

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

FONDO SVILIPPO E COESIONE (FSC) 2021/2027. PROGETTO "VALORIZZAZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO". PROCEDURA, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. B), DEL D.LGS. 31 MARZO 2023 N. 36 S.M.I., PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI "ANALISI SISTEMATICA E STUDIO DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO DELLA REGIONE CAMPANIA" - C.U.P. I29J21001510001.

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la realizzazione di un'analisi sistematica e di uno studio approfondito del patrimonio enogastronomico della regione Campania, nell'ambito del progetto "VALORIZZAZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO" - Fondo Sviluppo e Coesione (FSC) 2021/2027. Il servizio prevede la ricognizione dettagliata dell'offerta enogastronomica locale, nonché delle principali esperienze turistiche ad essa legate, con l'obiettivo di elaborare un piano strategico di sviluppo e valorizzazione del settore del turismo enogastronomico nella regione Campania. Il servizio dovrà includere la raccolta, l'analisi e la sistematizzazione dei dati relativi al patrimonio enogastronomico, con particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità, innovazione e promozione del territorio.

Nello specifico l'operatore economico aggiudicatario dovrà occuparsi delle seguenti attività:

1.1 ANALISI PRELIMINARE DELLO STATO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO IN CAMPANIA

L'attività di analisi condotta dall'operatore, strumentale alle successive fasi del servizio affidato, dovrà comprendere:

- a. ricognizione della documentazione esistente nel territorio della Regione Campania in relazione al turismo enogastronomico, con particolare riguardo ai rapporti di ricerca, agli studi di settore che analizzano l'offerta e le potenzialità delle risorse locali guide e ad ogni altro documento utile (ad esempio guide, cataloghi, etc.).
- b. analisi dell'offerta regionale legata al turismo enogastronomico e del posizionamento a livello nazionale con particolare riferimento alle seguenti voci:

- produzioni agroalimentari e vitivinicole;
- ristorazione;
- agriturismo;
- aziende della filiera del vino e dell'olio;
- birrifici;
- musei del gusto;
- strade del vino, dell'olio e dei sapori;

c. profilazione della potenziale utenza interessata a visitare la Campania per compiere un viaggio dedicato all'enogastronomia. In particolare, questa attività dovrà essere espletata attraverso i seguenti parametri:

- comportamenti e preferenze: analisi delle modalità con cui i turisti pianificano i loro viaggi, dei canali che utilizzano per reperire informazioni (ad es. social media, blog di viaggio, agenzie) e delle attività che preferiscono svolgere (ad es. tour enogastronomici, corsi di cucina);
- motivazioni: analisi delle motivazioni che spingono i turisti alla scelta dei luoghi oggetto delle esperienze di viaggio;
- valutazione delle aspettative;
- alloggio e modalità di trasporto.

d. redazione di una relazione riepilogativa dei dati raccolti all'esito dell'indagine condotta secondo i precedenti punti a, b, c.

1.2 RICOGNIZIONE E MAPPATURA DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA ENOGASTRONOMICA CAMPANA, DELLE RISORSE, DEI SERVIZI E DELLE ESPERIENZE TURISTICHE COLLEGATE

La filiera dell'enogastronomia è complessa e coinvolge diversi attori.

L'operatore dovrà provvedere ad effettuare una ricognizione ed una mappatura:

- dei principali attori operanti nella filiera dell'enogastronomia, quali consorzi di tutela delle produzioni agroalimentari e vitivinicole, associazioni di categoria, associazioni turistiche, principali produttori agricoli e vitivinicoli che offrono esperienze turistiche, strade del vino e dei sapori, musei del gusto;
- dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli tipici del territorio campano, evidenziando le varietà locali, i metodi di produzione, le denominazioni di origine e le conoscenze tradizionali ad essi

correlate;

- delle tradizioni culinarie tipiche del territorio della regione Campania, con particolare attenzione ai piatti tradizionali, alle tecniche di preparazione ed agli ingredienti utilizzati;

A completamento dell'attività ricognitiva sopra descritta, l'operatore dovrà realizzare uno studio conoscitivo dell'offerta turistica enogastronomica attraverso apposite interviste sul campo, ad almeno 150 (centocinquanta) operatori della filiera del turismo enogastronomico, fine di:

- assicurare la conformità con la normativa nazionale e regionale vigente;
- valutare le caratteristiche e le competenze delle strutture eroganti coinvolte, analizzando la loro capacità operativa e organizzativa nel fornire i prodotti e i servizi censiti;
- considerare l'offerta di servizi al cliente associati ai prodotti e alle esperienze, esaminando la qualità dell'assistenza e la disponibilità di informazioni;
- analizzare le strategie di marketing e comunicazione utilizzate per promuovere i prodotti e le esperienze del territorio;
- valutare le pratiche di sostenibilità adottate dalle strutture eroganti, inclusi aspetti ambientali, sociali ed economici;

Gli esiti delle attività di ricognizione e mappatura dovranno essere presentati in forma di relazione dettagliata, corredata dai dati quantitativi e qualitativi acquisiti.

1.3 REALIZZAZIONE DI SCHEDE DIGITALI DI RILEVAZIONE

Per supportare le fasi di analisi e mappatura, è prevista la realizzazione di schede digitali di rilevazione. Queste schede costituiranno uno strumento efficace e sistematico per raccogliere dati e informazioni in modo standardizzato.

Le schede digitali dovranno:

- essere intuitive e accessibili: progettate per garantire un utilizzo semplice e immediato da parte degli operatori e dei soggetti coinvolti, facilitando la raccolta delle informazioni senza barriere tecnologiche;
- raccogliere dati specifici: includere campi per l'inserimento di informazioni dettagliate su ciascun soggetto erogatore e le esperienze offerte, permettendo di avere una visione completa e aggiornata del panorama enogastronomico regionale;

- consentire l'analisi dei dati: prevedere funzionalità di analisi dei dati raccolti, per facilitare la creazione di report e l'interpretazione delle informazioni, contribuendo a strategie di promozione e sviluppo mirate.

4

Essere Integrabili con Altri Sistemi: Assicurarsi che le schede possano essere integrate con altri strumenti di gestione e marketing già in uso, per ottimizzare il flusso di informazioni e le attività promozionali.

E' richiesta la realizzazione di un numero minimo di:

- 150 schede relative a prodotti agroalimentari e vitivinicoli tipici e tradizioni culinarie tipiche del territorio della regione Campania;
- 150 schede relative ad esperienze turistiche enogastronomiche diffuse su tutto il territorio regionale.

LE SCHEDE DIGITALI REALIZZATE DOVRANNO ESSERE RESE DISPONIBILI IN FORMATO APERTO, UTILE AL CARICAMENTO SU UN DATA BASE MULTIMEDIALE (AD ES. FORMATO .XLS, .DOC).

L'intera attività di schedatura, con l'ausilio degli strumenti di rilevazione, costituirà la base informativa per le successive fasi del progetto, garantendo un approccio strategico e integrato per lo sviluppo del turismo enogastronomico in Campania.

1.4 REDAZIONE DOSSIER CONCLUSIVO

Al termine delle attività indicate nei punti 1.1, 1.2 e 1.3, l'operatore economico dovrà redigere un dossier contenente tutte le informazioni e i dati emersi durante lo svolgimento del servizio.

In particolare, il dossier dovrà:

- includere una classificazione dei dati raccolti nelle diverse fasi del lavoro, con l'obiettivo di facilitare la consultazione e l'analisi delle informazioni.
- presentare i risultati e le evidenze emerse attraverso le attività di analisi e studio. Gli output dovranno essere chiari e sintetici, evidenziando i punti salienti.

ARTICOLO 2 - OBBLIGHI INERENTI ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicatario, ai fini dell'affidamento del servizio, si obbliga a:

- a) garantire che l'esecuzione del servizio, oggetto dell'appalto, avvenga in stretto contatto con i competenti uffici dell'Agenzia, secondo i tempi e le esigenze da questa manifestati;
- b) osservare, nell'adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo, che a tale scopo saranno disposte dall'Agenzia;
- c) comunicare tempestivamente all'Agenzia le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione delle attività oggetto dell'appalto, indicando analiticamente le variazioni intervenute;
- d) consegnare all'amministrazione appaltante, in formato digitale le relazioni ed i dossier prodotti all'esito dell'espletamento delle attività affidate;
- e) fornire con cadenza mensile a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto d'appalto, report dettagliati sull'andamento delle attività di cui all'articolo 1 del presente capitolato.

L'aggiudicatario si obbliga a rispondere dell'osservanza di quanto sopra previsto da parte degli eventuali subappaltatori, sub-affidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione, per le prestazioni rese nell'ambito dell'attività loro affidata.

ARTICOLO 3 - DIVIETO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L'appalto deve essere eseguito senza soluzione di continuità, in tutte le componenti e le prestazioni previste dal presente capitolato e dal contratto, salvo eventi imprevisti e imprevedibili e cause di forza maggiore non imputabili all'aggiudicatario, al ricorrere dei quali lo stesso aggiudicatario dovrà rendere tempestiva comunicazione in forma scritta.

L'esecuzione del servizio resterà in tal caso temporaneamente sospesa per un periodo equivalente alla durata della causa di forza maggiore o dell'evento temporaneo imprevisto e imprevedibile non imputabile all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario non può, in alcun caso, sospendere l'esecuzione del servizio con propria decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Agenzia.

La sospensione unilaterale da parte dell'aggiudicatario costituisce inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto ex art. 1456 del codice civile.

Restano a carico dello stesso aggiudicatario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

Potranno autorizzarsi sospensioni temporanee allorquando siano state concordate con l'aggiudicatario quelle variazioni del servizio ritenute opportune dall'Agenzia in relazione a particolari esigenze che potranno emergere in corso di realizzazione delle attività.

ARTICOLO 4 - MONITORAGGIO DELL' ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il RUP, nella qualità di direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), provvederà al monitoraggio ed alla verifica dell'esecuzione del contratto. In particolare, verificherà che tutte le attività ed i materiali prodotti in esecuzione dell'appalto risultino conformi alle caratteristiche qualitative, quantitative e tecnico-funzionali minime richieste nel presente capitolato e negli altri atti della presente procedura e proposte nell'offerta tecnica prodotta dall'appaltatore.

ARTICOLO 5 - INADEMPIMENTI E PENALI

L'Agenzia si riserva il diritto di verificare in ogni momento l'esatto adempimento del servizio oggetto dell'appalto.

L'Agenzia considera obbligazioni essenziali il rispetto dei termini in cui si articola l'appalto e la corretta esecuzione del servizio, secondo le modalità indicate nel disciplinare, nel presente capitolato e nell'offerta tecnica trasmessa dall'operatore.

Eventuali inadempimenti comporteranno l'applicazione di penali, ai sensi dell'art. 126, co.1, del Codice.

Gli inadempimenti contrattuali saranno contestati dall'Agenzia, tramite il RUP, all'aggiudicatario, il quale dovrà comunicare le proprie deduzioni entro e non oltre i successivi 3 (tre) giorni.

Qualora, a giudizio insindacabile dell'Agenzia, tali deduzioni non siano ritenute accoglibili ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate all'aggiudicatario le penali come sopra indicate, con decorrenza dalla data della prima contestazione.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in alcun caso l'aggiudicatario dalla esecuzione dell'attività il cui inadempimento ha cagionato l'applicazione della penale stessa.

Resta inteso che il pagamento delle penali non pregiudica il diritto per l'Agenzia di richiedere il risarcimento di eventuali danni subiti.

L'importo relativo alla penale applicata sarà trattenuto sul mandato di pagamento successivo all'addebito. L'importo complessivo delle penali irrogate non può superare il 10% (*dieci per cento*)

del valore contrattuale. Al raggiungimento della predetta percentuale, l'Agenzia ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 6 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e negli altri atti di gara, si rinvia alle disposizioni dello schema di contratto ed alle vigenti norme in materia di appalti nonché alle norme del codice civile in quanto applicabili.

IL RUP