

## **AVVISO DI SELEZIONE “CULTURA, TECNOLOGIA E STILI DI VITA: UN’IDEA PROGETTUALE PER LA PROMOZIONE DEL FORMAGGIO”**

### **Articolo 1 Premessa**

1. Nel quadro delle proprie iniziative istituzionali per promuovere lo sviluppo economico della circoscrizione territoriale camerale, attraverso la pubblicazione del presente avviso pubblico la CCIAA intende selezionare la migliore proposta progettuale finalizzata alla promozione del formaggio.

### **Articolo 2 Oggetto del Concorso**

1. Il presente avviso è rivolto alla selezione della migliore idea progettuale per la promozione del formaggio. Il vincitore del concorso riceverà un premio in denaro di euro 5.000,00 e, in caso di realizzazione del progetto, gli sarà assicurata un’adeguata pubblicità in qualità di ideatore dello stesso.
2. Con la partecipazione al concorso, i concorrenti autorizzano la Camera di Commercio ad acquisire in proprietà l’idea premiata, autorizzando l’Ente a realizzare la proposta progettuale senza il riconoscimento di ulteriori somme oltre il premio di cui al comma 1 del presente articolo. E’ facoltà dell’Ente provvedere alla pubblicazione e/o pubblicizzazione del progetto vincitore, anche via web, senza nulla dovere ai progettisti.
3. Il vincitore potrà poi partecipare al pari degli altri all’eventuale bando per l’aggiudicazione delle attività connesse alla realizzazione del progetto di promozione del formaggio.
4. I soggetti interessati dovranno presentare proposte progettuali che dovranno vertere almeno su uno dei seguenti temi:
  - a) **FORMAGGIO E CULTURA:** La cultura agropastorale ed il formaggio sono due binomi inscindibili: i racconti dei grandi scrittori sardi parlano sempre del formaggio così come il formaggio compare in tantissimi quadri e dipinti nonché nelle canzoni e poesie.
  - b) **FORMAGGIO E TECNOLOGIA:** la tecnologia, intesa come innovazione sia nel processo produttivo che nel prodotto, sta rappresentando sempre più un sistema per differenziare le produzioni. Le mozzarelle di latte di pecora piuttosto che i formaggi tipo “grana” stanno ormai divenendo sempre più comuni. Ciò, se da un lato permette di diversificare la produzione, dall’altro consente di ampliare l’offerta di prodotti lattiero-caseari dell’isola.
  - c) **FORMAGGIO E STILI DI VITA:** nella dieta della Sardegna il formaggio è un elemento centrale ed anzi, insieme ai vini, è considerato come uno dei fattori

dell'elisir della longevità. Infatti, le pecore, durante il pascolo ingerendo erbe contenenti sostanze ad alto valore nutraceutico presenti solo in Sardegna le trasmettono poi nel latte e quindi nel prodotto trasformato.

5. L'ambito di intervento delle iniziative deve essere localizzato nel territorio di competenza della CCIAA di Nuoro.

### **Articolo 3 Requisiti di partecipazione**

1. La partecipazione al Concorso è aperta alle persone fisiche (singole o associate) già maggiorenni alla data di pubblicazione del presente avviso.
2. Nel caso di partecipazione in gruppo, ciascun componente dovrà possedere i requisiti per la partecipazione al concorso. I componenti del gruppo dovranno provvedere ad indicare e nominare un referente, che assume la rappresentanza del gruppo e la titolarità dell'idea.
3. Ad ogni effetto del presente concorso, un gruppo di concorrenti avrà collettivamente gli stessi diritti di un concorrente singolo. Uno stesso concorrente non può fare parte di più gruppi né presentare più di una idea progettuale.
4. Non possono partecipare al concorso:
  - a) gli amministratori, i consiglieri e i dipendenti della CCIAA di Nuoro;
  - b) coloro che hanno rapporti continuativi di lavoro o di collaborazione con la CCIAA di Nuoro;
  - c) tutti coloro che hanno partecipato alla stesura del presente bando;
  - d) i componenti della commissione, i loro coniugi ed i loro parenti ed affini fino al terzo grado compresi, nonché tutti coloro che con i componenti della giuria hanno rapporti continuativi di lavoro.

### **Articolo 4 Quesiti**

1. Quesiti e richieste di chiarimenti di carattere tecnico, procedurale, organizzativo, di contenuto e di metodo in merito al bando e alla documentazione relativa dovranno essere formulati entro il giorno 29/04/2016, esclusivamente tramite PEC all'indirizzo [protocollo@nu.legalmail.camcom.it](mailto:protocollo@nu.legalmail.camcom.it). Nella richiesta dovrà esser fatto esplicito riferimento al bando in oggetto. Non saranno prese in considerazione richieste o domande inviate con altra forma. La sintesi dei quesiti pervenuti e delle relative risposte sarà pubblicata nell'apposita area "FAQ" dell'area web dedicata al concorso, in forma anonima e periodicamente aggiornata.
2. Nessun'altra procedura è ammessa. Si precisa che non verranno fornite informazioni telefoniche sul bando e non si risponderà a quesiti che dovessero pervenire oltre il termine sopraindicato.

3. Sarà cura del concorrente consultare periodicamente i quesiti pubblicati e relative risposte prima di presentare il progetto partecipante al concorso.

#### **Articolo 5 Modalità di partecipazione**

1. I soggetti in possesso dei requisiti di cui al precedente Articolo 3 possono presentare la domanda di ammissione, utilizzando esclusivamente il modulo informatico di candidatura predisposto dalla CCIAA e disponibile nell'apposita sezione dedicata della CCIAA di Nuoro (Modulo di candidatura).
2. Il modulo di candidatura, debitamente compilato in lingua italiana, a pena di esclusione, va presentato esclusivamente secondo la specifica procedura informatica presente sul sito della CCIAA di Nuoro entro e non oltre le **ore 12 del 12/05/2016** insieme ad una copia del documento d'identità in corso di validità del firmatario (nel caso di gruppi allegare il documento d'identità di ogni componente contenuto in un unico file pdf.). Farà fede la data e l'ora di spedizione. Il sistema informatico di inoltro dell'istanza di partecipazione al concorso restituirà alla mail non pec indicata in fase di registrazione un'apposita ricevuta attestante il buon esito della procedura e contenente lo specifico codice progetto da inserire nel plico contenente l'idea progettuale.
3. Entro 7 gg dalla data di scadenza sopraindicata, l'idea progettuale, da presentarsi secondo l'apposito format predisposto dalla CCIAA (format Proposta progettuale), dovrà essere presentate in formato cartaceo dentro un plico sigillato all'indirizzo Camera di Commercio I.A.A. di Nuoro via Papandrea 8, 08100 Nuoro. L'esterno del plico dovrà riportare unicamente la seguente dicitura:

**Concorso di idee "CULTURA, TECNOLOGIA E STILI DI VITA: UN'IDEA PROGETTUALE PER LA PROMOZIONE DEL FORMAGGIO"**  
**Progetto XXXXXX (codice identificativo del progetto)**  
**NON APRIRE**

4. Contenuto del plico:  
L'interno del plico dovrà contenere due buste, ermeticamente chiuse. Ciascuna busta dovrà riportare all'esterno solamente il codice identificativo del progetto e la dicitura "Busta amministrativa" oppure "Proposta Progettuale".

La Busta Amministrativa, dovrà contenere:

- Stampa della mail contenente il codice alfa numerico ricevuta in fase di iscrizione al concorso;
- Identificazione del capogruppo ed autodichiarazione del rispetto dello stesso di quanto previsto dal presente bando;
- Documenti identificativi dei soggetti partecipanti al gruppo di progettazione;

- La Busta “Proposta Progettuale”, dovrà contenere una relazione (si veda in merito l’apposito format Proposta progettuale) che illustri le ragioni e le principali caratteristiche della proposta progettuale (massimo 5 pagine in formato A4). Tutti i documenti inseriti nella busta “Proposta Progettuale” non dovranno contenere nessuna indicazione (loghi, nominativi, o altri segni di riconoscimento)
5. Si precisa che ai fini del buon esito della procedura di candidatura, il procedimento di cui al precedente comma 2, 3 e 4 deve essere necessariamente seguito in ogni passaggio, a pena di esclusione.
  6. I concorrenti non potranno, in nessun caso, utilizzare o rendere pubblica la propria Idea Progettuale prima del giudizio della Commissione Giudicatrice.
  7. La Camera di Commercio non si assume responsabilità per eventuali ritardi e/o disguidi tecnici comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore, né per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del soggetto richiedente o di malfunzionamento del sistema di trasmissione dei dati.
  8. La compilazione di tutti i campi del modulo di candidatura e del format Proposta progettuale è obbligatoria. Qualora non siano chiaramente specificati gli elementi utili ai fini dell’attribuzione del punteggio di cui all’Articolo 7 , per la voce interessata da tale mancanza sarà assegnato in automatico un punteggio uguale zero.

#### **Articolo 6 Valutazione delle proposte progettuali e fasi successive**

1. Tutte le proposte progettuali, che dovranno essere redatte esclusivamente in lingua italiana, verranno esaminate da una commissione nominata su provvedimento del SG e valutate ad insindacabile giudizio della Commissione sulla base dei criteri indicati al successivo Articolo 7 . In base ai punteggi assegnati e entro 60 gg dal termine per la presentazione delle candidature, sarà stilata una graduatoria di merito. Tale pubblicazione equivale, a tutti gli effetti, a notifica dell’esito della selezione.

#### **Articolo 7 Criteri di valutazione**

1. Le proposte saranno valutate in base ai seguenti criteri di valutazione, corrispondenti ai campi previsti nel modulo relativo alla presentazione della proposta progettuale:

INNOVAZIONE ED ORIGINALITA’ (da 1 a 20)	L’idea progettuale presenta scarsi elementi di innovazione e originalità, limitandosi a riproporre – totalmente o in parte - soluzioni già presenti sul territorio.	Tra 1 e 6
	L’idea progettuale presenta qualche elemento sufficientemente innovativo e originale rispetto a	Tra 7 e 12



	quanto già presente	
	L'idea progettuale presenta elementi interessanti di innovazione e originalità rispetto a quanto già presente sul territorio	Tra 13 e 17
	L'idea progettuale presenta elementi unici che la rendono particolarmente innovativa ed originale per il territorio	Tra 18 e 20
BENEFICIARI (da 1 a 10)	L'idea progettuale non prevede il coinvolgimento degli operatori economici.	Tra 1 e 3
	L'idea progettuale presenta un modello di coinvolgimento operatori economici scarsamente realizzabile, non tenendo conto del sistema locale.	Tra 4 e 6
	L'idea progettuale presenta un'idea realistica di coinvolgimento di operatori economici	Tra 7 e 9
	L'idea progettuale presenta un'idea innovativa e realistica di coinvolgimento degli operatori economici	10
FATTIBILITA' TECNICA DELLA PROPOSTA Tra 1 e 10	Le informazioni fornite sono scarse e non sono utili a valutare la fattibilità tecnica della proposta.	Tra 1 e 3
	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea abbia una scarsa fattibilità tecnica.	Tra 4 e 6
	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea abbia una buona fattibilità tecnica.	Tra 7 e 10
FATTIBILITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E SOSTENIBILITÀ (da 1 a 10)	Le informazioni fornite sono scarse e non sono utili a valutare la fattibilità economico-finanziaria e la sostenibilità dell'idea progettuale.	Tra 1 e 3
	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea progettuale abbia una scarsa fattibilità economico-finanziaria e una scarsa sostenibilità.	Tra 4 e 6
	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea progettuale abbia una buona fattibilità economico-finanziaria e una buona sostenibilità.	Tra 7 e 10
RICADUTE SUL TERRITORIO (da 1 a 10)	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea progettuale non abbia ricadute significative sul territorio.	Tra 1 e 3
	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea progettuale abbia ricadute sul territorio.	Tra 4 e 6



	Dalle informazioni fornite si ritiene che l'idea progettuale abbia ampie e significative ricadute sul territorio.	Tra 7 e 10
--	---	------------

2. La Commissione a suo insindacabile giudizio potrà chiedere in qualsiasi fase del procedimento integrazioni che dovranno essere inviate esclusivamente tramite PEC all'indirizzo [protocollo@nu.legalmail.camcom.it](mailto:protocollo@nu.legalmail.camcom.it) entro e non oltre 7 gg dall'invio della richiesta, salvo più breve termine specificato nella medesima comunicazione.
3. La determinazione del punteggio complessivo avverrà tramite la somma dei punteggi ottenuti su ciascun criterio. A parità di punteggio sarà data precedenza in base all'ordine cronologico di spedizione della domanda di partecipazione.
4. La valutazione si concluderà con la redazione, da parte della Commissione, di una graduatoria di merito relativa a tutte le idee presentate.
5. A suo insindacabile giudizio la Commissione potrà riservarsi di non dichiarare alcun progetto vincitore del Concorso, nel caso in cui nessuna delle proposte superi il punteggio di 36/60.

#### **Articolo 8 Esito del concorso e liquidazione del premio**

1. A seguito della pubblicazione della graduatoria definitiva, l'Ufficio competente trasmetterà la pratica al Segretario Generale per l'adozione della determinazione di liquidazione, e successivamente, all'ufficio di ragioneria ai fini dell'emissione del mandato di pagamento.

#### **Articolo 9 Clausole di salvaguardia e gestione delle controversie**

1. La Commissione effettua idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti. In caso di riscontro di false dichiarazioni da parte del vincitore, o per altre inadempienze rispetto al presente bando, la CCIAA si riserva la facoltà di annullare l'assegnazione del premio al vincitore con conseguente riscatto del premio in denaro eventualmente corrisposto e di attribuirlo al ricorrente immediatamente successivo nella graduatoria definita dal verbale di commissione.
2. Partecipando al concorso, i concorrenti riconoscono esplicitamente che la CCIAA sia liberata da qualsiasi responsabilità riguardo agli elaborati inoltrati ed alla documentazione informatica ad essi allegata. Perciò, essi assumono a loro carico tutti i rischi e danni, compreso il furto di proprietà intellettuale e/o assimilati, che gli elaborati potrebbero contenere, dai quali potrebbe scaturire e che gli stessi dovessero subire nella predisposizione della domanda di partecipazione e nel corso giacenza presso l'Ente.

3. La Camera di Commercio si riserva a suo insindacabile giudizio in qualsiasi momento di sospendere, annullare o revocare la presente procedura concorsuale.
4. Per qualsiasi controversia concernente il presente bando o collegata allo stesso è competente il foro di Nuoro.

#### **Articolo 10            Responsabile del procedimento e disposizioni finali**

1. Il responsabile del procedimento è il dott. Giovanni Pirisi.
2. La partecipazione al presente concorso implica da parte di ogni concorrente l'accettazione incondizionata di tutte le norme del presente bando. In caso di sospensione o annullamento della procedura concorsuale i concorrenti non avranno diritto a compensi, indennizzi o rimborsi spese di alcun genere.

#### **Articolo 11            Legge sulla privacy**

1. In conformità con le disposizioni di cui all'art. 13 del D.Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive integrazioni e modifiche, i dati e la documentazione forniti ai fini della partecipazione al presente Bando di Concorso saranno trattati con correttezza, liceità, trasparenza e tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti.
  - Finalità del trattamento: I dati saranno trattati, nei limiti della normativa sulla privacy, ai fini della partecipazione al Bando in oggetto.
  - Modalità del trattamento: i dati saranno trattati con strumenti cartacei, elettronici e informatici e memorizzati sia su supporti informatici che su supporti cartacei.
  - Tipologia dei dati ed obbligatorietà del loro conferimento: l'acquisizione dei predetti dati è necessaria ai fini della partecipazione al Concorso; l'eventuale rifiuto di fornirli ne comporterebbe l'esclusione. I dati oggetto del trattamento sono quelli contenuti sia nella domanda di partecipazione al Concorso, nei relativi allegati previsti dal bando e nelle eventuali integrazioni richieste dalla Commissione di valutazione.
  - Soggetti destinatari dei dati: i dati in argomento potranno essere utilizzati secondo le finalità di cui si fa riferimento nel primo punto della presente Informativa e da parte dei soggetti coinvolti nel medesimo procedimento e da parte di chiunque vi abbia interesse per la tutela di situazioni giuridicamente rilevanti ai sensi della legge n. 241 del 07/08/1990 e s.m.i.
  - Titolare del trattamento: il titolare del trattamento dei dati è la Camera di Commercio di Nuoro.
  - In ogni momento potranno essere esercitati i diritti di cui all'art.7 del D. Lgs. N. 196/2003, di seguito riportato integralmente:

#### Art. 7 - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- a) dell'origine dei dati personali;
- b) delle finalità e modalità del trattamento;
- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Per informazioni e/o chiarimenti è possibile contattare i numeri 0784242507/513.