









Indagine di mercato mediante richiesta di preventivi, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b del d.lgs 36/2023, per l'affidamento del servizio di fornitura attrezzature per allestimento laboratorio Start UP di cui alla scheda di intervento B.4.1.A "Go to Job: rete di laboratori territoriali per l'avvio di imprese nei settori tradizionali", inserita nell'apq della strategia dell'area interna Sila e Presila Crotonese e Cosentina.

CUP: I64D21000240007

CAPITOLATO TECNICO – LABORATORIO SIMULAZIONE AZIENDALE

Il servizio ha lo scopo di riprodurre in modo realistico le dinamiche gestionali, economiche e decisionali di un'azienda, consentendo agli studenti di sperimentare un contesto competitivo e formativo ad alta valenza didattica.

2. Finalità del progetto

La fornitura è finalizzata a:

- promuovere metodologie di apprendimento esperienziale e laboratoriale (*learning-by-doing* e *learning-by-playing*);
- sviluppare competenze trasversali, gestionali e decisionali;
- potenziare la capacità di lavorare in gruppo, pianificare strategie e analizzare risultati;
- avvicinare gli studenti ai principi dell'imprenditorialità e della sostenibilità economica;
- integrare strumenti digitali innovativi nella pratica didattica quotidiana.

3. Descrizione

Il servizio consiste nell'attivazione e nella gestione di una **piattaforma online di simulazione aziendale**, attraverso la quale gli studenti, organizzati in team da 3 a 5 partecipanti o in modalità individuale, potranno gestire una **azienda virtuale** operante in un mercato simulato. Ogni squadra dovrà prendere decisioni su aspetti economici, produttivi, commerciali e organizzativi con l'obiettivo di migliorare le performance della propria impresa.

La simulazione si articola in **round di gioco** (da 2 a 6), ognuno dei quali rappresenta un periodo di attività aziendale. Al termine di ciascun round, vengono forniti i risultati di esercizio e gli studenti possono analizzare i dati per ridefinire le proprie strategie.

4. Fasi operative

Il servizio si sviluppa secondo le seguenti fasi:

- 1. Setup e attivazione
 - Predisposizione della piattaforma digitale;
 - Creazione degli account per docenti e studenti;
 - o Formazione introduttiva per il corretto utilizzo dello strumento.

2. Presentazione dello scenario di simulazione











- o Illustrazione delle regole di gioco, degli obiettivi formativi e dei principali indicatori economici e gestionali;
- Definizione delle tempistiche dei round.

3. Svolgimento dei round di simulazione

- o Inserimento delle decisioni operative da parte dei team;
- o Generazione automatica dei risultati e delle classifiche intermedie;
- o Analisi guidata dei dati da parte del docente facilitatore.

4. Debriefing finale e valutazione

- Discussione dei risultati;
- Analisi comparativa delle strategie adottate;
- o Riflessione sulle competenze sviluppate e proclamazione dei risultati finali.

5. Contenuti della fornitura

Il servizio comprende:

- accesso alla piattaforma digitale per docenti e studenti;
- manuali e guide operative;
- formazione iniziale per i docenti;
- assistenza tecnica durante tutto il periodo di utilizzo;
- disponibilità di più scenari di simulazione tematici;
- strumenti di monitoraggio e reportistica didattica.
- N.2 Notebook
 - Windows 11 Pro Education
 - Processore Intel core I5 1334U (12MB)
 - o RAM 16 GB DDR5 SODIMM
 - SSD 1x512 GB SSD M.2
- N.1 macchina pastorizzante completa per la trasformazione del latte in prodotti lattierocaseari (yogurt, formaggi, creme di formaggio, creme, budini, ricotta) completa di software
 per la programmazione dei cicli di lavorazione. La macchina deve poter lavorare massimo 30
 litri di prodotto alimentare e deve essere dotata di sistemi di riscaldamento e pastorizzazione
 con resistenze elettriche e sistema di raffreddamento e conservazione a circuito chiuso.
- N.1 Tavolo formatore realizzato in acciaio inox
- N.1 Armadio per la stagionatura dei formaggi
- N.1 Visori Tipo Meta Quest 3 512 GB
- N.1 Monitor Touchscreen 98", 4K, Android 13, memory 8GB, build-in 128GB storage, 50 points infrared touch, Type-C*2,VGA input*1,DP input*1, HDMI input *3, HDMI output*1, Dual wifi, Bluetooth 5.1, industrial screen protection. EDLA Certified

N.1 Aula immersiva completa di Software composta da:

N.1 Struttura Immersiva No Touch Screenline Its Stand Alone Struttura Autoportante (Base 222 Cm) Stativi A T E Cerniere Angolari











N.3 Videoproiettore ottica ultracorta

- Display FHD scalabile per qualsiasi spazio Display a ottica ultra-corta da 49-150" per una visione senza restrizioni (niente ombre o riflessi)
- Laser luminoso ed efficiente dal punto di vista energetico CLO da 4.100 lumen con tecnologia 3LCD per colori più luminosi con soli 205 W di consumo
- Licenza Software VERSE + Labster 3D + VERSE REGISTER + FORMAZIONE PRIMI PASSI - licenza triennale
- N.1 PC Intel Core Ultra 7 265F, RAM 16gb DDR5, Hard Disk SSD 1TB, Scheda video dedicata RTX 5060 Windows 11 Pro for Advanced PC

N.1 Stampante 3D Professionale mod. Wasp 2040 Pro

N.1 Drone mod. DJI Mini 5 Pro Combo Fly More con DJI RC 2

N.1 Laboratorio analisi olio portatile modello CDR OxiTester

6. Scenari di simulazione proposti

Ambito	Descrizione	Livello di complessità	Competenze sviluppate
Start-up digitale	Gestione di un'impresa innovativa nel mercato delle applicazioni mobili	Medio-basso	Imprenditorialità, marketing digitale, pianificazione strategica
Turismo e servizi	Gestione di una struttura ricettiva o di servizi turistici	Medio	Economia del turismo, risorse umane, marketing territoriale
Agroalimentare	Gestione di un'impresa del settore alimentare e vinicolo completa di sistemi per prove pratiche sulla lavorazione di prodotti lattiero-caseari con l'utilizzo di materia prima locale	Medio-alto	Economia aziendale, finanza, distribuzione, export e produzione dei prodotti alimentari tipici

8. Risultati attesi

L'attività consentirà di:

- sviluppare competenze trasversali e digitali;
- favorire la collaborazione e il lavoro di squadra;
- migliorare la capacità decisionale e la gestione di situazioni complesse;
- rafforzare le competenze imprenditoriali;
- valorizzare l'apprendimento esperienziale nei percorsi di PCTO e orientamento.











8. Durata della piattaforma

- La durata della piattaforma è di 3 anni
- Inclusa formazione di 8h da tenersi in una giornata;

ARTICOLO 2 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto in stretto coordinamento con il Rup della stazione applatante;

ARTICOLO 3 – DURATA CONTRATTUALE

L'appalto decorrerà dalla data di contrattualizzazione sulla piattaforma Me.PA ed avrà la durata di 10 mesi.

L'Amministrazione, si riserva la facoltà in corso di esecuzione di modificare la durata del contratto, con comunicazione inviata a mezzo PEC all'Appaltatore, prorogandolo per il tempo strettamente necessario alla individuazione di un nuovo contraente, ivi inclusa la stipula del contratto. In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'amministrazione.

ARTICOLO 4 – CORRISPETTIVO CONTRATTUALE E CLAUSOLA REVISIONALE

Il corrispettivo contrattuale globale sarà pari a quello risultante dall'eventuale ribasso offerto dall'aggiudicatario.

ARTICOLO 5 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il corrispettivo contrattuale di cui al precedente articolo sarà corrisposto da parte dell'Amministrazione contraente, secondo le seguenti modalità:

- dal momento del rilascio da parte del RUP del certificato di regolare esecuzione della prestazione, saranno avviate le procedure per la liquidazione del 75% dell'importo dell'appalto;
- Il restante 25% verrà erogato al termine della verifica di conformità delle prestazioni svolte.

ARTICOLO 6 - PENALI

Per ogni inadempimento o violazione degli obblighi previsti nel capitolato e per ogni ritardo nella consegna della fornitura, Il Gal può applicare una penale, calcolata in misura giornaliera tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, comunque non superiore complessivamente al 10 per cento del predetto ammontare netto contrattuale.

L'applicazione della penale non libera il fornitore dalla responsabilità per danni a persone o cose derivanti da vizi della fornitura.

Il pagamento della penale deve essere effettuato entro quindici giorni dalla comunicazione al fornitore via PEC della sua applicazione. Decorso infruttuosamente tale termine, l'Ente appaltante trattiene la











penale sul primo corrispettivo contrattuale in pagamento oppure si avvale della garanzia definitiva. In quest'ultimo caso la predetta garanzia deve essere ripristinata entro dieci giorni a pena di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 7 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Il Gal può risolvere il contratto secondo quanto previsto dal d.lgs 36/2023.

ARTICOLO 8 - RECESSO

Il Gal può recedere dal contratto secondo quanto previsto dal d.lgs 36/2023.

ARTICOLO 9 – GARANZIA DEFINITIVA

Il fornitore, prima della sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia definitiva, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023, pari al 5% dell'importo contrattuale, a tutela dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più al fornitore rispetto alle risultanze della liquidazione finale.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta della Regione.

ARTICOLO 10 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione totale o parziale del contratto.

ARTICOLO 11 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese di stipulazione, bolli tasse ed imposte relative al contratto sono a carico del fornitore.

ARTICOLO 12 – TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Con la presentazione dell'offerta l'operatore si obbliga rispettare le seguenti condizioni contrattuali:

- a) l'esecutore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n.136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al governo in materia di antimafia ") e s.m.i.;
- b) l'esecutore deve comunicare al Gal committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;











- c) Il Gal non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi;
- d) Il Gal risolve il contratto in presenza anche di una sola transazione eseguita senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.A., in contrasto con quanto stabilito nell'art. 3, comma 1, della legge 136/2010;
- e) l'esecutore deve trasmettere al Comune, entro quindici giorni dalla stipulazione, copia dei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, per la verifica dell'inserimento dell'apposita clausola con la quale i contraenti assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, ivi compreso quello di comunicare alla Regione i dati di cui al punto 2, con le modalità e nei tempi ivi previsti.

ARTICOLO 13 – INFORMAZIONE DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti fornitore sono trattati secondo quanto previsto dal 1.gs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dal Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito GDPR)".

Nello specifico:

i dati personali forniti dall'operatore economico/fornitore verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per finalità di trattamento dei dati personali dichiarati nell'offerta. I dati acquisiti a seguito della presente informativa relativa all'attività di affidamento del servizio in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale vengono comunicati;

ARTICOLO 14 - PRIVACY E OBBLIGO DI RISERVATEZZA.

1. Il fornitore si impegna ad osservare gli obblighi derivanti dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e dal Regolamento Ue 2016/679, noto come GDPR (General Data Protection Regulation) in materia di tutela delle persone e degli altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. A tal fine il fornitore si impegna a non divulgare a terzi qualsiasi informazione di cui dovesse venire a conoscenza durante l'esecuzione del contratto, per qualsiasi finalità estranea al corretto svolgimento del medesimo.

ARTCIOLO 15 – FORO COMPETENTE

1. Per ogni controversia o lite riguardante il contratto è competente il Tribunale di Crotone

ARTICOLO 16 – NORMA DI CHIUSUIRA











1. Il fornitore, con la presentazione dell'offerta, riconosce e accetta in maniera piena e consapevole, tutte le prescrizioni richieste per l'espletamento del servizio, nonché tutte le clausole specifiche previste nel presente capitolato.