;
- "Casi di studio: tracciamento di uno dei prodotti su specifiche filiere alimentari";

Come meglio definito nell'allegato 1 al presente avviso

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare offerta:

- persone fisiche con P.IVA/società con comprovata esperienza sulle tematiche indicate in premessa;

All'offerta verranno allegati curriculum vitae del/dei consulente/i con indicazione delle competenze possedute con indicazione dell'impegno massimo previsto sul progetto (in ore/uomo) e relativo costo orario.

I consulenti dovranno possedere i seguenti requisiti:

ai fine dell'ammissione alla valutazione, le Società/Persone fisiche con partita IVA devono avere adeguate competenze specifiche rispetto al servizio richiesto, desumibili direttamente dal CV o company profile.

MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE

I soggetti interessati al presente avviso, devono far pervenire – pena l'esclusione - la sotto elencata documentazione:

- Offerta tecnico-economica con indicazione delle ore uomo previste e del relativo costo unitario e con indicazione del gruppo di lavoro;

- Nel caso di persone fisiche con P.IVA: CV professionale in formato EuroPass in lingua italiana aggiornato, datato e sottoscritto e dichiarazione sostitutiva redatta in carta semplice del possesso dei requisiti riportati all'art.2 del presente Avviso;
- Eventuali documenti comprovanti i titoli e i requisiti;
- Copia del documento d'identità in corso di validità del consulente o del legale rappresentante.

L'offerta, corredata di tutta la documentazione a supporto, dovrà pervenire entro e non oltre il termine del 19/08/2019, attraverso posta elettronica certificata: biocheckup@globalcert.it; o consegnate a mano presso la sede operativa della società, sita in Napoli (NA), via F. Crispi 31.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Alla procedura di aggiudicazione saranno ammesse le offerte che risulteranno in possesso di tutti i requisiti richiesti e conformi al presente avviso.

Il servizio sarà aggiudicato secondo il metodo dell'offerta più vantaggiosa.

Il punteggio (max 10 punti) sarà assegnato secondo il seguente schema:

- Punteggio tecnico (curriculum presentato/i) Max 7 punti
- Punteggio economico Max 3 punti

BIO CHECK UP S.R.L. si riserva di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta.

L'aggiudicazione non comporta obbligo di stipulazione per la Stazione Appaltante, che si riserva – anche dopo l'aggiudicazione – di non stipulare alcun ordine di fornitura qualora dovessero sopravvenire circostanze tali da non rendere più necessario, sostenibile, opportuno o conveniente l'acquisto dei servizi di cui al presente Invito.

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo massimo dell'appalto è di 30.000,00 Euro comprensivo di IVA.

L'importo dell'appalto include tutti i costi per il completo svolgimento delle attività oggetto del servizio, le spese vive per eventuali missioni sostenute per il progetto (esempio: spese per viaggi con mezzo proprio. ecc.), gli oneri previdenziali e accessori e quant'altro di legge.

DURATA, MODALITA' DI ESECUZIONE E DI PAGAMENTO

La durata dell'affidamento è fissata in mesi 7.

L'incarico sarà svolto attraverso incontri periodici con lo staff di progetto, concordati sulla base delle esigenze di attuazione delle iniziative e con incontri in azienda calendarizzati con il committente.

Sarà cura del fornitore del servizio predisporre rapporti periodici sui contenuti forniti, gli obiettivi e gli eventuali prodotti del lavoro svolto;

Il pagamento sarà predisposto su base trimestrale in funzione del lavoro svolto previa presentazione di fattura.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il titolare del trattamento dei dati è BIO CHECK UP S.R.L.

I dati personali relativi agli operatori economici verranno trattati ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento UE 2016/679, anche con strumenti informatici, per le finalità

e le modalità previste dal presente procedimento e per lo svolgimento dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

PUBBLICITA'

Il presente avviso viene pubblicato per un periodo di 8 giorni decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione sul portale di BIO CHECK UP S.R.L. www.biocheckup.net

L'Amministratore Unico di BIO CHECK UP S.R.L.

Napoli, 01/08/2019

ALLEGATO 1

Sistemi innovativi ICT e imaging per la tracciabilità della filiera, packaging di design e implicazioni sulla salute in una nuova azienda agro-alimentare per un contatto diretto tra produttore e consumatore.

Lo scopo del progetto CD.PRO-CON è quello di definire processi innovativi di tracciabilità/rintracciabilità della filiera produttiva di prodotti tipici campani con il fine di preservare la qualità del “Made in Italy” e monitorare la produttività dell’impresa agricola. Inoltre, si vuole favorire il dialogo tra produttore e consumatore, realizzando una piattaforma informatica interattiva, tramite la quale il consumatore può avere accesso a informazioni dettagliate sul prodotto acquistato. Il progetto si focalizza su due tipologie di prodotti esemplificativi di una nuova azienda agricola (Società Agricola Accadia Verde S.r.l.) che vuole entrare nel mercato nazionale: cereali e prodotti lattiero caseari.

Il progetto si articola in cinque obiettivi realizzativi che mirano alla progettazione di nuovi processi di produzione (OR1), all’integrazione di tecnologie informatiche per la tracciabilità (OR2), alla realizzazione della piattaforma di dialogo con il consumatore (OR3), alla disseminazione dei risultati (OR4) e all’utilizzo di tecniche di imaging per la valutazione della conservazione degli alimenti e del packaging (OR5).

La società Bio Check Up S.r.l., come partner altamente specializzato in diagnostica per immagini, è impegnata in tre obiettivi realizzativi del progetto (OR2, OR3, OR5).

Nello specifico si richiede un supporto nelle seguenti attività dell’OR2 (18 mesi dal 1 ottobre 2018 al 30 marzo 2020):

- 2.2) Valutazione dei processi di produzione e loro conformità alle normative cogenti (12 mesi da 1 ottobre 2018 a 31 ottobre 2019)
- 2.3) Progettazione e organizzazione modalità di recupero delle informazioni correlate agli alimenti durante la fase di produzione (10 mesi da 1 dicembre 2018 a 30 settembre 2019)
- 2.5) Casi di studio: tracciamento di uno dei prodotti su specifiche filiere alimentari (6 mesi da 1 ottobre 2019 a 31 marzo 2020)

L’attività 2.2 prevede l’analisi del panorama scientifico sui temi di filiera agroalimentare per la valutazione, monitoraggio e l’innovazione dei processi di produzione con l’integrazione di sensori IoT e sistemi di tracciabilità.

L’attività 2.3, strettamente legata allo studio realizzato nella attività 2.2, riguarda l’acquisizione di dati correlati agli alimenti durante tutte le fasi del processo produttivo, dalla semina e raccolto in campo, all’alimentazione dell’animale, al caseificio. I dati raccolti andranno interpretati ed elaborati, tramite opportuni sistemi informatici di previsione.

L’attività 2.5 è focalizzata su un caso studio di un particolare prodotto e sulla presentazione dei risultati ottenuti nelle attività precedenti grazie ai sistemi progettati nella 2.3 secondo le normative analizzate nella 2.2.