

DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

N. _____ del _____

OGGETTO: Aggiudicazione delle procedure attivate per l'affidamento dei servizi consistenti nella realizzazione di attività formative in ambito sanitario nell'ambito del progetto LGNet per l'ASL Roma 1- Percorsi: Cucina- CIG: Z0738323AC, Alta sartoria - CIG:Z8D3819476, Manutenzione del Verde - CIG:Z353AFC0CE, Tecnologia e Multimediale - CIG:Z353AFBFAO - CUP F81J22000740007

STRUTTURA PROPONENTE: DIPARTIMENTO TECNICO PATRIMONIALE - UOC ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

Centro di Costo: BD0101 L'Estensore: ALESSANDRA CALIENTO Il presente Atto non contiene dati sensibili

Il Dirigente e/o il Responsabile del procedimento, con la sottoscrizione del presente atto, a seguito dell'istruttoria effettuata, attestano che l'atto è legittimo nella forma e nella sostanza.

Il Responsabile del Procedimento	UOC ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI	DIPARTIMENTO TECNICO PATRIMONIALE
LUIGI ROBERTI	Dott.ssa CRISTINA FRANCO	Ing. PAOLA BRAZZODURO
<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 30px;" type="text"/>

Il funzionario addetto al controllo di budget, con la sottoscrizione del presente atto, attesta che lo stesso non comporta uno scostamento sfavorevole rispetto al budget economico assegnato come di seguito dettagliato per singolo conto:

Costo previsto	Eserciz.	CE/CP	Numero conto	Descrizione conto	Addetto al controllo	Scostamento
€93.897,18	2023	CE	502020189	altri servizi non sanitari da privato	Ing. Paola Brazzoduro	no

La spesa è interamente coperta con il finanziamento del Fondo FAMI - Progetto LGNet 2 importo finanziamento € 220.000,00 conto di ricavo CE 401020304

Il Funzionario addetto al controllo di budget
 Ing. PAOLA BRAZZODURO

Il Dirigente della UOC Bilancio e Contabilità con la sottoscrizione del presente atto attesta la copertura economico/finanziaria della spesa di cui al presente provvedimento

Parere del Direttore Amministrativo Dr.ssa Roberta Volpini

Favorevole <input style="width: 100%; height: 25px;" type="text"/>	(con motivazioni allegate al presente atto) Non favorevole	<input style="width: 100%; height: 25px;" type="text"/>
--	---	---

Parere del Direttore Sanitario Dr. Gennaro D'Agostino

Favorevole <input style="width: 100%; height: 25px;" type="text"/>	(con motivazioni allegate al presente atto) Non favorevole	<input style="width: 100%; height: 25px;" type="text"/>
--	---	---

Il presente provvedimento si compone di n.44 pagine di cui n. 34 pagine di allegati	Il Commissario Straordinario Dr. Giuseppe Quintavalle	<input style="width: 100%; height: 25px;" type="text"/>
---	---	---

IL DIRETTORE DELLA U.O.C. ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

- VISTA** la deliberazione del Commissario Straordinario n. 1 del 1° gennaio 2016, con la quale si è provveduto a prendere atto dell'avvenuta istituzione dell'Azienda Sanitaria Locale Roma 1 a far data dal 1° gennaio 2016, come previsto dalla legge regionale n. 17 del 31 dicembre 2015 e dal Decreto del Commissario ad acta n. 606 del 30 dicembre 2015;
- VISTO** il Decreto del Presidente della Regione Lazio T00013 del 5 aprile 2023 con il quale è stato nominato Commissario Straordinario dell'Azienda Sanitaria Locale Roma 1, il dott. Giuseppe Quintavalle;
- l'atto di autonomia aziendale approvato con Deliberazione n. 1153 del 17 dicembre 2019, approvato con Decreto del Commissario ad Acta n. U00020 del 27 gennaio 2020 e pubblicato sul BURL del 30 gennaio 2020, n. 9, con il quale, tra l'altro, è stato istituito il Dipartimento Tecnico Patrimoniale, di cui fa parte la UOC Acquisizione Beni e Servizi;
- RICHIAMATA** la Deliberazione n. 179 del 27 febbraio 2020 avente ad oggetto "*Atto aziendale adottato con atto deliberativo n. 1153 del 17/12/2019 – Presa d'atto dell'esito positivo del procedimento di verifica regionale- Attuazione del nuovo modello organizzativo*" la quale prevede l'attivazione del sopra citato Dipartimento e delle UU.OO.CC. nello stesso ricomprese;
- VISTA** la Deliberazione n. 347 dell'8 luglio 2022 avente ad oggetto "*Sistema aziendale di deleghe e conseguente individuazione delle competenze nell'adozione degli atti amministrativi*", con la quale, tra l'altro, sono state individuate le competenze nell'adozione degli atti amministrativi;
- la Deliberazione n. 23 del 17 gennaio 2023 avente ad oggetto "Affidamento ai Centri Controllori di Spesa (CCS) della ASL Roma 1 dei budget provvisori per l'anno 2023"
- la nota n. 35957 del 6/03/2023, con la quale la Direzione Generale ha comunicato, al fine di garantire una maggior celerità del processo amministrativo, che dal 6/03/2023, ogni atto decisionale comportante un impegno di spesa sui budget provvisori attribuiti ai CCS in virtù della Delibera n. 23/2023, non dovrà più riportare lo schema riepilogativo di budget, ferma restando l'obbligo di fornire idonee motivazioni nel caso di scostamento negativo
- VISTO** il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" e ss.mm.ii;
- PREMESSO** che Il Dipartimento per le Libertà Civili e l'Immigrazione del Ministero dell'Interno, in qualità di Autorità Responsabile, in considerazione degli esiti positivi raggiunti dal progetto finanziato dalla Commissione Europea a valere sulle Misure Emergenziali del Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione (FAMI) 2014-2020 "LGN Net Emergency Assistance (LGN Net EA) – Rete dei Comuni finalizzato alla realizzazione di servizi per l'inclusione d'emergenza in aree urbane svantaggiate", ha attivato una nuova linea di intervento, denominata "LGN Net 2;
- che in virtù del suddetto progetto, è stato sottoscritto, in data 17/10/2022, l'Accordo tra il Ministero dell'Interno - Dipartimento per le Libertà Civili l'Immigrazione, Ente Capofila, ed il Comune di Roma Capitale, in qualità di

Partner, finalizzato alla realizzazione delle diverse linee di attività previste all'interno del progetto LGNet 2" (PROG-OE3846) – Obiettivo Specifico: 2. Integrazione / Migrazione legale – Obiettivo Nazionale: ON2 – Rete di Enti locali per una risposta rapida e servizi di inclusione veloci nelle aree urbane svantaggiate – OE – FONDO ASILO, MIGRAZIONE E INTEGRAZIONE (FAMI) 2014-2020. CUP F81J22000740007;

che, relativamente al suddetto progetto, l'importo del finanziamento assegnato a Roma Capitale – Dipartimento Politiche Sociali e Salute; è pari a euro 1.315.939,00;

che le attività previste dal progetto hanno avuto inizio il 15.10.2022 e termineranno il 31.12.2023, salvo proroghe disposte dalla Commissione Europea, senza ulteriori costi per l'Amministrazione e prevedono l'attivazione di n. 3 presidi sociosanitari itineranti, con personale specializzato in contesti caratterizzati da situazioni di maggiore vulnerabilità e allarme sociale, in collaborazione con le Aziende Sanitarie ASL Roma 1, ASL Roma 2 e ASL Roma 3,

RILEVATO CHE

pertanto con nota prot. n. QE 81454 del 29.11.2022, il Comune di Roma ha chiesto a ciascuna ASL di individuare e comunicare al proprio Dipartimento delle Politiche sociali e salute un nominativo quale referente per avviare la suddetta collaborazione;

che con nota prot. 184497 del 2.12.2022 la Asl Roma 1 ha individuato come referente del progetto il Dott. Giancarlo Santone, Direttore della UOSD Centro SAMIFO;

che, conseguentemente, con Delibera n. 3 del 17/04/2023, è stato sottoscritto tra il Dipartimento delle Politiche sociali e salute e le ASL di Roma l' *"Accordo di cooperazione ex art. 5 comma 6 del d. lgs. n. 50/2016 per l'attuazione del progetto "LGNet 2"*

che, in virtù del citato accordo, è prevista la corresponsione alla ASL Roma 1 di una somma pari ad € 220.000,00 per la realizzazione delle seguenti attività, da contabilizzare sul conto ricavo CE n. 401020304 denominato *"contributi da altri sogg. pubbl. extra fondo vincolati"*:

- 1) costituzione di una équipe multidisciplinare dedicata a persone di minore età provenienti da Paesi Terzi e regolarmente soggiornanti in Italia, al fine di elevare considerevolmente l'attenzione verso periodi della vita che appaiono determinanti per la costruzione di aspetti identitari e di relazione nelle diverse tappe dello sviluppo. L'équipe dedicata al progetto "LGNET 2" dovrà essere composta da neuropsichiatra infantile, psicologo dell'età evolutiva, assistente sociale, logopedista, tecnico della neuropsicomotricità ed educatore, oltre a mediatori linguistico-culturali;
- 2) messa a disposizione di personale sanitario da inserire nell'équipe multidisciplinare mobile istituita da Roma Capitale con il progetto "LGNet 2" che opererà nel territorio della ASL Roma 1;
- 3) attività presso il Padiglione 17, l'Open Space di Corso Vittorio 343 e Centro SAMIFO di riabilitazione (già in essere presso il padiglione 17 del Santa

Maria della Pietà e presso l'Open Space di Corso Vittorio 343, di prossima inaugurazione) a favore di cittadini provenienti da Paesi Terzi inclusi i profughi ucraini recentemente arrivati a Roma;

- 4) realizzazione delle seguenti attività socializzanti e laboratoriali a favore di persone vulnerabili provenienti da Paesi Terzi regolarmente soggiornanti, inclusi gli ospiti delle strutture del circuito cittadino, SAI, CAS e MSNA segnalati dagli uffici di Roma Capitale:
- Laboratorio di alta sartoria, design e abiti su misura
 - Laboratorio multimediale
 - Laboratorio di agricoltura e manutenzione del verde
 - Laboratorio di cucina

PREMESSO

che, nelle more della definizione dell'*Accordo di cooperazione ex art. 5 comma 6 del d. lgs. n. 50/2016 per l'attuazione del progetto "LGNet approvato con Deliberazione n. 3 del 17/04/2023*, il Direttore della UOSD Centro SAMIFO ha inoltrato richiesta finalizzata all'affidamento e alla conseguente realizzazione delle attività laboratoriali indicate al punto 4) della convenzione, nell'ambito del progetto LGNet 2 ;

che la UOC proponente ha ritenuto necessario attivare n. 4 distinte procedure di gara finalizzate alla realizzazione dei percorsi formativi:

che, relativamente alla realizzazione del Laboratorio di cucina, in data 19/09/2022, con sono state attivate n. 5 trattative dirette per l'affidamento del servizio finalizzato all' *"acquisizione di specifiche competenze in cucina/ristorazione per l'attuazione del progetto LGNet 2 - obiettivo specifico 2. integrazione/migrazione legale - obiettivo nazionale 2"* ai seguenti operatori economici; _

A Tavola con lo Chef – nota Prot. n. 141860/2022
Tu chef s.r.l. - nota Prot. n. 141875
Etoile Culinary Campus s.r.l. - nota Prot. n. 141873
Mamà s.r.l. - nota Prot. n. 141874
Accademia Italiana CHEF - nota Prot. n. 141871

che, al termine di scadenza indicato nella trattativa diretta, fissato per il giorno 26/09/2022 alle ore 12:00, è pervenuto un unico preventivo da parte della Ditta A Tavola con lo chef;

che, relativamente alla realizzazione del Laboratorio di "alta sartoria, design e abiti su misura", in data 19/09/2022, sono state attivate n. 5 trattative dirette per l'affidamento del servizio finalizzato all' *"acquisizione di specifiche competenze in cucina/ristorazione per l'attuazione del progetto LGNet 2 - obiettivo specifico 2. integrazione/migrazione legale - obiettivo nazionale 2"* ai seguenti operatori economici_

Scuola Centro Moda – nota Prot. n. 141893
Accademia Koefia s.r.l. - nota Prot. n.141889
Accademia Altieri moda e arte s.r.l.. - nota Prot. n. 141883
Maiani Accademia Moda s.r.l. - nota Prot. n. 1418780
Camera Europea Alta Sartoria – nota Prot. n. 141878

che, al termine di scadenza indicato nella trattativa diretta, fissato per il giorno 26/09/2023 alle ore 12:00, è pervenuto un unico preventivo da parte della Ditta Maiani Accademia Moda s.r.l.

che, successivamente alla definizione dell' Accordo di cooperazione ex art. 5 comma 6 del d. lgs. n. 50/2016 per l'attuazione del progetto "LGNet approvato con Deliberazione n. 3 del 17/04/2023, il Direttore della UOSD Centro SAMIFO ha rappresentato la necessità di procedere alla definizione delle procedure volte alla realizzazione degli altri laboratori previsti nell'Accordo;

che, relativamente alla realizzazione del Laboratorio di "*agricoltura e manutenzione del verde*" in data 3.05.2023, è stata attivata su Mercato Elettronico di Consip una Trattativa Diretta n. 3548824 nei confronti dei seguenti operatori economici:

Ambiente Lavori s.r.l.
E-GREEN SRL
EKOGE0 - S.R.L.
Parchi e Giardini srl

al termine di scadenza indicato nella trattativa diretta, fissato al 10/05/2023, h.:12.00, è pervenuto un unico preventivo da parte della Ditta Ambiente Lavori s.r.l.;

che, relativamente alla realizzazione del Laboratorio multimediale, in data 3.05.2023, è stata attivata su Mercato Elettronico di Consip una Trattativa Diretta n. 3548916 nei confronti dei seguenti operatori economici;

4 FORM - SOCIETA' CONSORTILE A RESPONSABILITA' LIMITATA
COOPERATIVA SOCIALE FOLIAS ARL ONLUS
HDS Formazione srls
CONSORTILE ASS.FOR.SEO SRL

al termine di scadenza indicato nella trattativa diretta, fissato al 10/05/2023, h.:12.00, non essendo pervenuta alcuna offerta, la procedura è andata deserta;

che, conseguentemente, è stata avviata un'ulteriore iniziativa di acquisto finalizzata all'affidamento del servizio afferente al "*multimediale*" mediante invio, tramite mercato elettronico ME.LA/ S.TEL.L@ della richiesta di preventivo n. PI068199-23 del 17/05/2023 09:51:22

che, al termine di scadenza indicato nella trattativa diretta, fissato per il giorno 22/05/2023 alle ore 12:00, è pervenuto il preventivo da parte della Ditta invitata **Infor Elea s.r.l.**

DATO ATTO

che, in considerazione del protrarsi dei tempi impiegati nella definizione dell'accordo di cooperazione di cui alla Delibera CS n. 3 del 17/04/2023, su espressa richiesta della Stazione appaltante, le ditte Accademia Maiani Moda s.r.l e A Tavola con lo chef hanno confermato la loro offerta tecnica ed economica presentata in data 23/09/2022;

che, sulla base della verifica della rispondenza dei progetti tecnici presentati ai requisiti tecnici indicati in sede di gara, nonché in applicazione del criterio del minor prezzo, di cui all'art. 36, comma 9-bis, del d.lgs. n. 50/2016 le offerte presentate dagli operatori economici partecipanti ai diversi percorsi sopra indicati sono state ritenute congrue (All. 1);

DATO ATTO

che consolidata giurisprudenza (Cons. St., sez. V, 17.3.2021, n. 2292; Cons. St. Sez. V, 31.3.2020, n. 2182) stabilisce che *"il principio di rotazione non è regola preclusiva (...) senza eccezione, potendo l'amministrazione derogarvi fornendo adeguata, puntuale e rigorosa motivazione delle ragioni che l'hanno a ciò indotta"*

che, relativamente alla realizzazione dei laboratori "sartoria", "cucina" e "multimedialità", codesta stazione appaltante, anche sulla base di quanto previsto dalle Linee Guida Anac n. 4, ha tenuto conto, nell'individuazione delle ditte affidatarie, della tipicità del servizio richiesto, della riscontrata effettiva assenza di idonee alternative, nonché della congruità del prezzo offerto e del grado di soddisfazione maturato ad esito di precedenti affidamenti;

RITENUTO

pertanto di approvare i seguenti preventivi di spesa proposti e di procedere all'aggiudicazione dei servizi avviati tramite affidamento diretto, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett. a), del d.lgs. 50/2016 in favore delle ditte:

- A TAVOLA CON LO CHEF C.F./P. IVA 04120931003, per un importo complessivo di € 22.000, iva esclusa;
- INFOR ELEA, codice fiscale n. 06713430012, per un importo complessivo di € 11.604,00, iva esclusa
- AMBIENTE LAVORI srl codice fiscale n. 08513320583, per un importo complessivo di € 12.215,00, iva esclusa;
- MAIANI ACCADEMIA MODA SRL codice fiscale n. 15036551008, per un importo complessivo di € 37.998,00 iva esente;

RILEVATO

che sono stati già avviati i controlli finalizzati alla verifica, in capo al soggetto risultato aggiudicatario, del possesso dei requisiti generali e speciali di cui agli articoli 80 ed 83 del d.lgs. n. 50/2016, riservandosi l'Azienda, in caso di accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni effettuate, di dichiarare decaduto il singolo concorrente, fatta salva l'adozione degli ulteriori e conseguenti provvedimenti di legge;

che pertanto, ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del d.lgs. n. 50/2016, l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva è subordinata all'esito favorevole dei controlli sui requisiti di cui agli articoli 80 ed 83 del medesimo decreto;

RITENUTO

pertanto di procedere all'affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 co.2 lett.a) del D.Lgs 50/2016, in favore delle ditte:

A TAVOLA CON LO CHEF, per un importo complessivo di € 22.000, iva esclusa;
INFOR ELEA, per un importo complessivo di € 11.604,00, iva esclusa
AMBIENTE LAVORI srl per un importo complessivo di € 12.215,00, iva esclusa;
MAIANI ACCADEMIA MODA per un importo complessivo di € 37.998,00 iva esente;

ATTESO

che la spesa complessiva dei servizi in oggetto sarà imputata, sul conto economico 502020189 "Altri servizi non sanitari da privato" per l'annualità 2023, e troverà integrale copertura sul finanziamento a valere sul Fondo FAMI - Progetto LGNet2, - conto di ricavo 401020304 "Contributi da altri soggetti pubblici (extra fondo) vincolati";

che l'importo totale del finanziamento assegnato alla Asl Roma 1, in virtù dell'accordo di cooperazione ex art. 5 comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016 con il Dipartimento delle Politiche Sociali del Comune di Roma per l'attuazione del progetto "LGNet 2" con Delibera CS n. 3 del 17/04/2023, è pari ad € 220.000,00;

che, alla data di definizione del presente atto, non risulta impegnata alcuna somma sull'importo totale del finanziamento sopra indicato;

che, pertanto, a seguito dell'adottando provvedimento, l'importo residuo del finanziamento sarà pari ad € 126.102,82;

RITENUTO

altresì, ai sensi e per gli effetti dell'art. 101 del D.Lgs. n. 50/2016, di nominare DEC del contratto il Dott. Giancarlo Santone, Direttore della UOSD Centro SAMIFO, cui sono demandate tutte le attività ed operazioni correlate all'esecuzione del contratto discendente dal presente provvedimento;

ATTESTATO

che il presente provvedimento, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo, utile e proficuo per il servizio pubblico ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della Legge n. 20/1994 e successive modifiche nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1 comma 1 della Legge 241/1990 e successive modifiche e integrazioni;

PROPONE

Per i motivi e le valutazioni sopra riportate, che formano parte integrante del presente atto:

di affidare ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. b), del D.Lgs 50/2016, i servizi consistenti nella realizzazione di attività formative in ambito sanitario nell'ambito del progetto LGNet per l'ASL Roma 1- Percorsi: Cucina - CIG: Z0738323AC, Alta sartoria- CIG:Z8D3819476, Manutenzione del Verde - CIG:Z353AFC0CE, Tecnologia e Multimediale- CIG:Z353AFBFAO - CUP F81J22000740007 ai seguenti operatori economici:

Percorso Cucina:

A TAVOLA CON LO CHEF, C.F./P. IVA 04120931003, per un importo complessivo di € 22.000, iva esclusa;

Percorso Tecnologia e Multimediale:

INFOR ELEA, codice fiscale n. 06713430012, per un importo complessivo di € 11.604,00, iva esclusa

Percorso Agricoltura:

AMBIENTE LAVORI srl, codice fiscale n. 08513320583, per un importo complessivo di € 12.215,00, iva esclusa;

Percorso Sartoria:

MAIANI ACCADEMIA MODA SRL, codice fiscale n. 15036551008, per un importo complessivo di € 37.998,00 iva esente;

di dare atto che la spesa complessiva, pari a € 93.897,18 IVA inclusa, verrà imputata sul Conto Economico n. 502020189"- "Altri servizi non sanitari da privato" e troverà integrale copertura sul

finanziamento a valere sul Fondo FAMI – Progetto LGNet2, - conto di ricavo 401020304 “Contributi da altri soggetti pubblici (extra fondo) vincolati” per l’annualità 2023;

di subordinare l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva oggetto del presente atto, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016, all'esito favorevole dei controlli sui requisiti di cui all'art. 80 ed 83 del medesimo decreto;

di dare atto che, in forza di quanto disposto dall'Atto Aziendale e dalla Deliberazione n. 571 del 13/9/2022, l'unità organizzativa responsabile del procedimento per la fase esecutiva è individuata nella UOC Logistica e che, salvo successiva formale assegnazione ad altro dipendente addetto all'unità, l'attuale responsabile, Ing. Paola Brazzoduro, è individuato quale Responsabile unico del procedimento per la fase esecutiva dell'appalto - RUP 2, con i compiti di cui all'art. 31 del d.lgs. 50/2016 e di cui al D.M. n. 49/2018 e s.m.i;

di individuare quale DEC del contratto il Dott. Giancarlo Santone, Direttore della UOSD Centro SAMIFO cui sono demandate tutte le attività ed operazioni correlate all'esecuzione del contratto discendente dal presente provvedimento;

di disporre, in conformità all'obbligo fissato dall'art. 29 del D.Lgs. n. 50/2016, la pubblicazione del presente provvedimento sul profilo di committente” dell’Ast Roma 1, sezione “Amministrazione trasparente”, nonché di notificare il presente atto al soggetto risultato aggiudicatario, ai sensi dell'art. 76 comma 5, del D.Lgs n. 50/2016;

di disporre che il presente atto venga pubblicato in versione integrale nell’Albo Pretorio on line aziendale ai sensi dell'art. 32 comma 1 della Legge 18/06/2009 n. 69, nel rispetto comunque della normativa sulla protezione dei dati personali e autorizzare il competente servizio aziendale ad oscurare eventuali dati non necessari rispetto alla finalità di pubblicazione; .

Il Responsabile del
Procedimento
Dr. Luigi Roberti
Firmato digitalmente

Il Responsabile della UOC
Acquisizione Beni e Servizi
Dr.ssa Cristina Franco
Firmato digitalmente

Il Direttore del Dipartimento
Tecnico Patrimoniale
Ing. Paola Brazzoduro
Firmato digitalmente

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

In Virtù dei poteri previsti:

- dall'art. 3 del d.lgs. 502/1992 e ss.mm.ii.;
- dall'art. 8 della l.r. 18/1994 e ss.mm.ii.;

nonché delle funzioni e dei poteri conferitigli con Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00013 del 5 aprile 2023;

Letta la proposta di delibera sopra riportata presentata dal Dirigente Responsabile dell’Unità nel frontespizio indicata;

Preso atto che il Direttore della Struttura proponente il presente provvedimento, sottoscrivendolo, attesta che lo stesso, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo, utile e proficuo per il servizio pubblico ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della Legge n. 20/1994 e successive modifiche nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1, comma 1, della Legge n. 241/1990 e successive modifiche ed integrazioni;

Acquisiti i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario riportati nel

frontespizio;

DELIBERA

di adottare la proposta di deliberazione avente per oggetto l' *"Aggiudicazione delle procedure attivate per l'affidamento dei servizi consistenti nella realizzazione di attività formative in ambito sanitario nell'ambito del progetto LGNet per l'ASL Roma 1- Percorsi: Cucina - CIG: Z0738323AC, Alta sartoria- CIG:Z8D3819476, Manutenzione del Verde - CIG:Z353AFC0CE, Tecnologia e Multimediale- CIG:Z353AFBFAO - CUP F81J22000740007"*;

di affidare ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. b), del D.Lgs 50/2016, i servizi consistenti nella realizzazione di attività formative in ambito sanitario nell'ambito del progetto LGNet per l'ASL Roma 1- Percorsi: Cucina - CIG: Z0738323AC, Alta sartoria- CIG:Z8D3819476, Manutenzione del Verde - CIG:Z353AFC0CE, Tecnologia e Multimediale- CIG:Z353AFBFAO - CUP F81J22000740007 ai seguenti operatori economici:

Percorso Cucina:

A TAVOLA CON LO CHEF, C.F./P. IVA 04120931003, per un importo complessivo di € 22.000, iva esclusa;

Percorso Tecnologia e Multimediale:

INFOR ELEA, codice fiscale n. 06713430012, per un importo complessivo di € 11.604,00, iva esclusa

Percorso Agricoltura:

AMBIENTE LAVORI srl, codice fiscale n. 08513320583, per un importo complessivo di € 12.215,00 , iva esclusa;

Percorso Sartoria:

MAIANI ACCADEMIA MODA SRL, codice fiscale n. 15036551008, per un importo complessivo di € 37.998,00 iva esente;

di dare atto che la spesa complessiva pari a € 93.897,18 IVA inclusa verrà imputata sul Conto Economico n. 502020189"- "Altri servizi non sanitari da privato" e troverà integrale copertura sul finanziamento a valere sul Fondo FAMI - Progetto LGNet2, - conto di ricavo 401020304 "Contributi da altri soggetti pubblici (extra fondo) vincolati" per l'annualità 2023;

di subordinare l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva oggetto del presente atto, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016, all'esito favorevole dei controlli sui requisiti di cui all'art. 80 ed 83 del medesimo decreto;

di dare atto che, in forza di quanto disposto dall'Atto Aziendale e dalla Deliberazione n. 571 del 13/9/2022, l'unità organizzativa responsabile del procedimento per la fase esecutiva è individuata nella UOC Logistica e che, salvo successiva formale assegnazione ad altro dipendente addetto all'unità, l'attuale responsabile, Ing. Paola Brazzoduro, è individuato quale Responsabile unico del procedimento per la fase esecutiva dell'appalto - RUP 2, con i compiti di cui all'art. 31 del d.lgs. 50/2016 e di cui al D.M. n. 49/2018 e s.m.i;

di individuare quale DEC del contratto il Dott. Giancarlo Santone, Direttore della UOSD Centro SAMIFO cui sono demandate tutte le attività ed operazioni correlate all'esecuzione del contratto discendente dal presente provvedimento;

di disporre, in conformità all'obbligo fissato dall'art. 29 del D.Lgs. n. 50/2016, la pubblicazione del presente provvedimento sul profilo di committente" dell'Asl Roma 1, sezione "Amministrazione trasparente", nonché di notificare il presente atto al soggetto risultato aggiudicatario, ai sensi dell'art. 76 comma 5, del D.Lgs n. 50/2016;

di disporre che il presente atto venga pubblicato in versione integrale nell'Albo Pretorio on line aziendale ai sensi dell'art. 32 comma 1 della Legge 18/06/2009 n. 69, nel rispetto comunque della normativa sulla protezione dei dati personali e autorizzare il competente servizio aziendale ad oscurare eventuali dati non necessari rispetto alla finalità di pubblicazione

Avverso il presente atto è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo del Lazio nel termine di giorni 30 (trenta) dalla pubblicazione.

Il Responsabile della struttura proponente provvederà all'attuazione della presente deliberazione curandone altresì la relativa trasmissione agli uffici/organi rispettivamente interessati.

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
Dott. Giuseppe Quintavalle



**ACQUISIZIONE DI SPECIFICHE COMPETENZE IN CUCINA E RISTORAZIONE
L'ATTUAZIONE DEL PROGETTO IGNET 2 – OBIETTIVO SPECIFICO 2.
INTEGRAZIONE/MIGRAZIONE LEGALE – OBIETTIVO NAZIONALE 2.
INTEGRAZIONE**

PROGETTO TECNICO

1) Piano di attuazione della proposta

A tavola con lo chef propone un piano di attuazione che prevede un percorso formativo composto di 300 ore suddivise in lezioni di 4, 5 o 6 ore giornaliere, per tre giorni alla settimana.

Ogni lezione prevede una parte teorica ed una parte pratica, per consentire agli allievi di comprendere appieno le informazioni ricevute.

La figura che ci proponiamo di formare dovrà avere, al termine della formazione, tutte quelle conoscenze di base che le consentiranno di affiancare il responsabile della cucina nella elaborazione di semilavorati e/o semplici prodotti finiti, di qualità. L'allievo imparerà a preparare la mise en place delle ricette, a realizzare ricette di base e semplici menu e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.

La figura professionale così formata, sarà in grado di scegliere la materia prima, conservarla correttamente, lavorarla utilizzando le giuste attrezzature e conservarla per la successiva ed ultima lavorazione.

Questa figura dovrà sapersi inserire in una brigata, rispettando i ruoli e le indicazioni che le saranno fornite ed essere capace di lavorare in armonia con il resto della squadra, grazie alle capacità e competenze acquisite.

Di seguito l'elenco e la suddivisione degli argomenti, con la specifica del numero di ore e lezioni designate per ognuno di esse

L'intervento formativo proposto è composto da n. 300 ore totali, suddivise in 51 lezioni.

A
TAVOLA
CON LO CHEF

DAL 1989



ARGOMENTO	ORE TOTALI PER ARGOMENTO	NUMERO LEZIONI
LE ATTREZZATURE	5	1
HACCP (igiene degli alimenti) Reg. 852/2004	6	1
SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO D.Lg 81/08	8	2 (da 4 ore cadauna)
I METODI DI TAGLIO	6	1
LAVORAZIONE VERDURE+VERIFICA	24	4
PATATE	6	1
LEGUMI	12	2
CEREALI	12	2
UOVA	12	2
VERIFICA	5	1
SALSE E ROUX	6	1
SUGHI E SALSE TRADIZIONALI	6	1
PRIMI LAZIALI E REGIONALI	6	1
ZUPPE	12	2
RISO E RISOTTO	12	2
VERIFICA PRIMI PIATTI	6	1
PASTE FRESCHE – L'IMPASTO	6	1
PASTE FRESCHE – REGIONALI	6	1
PASTE FRESCHE – FARCITE	6	1
VERIFICA PASTA FRESCA	6	1
FRITTURA	12	2
CARNI BIANCHE	12	2
CARNI ROSSE	12	2
VERIFICA CARNE	6	1
SFILETTATURA DEL PESCE	6	1
ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI DI PESCE	18	3
VERIFICA PESCE	6	1
PASTICCERIA DI BASE	12	2
VERIFICA PASTICCERIA	6	1
PASTICCERIA SALATA + PANIFICAZIONE	24	4

A
TAVOLA
CON LO CHEF

D A L 1 9 8 9



VERIFICA PASTICCERIA SALATA	6	1
VERIFICA PRE-ESAME	6	1
VERIFICA FINALE	6	1

Totale ore: 300

Metodologia didattica applicata nelle singole lezioni

L'attività formativa viene suddivisa in tre momenti:

1. la prima parte di ogni argomento è dedicata allo studio e alla spiegazione della materia prima, al suo utilizzo e conservazione: vengono spiegate le caratteristiche dei singoli ingredienti ed il loro corretto utilizzo;
2. si passa poi alla fase dimostrativa da parte del docente che dimostra e spiega l'applicazione pratica delle tecniche da utilizzare per la lavorazione di ogni singolo Ingrediente, oltre alle tecniche adeguate e corrette in fase di assemblaggio e cottura;
3. ultima fase, quella prettamente pratica nella quale gli allievi, sotto la guida del docente, preparano essi stessi le varie formulazioni, seguendo il ricettario consegnato e gli insegnamenti impartiti nelle precedenti fasi della formazione. Durante le lezioni è spiegato il corretto utilizzo di ogni singola attrezzatura, al fine di preservare il prodotto e lo stesso macchinario. Inoltre, ad ogni allievo sono fornite tutte quelle informazioni necessarie per salvaguardare la sua incolumità. Gli argomenti trattati sono molteplici e variegati, in modo da poter toccare tutti gli aspetti fondamentali della materia ed utilizzare tutte le attrezzature utili e necessarie.

Ogni lezione termina con il momento della "degustazione" di quanto preparato, in modo da verificarne il gusto e la corretta esecuzione. Tale momento è fondamentale per confrontarsi con il docente, per chiarire i propri dubbi, per ricevere maggiori dettagli e informazioni, utili una volta che i ragazzi si troveranno sul posto di lavoro.

Valutazione didattica degli apprendimenti

L'apprendimento viene valutato volta per volta, attraverso una lezione di verifica che consiste nella valutazione, da parte del docente, delle capacità e competenze acquisite dagli allievi, per ogni gruppo omogeneo di argomenti. Per questa fase, vengono assegnate una o più ricette ad ogni allievo che viene lasciato "solo" nella fase di preparazione. I momenti di verifica servono molto agli

A
TAVOLA
CON LO CHEF
DAL 1989



allievi perché hanno l'opportunità di chiedere, di fugare eventuali dubbi, di ripassare argomenti più complicati.

Obiettivi attesi

La proposta formativa si pone quattro principali obiettivi:

- a) istruire e formare da un punto di vista teorico e pratico, partendo dalle basi, figure professionali, desiderose di entrare a far parte di laboratori di cucina, ristoranti, alberghi, catering, supermercati, e attività similari.
- b) Far acquisire le conoscenze relative alle tecniche di conservazione, preparazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati, al fine di preparare ricette semplici ma di qualità.
- c) Svolgere consapevolmente il proprio ruolo, utilizzando attrezzature e tecniche idonee, nell'osservanza dei principi d'igiene e sicurezza.
- d) Preparare l'allievo ad affrontare in modo professionale e consapevole l'attività lavorativa.

Luogo di svolgimento del corso

La sede del corso sarà il laboratorio attrezzato presente nel Padiglione 17 del Parco del benessere e salute di Santa Maria della Pietà messo a disposizione dalla ASL RM1.

A
TAVOLA
CON LO CHEF

DAL 1999



2) Quantificazione dell'impegno orario delle figure professionali

Le figure professionali coinvolte nella proposta formativa sono:

- a) DOCENTI: ogni docente sarà presente in aula per il numero di ore previsto dalla tabella sopra riportata, per un totale di 300 ore
- b) RESPONSABILE DI PROGETTO: la persona che cura i rapporti con la ASL RM 1 che si configura come referente contrattuale.
- c) RESPONSABILE ACQUISTI: il responsabile acquisti è una figura interna all'azienda A tavola con lo chef che dedicherà ½ ora al giorno (per un totale di 23 ore) per effettuare gli ordini delle materie prime e delle divise
- d) EDITOR DISPENSE: l'editor è il responsabile della creazione della dispensa. Il tempo stimato per l'elaborazione del materiale didattico è di 8 ore totali
- e) TUTOR TIROCINIO: il tutor interno all'azienda collaborerà con la ASL Roma 1 nell'attività di selezione delle aziende ospitanti che potranno inserire nel proprio organico i partecipanti al corso. Tale lavoro impegnerà la risorsa per circa 10 ore totali

3) Quantificazione dell'impegno economico

Per il percorso formativo sopra descritto l'impegno economico totale è di € 22.000,00 (+iva 22%)

4) Quantificazione delle materie prime necessarie

Ai fini dell'attuazione del percorso formativo, la scuola di cucina A tavola con lo chef acquisterà le derrate alimentari necessarie per l'attuazione delle singole lezioni.

Nello specifico, saranno acquistate frutta, verdura, salumi, formaggi, carni bianche e rosse, prodotti ittici, uova, legumi, cereali, farine, patate, pasta, riso per un totale di spesa di circa 3000€.

Per quanto riguarda la dotazione delle divise, presente nel bando e a carico dell'aggiudicataria, la spesa prevista è di € 500.

La divisa è composta da: 1 giacca, 1 grembiule, 1 bandana per ciascun partecipante.

I predetti capi di abbigliamento sono ricamati con il logo della scuola A tavola con lo chef.

5) Descrizione sintetica delle qualifiche e competenze delle risorse umane coinvolte nel gruppo

A
TAVOLA
CON LO CHEF

D A L 1 9 8 9



Di seguito una descrizione sintetica delle qualifiche e competenze delle singole risorse sopra richiamate

I docenti impiegati nell'attività formativa possiedono formazione ed esperienza specifica nel settore della ristorazione di almeno 5 anni.

a) DOCENTI:

CHEF FABIO PISANO: diploma liceo scientifico, completato il ciclo di corsi professionali (cuoco, pasticciere, pizzaiolo); dal 2006 executive chef, dal 2016 consulente e docente nei corsi professionali della scuola di cucina A tavola con lo chef

CHEF MARIO QUATTRUCCI: diploma istituto alberghiero, dal 1970 esercita l'attività di cuoco professionista; dal 1987 al 2019 ha ricoperto il ruolo di chef formatore per multinazionali di ristorazione collettiva, dal 2002 ad oggi docente formatore nei corsi professionali di cucina di A tavola con lo chef

CHEF PROIETTI ORZELLA ROSSELLA: laurea in economia delle imprese e dei mercati; qualifica di pasticciere, corso professionale di panificazione, dal 2018 personal chef, dal 2021 pasticciere presso pasticcerie romane, proprietaria di laboratorio di pasticceria, collaborazione stretta con la cooperative sociale "Raggio di sole" come docente di ragazzi con disabilità.

DOTT. ANDREA GIUJUSA: tecnico di igiene ambientale e del lavoro, Iscrizione all'Ordine Professionale dei Tecnici della Prevenzione di Roma e Provincia al n. 13, Iscrizione all'Albo Nazionale dei Formatori della Sicurezza sul Lavoro istituito dall'A.i.FO.S. , dal 1997 ad oggi docente nelle materie di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e in ambito di HACCP.

b) RESPONSABILE DI PROGETTO E RESPONSABILE ACQUISTI

DOTT.SSA FIORELLA D'AGNANO: laurea in economia e commercio, amministratore unico della scuola dal 2000, responsabile dei processi di gestione economico-amministrativa, responsabile della Qualità secondo normativa ISO 9001, referente nei rapporti con la Regione Lazio per l'accreditamento e l'attivazione dei corsi con rilascio di qualifica professionale di A tavola con lo chef

A
TAVOLA
CON LO CHEF

D A L 1 9 8 9



c) EDITOR DISPENSE

DOTT.SSA FEDERICA GIGLIO: laurea in Giurisprudenza; dal 1999 al 2005 responsabile di ristoranti aziendali per multinazionale francese, dal 2001 responsabile qualità e sicurezza per il centro Italia. Dal 2017 responsabile marketing, elaborazione dispense per i corsi professionali, coordinatrice didattica dei corsi professionali di A tavola con lo chef.

c) TUTOR TIROCINIO

DOTT.SSA MONICA CERUTI: laurea in Scienze Politiche, dal 2001 al 2014 consulente aziendale, cuoca e personal chef dal 2014, da gennaio 2022 responsabile stage e tutor per gli allievi dei corsi professionali della scuola A tavola con lo chef.

In allegato i curricula delle figure professionali coinvolte.

6) Elenco delle attività realizzate dall'ente negli ultimi 5 anni

A Tavola con lo Chef è la prima scuola di cucina professionale privata di Roma. È un ente di formazione **accreditato** presso la Regione Lazio (DGR n. G 14165 del 18/11/2015); certificata Certitalia ISO 9001:2015, riconosciuta dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC) e dalla Confederazione Pasticcieri Italiani (CONPAIT).

Ogni giorno, da oltre 30 anni, siamo impegnati a formare figure professionali nel settore della ristorazione, con l'obiettivo di accompagnare ogni nostro alunno in un percorso di crescita umana e professionale, finalizzato alla realizzazione dei propri sogni e delle proprie ambizioni.

Elenco dell'attività formativa attivata negli ultimi 5 anni

Corsi con rilascio di qualifica regionale legalmente riconosciuta

n. 3 Corsi per pizzaiolo con rilascio di qualifica professionale di PIZZAIOLO dal 2016 al 2018

n. 12 corsi di pasticceria con rilascio di qualifica professionale di PASTICCERE dal 2017 ad oggi

n. 18 corsi di cucina con rilascio di qualifica professionale di AIUTO CUOCO dal 2017 ad oggi

A
TAVOLA
CON LO CHEF

D A L 1 9 8 9



Corsi di avviamento alle professioni

N. 4 Corsi per PANIFICATORE dal 2018

N. 1 Corso per PASTICCERE (anno 2018)

N. 4 Corsi di GELATERIA (dal 2017 ad oggi)

N. 1 corsi per PASTAIO (dal 2017)

Corsi finanziati

N. 1 Corso per operatori della ristorazione PSIC per ASL Roma 1 (Fondo Fami 2014-2020) 2021-2022

N. 1 Corso per pasticceri (bando regionale sovvenzionato con FSE) 2019

N. 3 corsi per operatori della ristorazione per ASL Roma 1 (Fondo Fami 2014-2020) triennio 2019-2021

A
TAVOLA
CON LO CHEF

DAL 1989



A tavola con lo chef fornirà:

- le materie prime (derrate alimentari)
- il materiale didattico (dispense)
- una giacca da cuoco ed una bandana, ad ogni partecipante (nel limite di 10)

Per 10 partecipanti è compresa l'**assicurazione INAIL**.

Le spese di trasferta dei docenti sono a carico della A tavola con lo chef.

Al termine del corso saranno rilasciati ai partecipanti i seguenti attestati:

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef riconosciuto dalla Unione regionale cuochi Lazio
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)
- relazione finale, di gruppo e individuale

Roma, 24/09/2022

Fiorella D'Agnano
Amministratore unico
A tavola con lo chef srl



Spett.le ASL RM 1

Via Ariosto, 3

00185 - Roma

P.IVA/C.F 13664791004

Oggetto: offerta per un servizio finalizzato alla realizzazione di un **“Percorso di acquisizione di competenze in alta moda, design e abiti su misura per la ASL Roma 1”** nell’ambito del progetto LGNet 2, finanziato dal Ministero dell’Interno per il Fondo FAMI 2014 – 2020 Obiettivo Specifico 2 / Obiettivo Nazionale 2. **PROGETTO TECNICO.**

1. MODALITÀ DI ATTUAZIONE DELLA PROPOSTA.

A seguito di un’approfondita analisi dei fabbisogni del settore tessile-abbigliamento nello svolgimento dell’attività formativa si è ritenuto di rispondere alla richiesta in oggetto relativa ad un Corso di acquisizione di competenze (di 400 ore, da svolgersi nell’arco di 7 mesi) in *alta moda, design e realizzazione di abiti su misura*.

L’esecuzione del Corso sarà governata da una forte azione di coordinamento e di tutoraggio in stretta collaborazione con il personale specialistico del progetto (Responsabile, Psicologa, Assistente sociale, Tecnica di riabilitazione, ecc.).

La formazione, di tipo teorico-pratico, sarà articolata in giornate formative della durata variabile (secondo orari e modalità da concordare con il Responsabile di progetto) e realizzata in gran parte nel laboratorio attrezzato sito presso il Padiglione N. 17 del Parco del Benessere e Salute – Santa Maria della Pietà – Roma.

Il progetto, nel suo insieme, è fortemente orientato alle odierne realtà produttive operanti nel settore della moda e dell’abbigliamento, nell’intenzione di dare una formazione in grado di rispondere alle richieste del mercato, nell’ambito sartoriale e industriale, seguendo un sistema di modellazione e taglio brevettato da Maria Maiani, Direttrice dell’Accademia.

La creatività, l’innovazione e l’originalità del sistema moda e dell’abbigliamento si fonda sulla qualità del lavoro, l’attenzione al dettaglio e la ricercatezza nella realizzazione del prodotto.

Al termine del Corso, i partecipanti avranno acquisito importanti competenze che consentiranno loro di affacciarsi sul mercato del lavoro con le competenze e le abilità necessarie per progettare un outfit creando il modello, tagliare e assemblare i materiali necessari alla realizzazione fino ad allestire un capo completo in tutti i particolari.



Maiani Accademia Moda

Le caratteristiche principali necessarie allo svolgimento delle attività di lavoro si riconducono alle seguenti aree di conoscenza e competenza: 1. Conoscenza della logica di funzionamento dei prodotti; 2. Conoscenza dei fattori chiave del mercato; 3. Conoscenza della logica e delle fasi del processo produttivo; 4. Conoscenze e capacità tecniche per la realizzazione prototipi e capo campione di alta moda e pret a porter; 5. Conoscenze e capacità di controllo della qualità dei capi; 6. Conoscenze e capacità relative alla gestione delle risorse materiali; 7. Conoscenze e capacità di rappresentazione nel disegno tecnico, della modellistica e del fashion design di estemporanea; 8. conoscenza tecnica della sartorialità del Made in Italy.

STRUTTURA DEL CORSO

DURATA: 400 ORE (300 ore di didattica teorico/pratica + 100 ore di stage)

DATA DI INIZIO E FINE PROGETTO: OTTOBRE 2022 – MAGGIO/GIUGNO 2023

RESPONSABILE/COORDINATORE: MARIA MAIANI

CALENDARIO: DA DEFINIRE IN SEDE DI APPROVAZIONE DEL CRONOPROGRAMMA E IN OGNI CASO DA SVOLGERE ENTRO LE SEGUENTI FASCE ORARIE: LUNEDI' – VENERDI' ORE 9:00 – 18:00.

TIPOLOGIA ALLIEVI: MAX 10 CITTADINI STRANIERI SCELTI DAL PERSONALE DELLA ASL ROMA 1

PROGRAMMA DEL CORSO

MATERIA	ORE	DOCENTI/TUTOR
SARTORIA E MODELLISTICA	230	MARIA MAIANI / AMELIA FILOSA /IVANA SANTINELLI
FIGURINO DI MODA	54	RAFFAELLA LA ROCCA
MERCEOLOGIA	6	AMELIA FILOSA
STORIA DEL MADE IN ITALY	10	STEFANO DOMINELLA
STAGE	100	MARIA MAIANI (TUTOR)
TOTALE ORE / CORSO	400	

Il numero di ore destinate allo svolgimento della parte **teorico-pratica** saranno superiori all'80% delle ore di durata del percorso formativo.



Maiani Accademia Moda

Al termine del percorso formativo e dello stage, l'Ente rilascerà ai partecipanti un attestato di frequenza con la certificazione delle competenze acquisite e stilerà una relazione finale, di gruppo e individuale.

Metodologia didattica:

L'innovazione e l'originalità dell'alta moda nasce dall'utilizzo di Metodologie didattiche innovative come il metodo della Modellistica brevettato in Europa e all'estero dalla sig.ra Maria Maiani, direttrice dell'Accademia Maiani (metodo a sviluppo, veloce e di facile utilizzo senza sdefettamento), attraverso le lezioni di storia del made in Italy, l'analisi dei trend giovanili, lo studio delle tecniche del figurino, la merceologia tessile, la sartoria.

Nell'ambito dell'attività didattica è previsto l'utilizzo di laboratori e di componentistica sartoriale utili per la progettazione e realizzazione dei capi di abbigliamento e degli accessori di moda.

La Responsabile/Coordinatrice, Maria Maiani, assicurerà il coordinamento, la pianificazione, l'organizzazione ed il controllo delle attività di formazione; garantirà, altresì, la massima collaborazione con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto per coordinare le attività necessarie per il corretto espletamento del servizio, secondo quanto previsto nel progetto tecnico.

Programma del corso (400 ore):

SARTORIA E MODELLISTICA CAPO CAMPIONE: 230 ORE

- *Illustrazione del metodo brevettato Maiani brevetto n. 247631 del 06/09/1999 per lo sviluppo della modellistica,*
- *Principi di anatomia umana*
- *Anatomia del corpo per la messa in piano del cartamodello di base*
- *leggere il figurino e trasportarlo come capo campione dandogli una immagine progettuale*
- *scheda tecnica per la valutazione della fattibilità, vestibilità e portabilità del capo campione*
- *sviluppo del figurino nella tridimensionalità del cartamodello*
- *sviluppo taglie*
- *partendo dal cartamodello base del capo campione, varianti e trasformazioni richieste dal figurino*
- *Insegnare a prendere correttamente le misure, evidenziando le differenti posizioni anatomiche del corpo per una esatta messa in piano del cartamodello di base. Ogni cartamodello sarà diverso in funzione della struttura fisica del corpo del soggetto*
- *Guidare l'allievo/a ad interpretare l'anatomia del corpo e ad individuare quale capo di vestiario o tessuto può essere più adatto al soggetto*
- *Realizzazione della messa in piano (planimetria) dei cartamodelli di base di alcuni capi, sia su misura che a taglie con le vestibilità appropriate*
- *Confezionamento del prototipo (capo campione) di alcuni dei seguenti capi:*
 1. Gilet
 2. Camicia
 3. Pantalone
 4. Vestito
- *taglio dei tessuti*
- *Componentistica: Attrezzature, accessori, materiali di consumo*
- *Macchine da cucire, da taglio tessuto, da stiro.*

MERCEOLOGIA TESSILE: 6 ORE

Ricerca e studio di un campionario di tessuti, e visite guidate all'interno di aziende tessili.



Maiani Accademia Moda

FIGURINO DI MODA: 54 ORE

In questo corso il Fashion Design si propone di dare una guida allo studio e alla ricerca di linee e particolari di tendenza che consentano agli allievi di avere una visione globale delle proposte di brand storici e di nuova generazione. Tutto ciò permetterà di operare sia nell'ambito dell'abbigliamento che dell'accessorio in modo innovativo ed attento attraverso l'analisi di dinamiche e soluzioni che si susseguono progressivamente nel Fashion System.

STORIA DEL MADE IN ITALY: 10 ORE

Partendo dalla storia della moda si passano in rassegna le figure professionali nel mondo della comunicazione e dell'organizzazione tipiche del Sistema Moda.

STAGE: 100 ORE

Formazione assistita all'interno di aziende del settore MODA.
Incontri con testimonial privilegiati e imprenditori del settore MODA.

Materiale didattico:

Saranno fornite agli allievi le stoffe, i tessuti e quanto necessario per la realizzazione degli abiti su misura.

Evento finale:

E' prevista l'organizzazione di un evento finale a conclusione delle attività formative, che verrà concordata con il referente aziendale di progetto o suo delegato

2. PREVENTIVO. IMPEGNO ORARIO DELLE FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE E IMPEGNO ECONOMICO COMPLESSIVO

IMPEGNO ECONOMICO E IMPEGNO ORARIO DELLE RISORSE COINVOLTE NEL PROGETTO									
Cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Titolo di Studio	Qualifica professionale	Funzione svolta nel progetto o insegnamento (per i docenti)	Ore previste	Costo orario	Costo Totale
MAIANI	MARIA								
MAIANI	MARIA								
MAIANI	MARIA								
LAROCCA	RAFFAELLA								
DOMINELLA	STEFANO								
FILOSA	AMELIA								
FILOSA	AMELIA								
SANTINELLI	IVANA								
PARISI	MARIO								
MASALA	MARTINA								



Maiani Accademia Moda

3. QUALIFICA E COMPETENZE DELLE RISORSE UMANE COINVOLTE

Personale impegnato nelle attività di coordinamento, gestione dei turni e del percorso formativo, monitoraggio e rendicontazione, segreteria:

MAIANI MARIA, Referente e coordinatrice del presente progetto, è direttrice della Maiani Accademia Moda, opera da 45 anni nel settore moda. Amministratrice.

PARISI MARIO, libero professionista con esperienza ventennale in progettazione, gestione e monitoraggio di progetti di formazione cofinanziati con Fondi UE, da oltre 10 anni collabora con la Maiani Accademia Moda.

MASALA MARTINA, da 10 anni responsabile della segreteria organizzativa della Maiani Accademia Moda.

Personale impegnato nell'attività formativa:

MAIANI MARIA, modellista e tagliatrice, direttrice e docente della della Maiani Accademia Moda, opera da 45 anni come docente e tutor della scuola. Ha brevettato un sistema di facile uso, su misura e "pret à porter", per lo sviluppo della modellistica per l'abbigliamento.

DOMINELLA STEFANO, stilista, Presidente della Sezione Tessile, Abbigliamento, Moda e Accessori di Unindustria. Direttore Scientifico dell'Istituto Modartech di Pontedera, da oltre 10 anni docente di Comunicazione presso diverse Università e accademie di moda.

LA ROCCA RAFFAELLA, docente di fashion design da oltre 30 anni. Disegnatrice tessile e creatrice di stile ha lavorato e lavora presso gli studi di Textile Design. Direttrice artistico/creativa per l'organizzazione di Sfilate ed Eventi.

AMELIA FILOSA, da oltre 10 anni è docente/tutor di sartoria e modellistica. Lavora da oltre 20 anni come sarta e modellista per la realizzazione di abiti di prêt `a porter, alta moda e costumi di scena. Ha partecipato con le proprie creazioni a numerose sfilate, mostre ed eventi.

IVANA SANTINELLI, sarta e modellista è docente da 10 anni di sartoria e modellistica. Da 20 anni lavora in diversi settori nell'ambito moda.

4. ATTIVITA' REALIZZATE NEGLI ULTIMI 5 ANNI

L'esperienza di Maria Maiani, titolare dell'Accademia, si è concretizzata ed affinata in 45 anni di attività nel settore moda. Grazie alla sua lunga esperienza e dopo anni di lavoro, constatò che i metodi di taglio erano rimasti inadeguati rispetto ai tempi attuali di percepire le cose con velocità, questo la portò a brevettare un sistema di facile uso, su misura e "pret à porter" per lo sviluppo della modellistica (brevettato dal Ministero delle Attività Produttive, già Ministero dell'industria e del Commercio). Avendo un obiettivo preciso quello di creare una scuola completa sia nella formazione del fashion design che un laboratorio per sarti creatori. Meta poi raggiunta nel 2003 con l'apertura dell'Accademia di Moda.



Maiani Accademia Moda

Numerosi alunni hanno conseguito il diploma, apprendendo l'arte della creatività nella progettazione, nel settore Moda. La preparazione professionale maturata con le numerose ore di teoria e di fashion design (estemporanea di moda contemporanea e costume teatrale), è il risultato verso il quale sono organizzate le differenti materie dell'Accademia.

La programmazione della scuola è pensata prevedendo la più completa interdisciplinarietà e collaborazione tra i differenti docenti. L'esperienza nell'area formativa di moda e costume all'interno della scuola, è ben integrata e corrispondente alle svariate attività esistenti nell'ambito creativo-sartoriale.

Principali esperienze, attività formative ed eventi progettati e realizzati dalla Maiani Accademia Moda (già Creazioni Moda di Maria Maiani) negli ultimi 5 anni:

- 2016-2017 è stata avviata la prima edizione del Progetto "Modellista dell'abbigliamento" presentato a valere sull'Avviso Pubblico "MESTIERI", che ha si è conclusa con la consegna dei diplomi di qualifica a 16 partecipanti (di cui 2 entrati come uditori), su oltre 50 richieste di partecipazione al corso pervenute, nel corso di una sfilata degli abiti realizzati dagli allievi in occasione della manifestazione di AltaRoma il 27 gennaio 2018, a cui hanno partecipato i rappresentanti della Regione Lazio e delle maggiori imprese del settore.
- 2018-2019 è stata avviata la seconda edizione del Progetto "Modellista dell'abbigliamento" presentato a valere sull'Avviso Pubblico "MESTIERI", che si è conclusa con la consegna dei diplomi di qualifica a 14 partecipanti, su circa 60 richieste di partecipazione al corso pervenute.
- 2019-2020 Corso di formazione in alta sartoria, design e realizzazione di abiti su misura" Progetto FARI 2 - ASL ROMA1 - Corso rivolto a Rifugiati Politici
- 2020-2021 è stata avviata la terza edizione del Progetto "Modellista dell'abbigliamento" presentato a valere sull'Avviso Pubblico "MESTIERI", che si è conclusa con la consegna dei diplomi di qualifica a 13 partecipanti, su circa 56 richieste di partecipazione al corso pervenute.
- 2021-2022 Corso di formazione in alta sartoria, design e realizzazione di abiti su misura" Progetto SAMIFO - ASL ROMA1 - Corso rivolto a Rifugiati Politici
- 2021-2022 è stata avviata la prima edizione del Progetto del corso di Sartoria e modellistica 3D del costume cinematografico e audiovisivo con applicazione del metodo Maiani® nell'ambito della Sovvenzione Globale MOVIE UP 2020, gestita da ASS.FOR.SE.O..

Roma, 23/09/2022

Firma Legale Rappresentante

MAIANI ACCADEMIA MODA S.R.L.



**PERCORSO DI ACQUISIZIONE DI SPECIFICHE COMPETENZE IN ALTA MODA, DESIGN
E ABITI SU MISURA PER LA ASL ROMA I**

**Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione (FAMI) 2014-2020
progetto LGNET 2**

**Obiettivo Specifico 2.Integrazione / Migrazione legale
Obiettivo Nazionale 2. Integrazione.**

ALLEGATO 2 – SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritto/a MARIA MAIANI , [REDACTED] domiciliato per la carica presso la sede legale sotto indicata, in qualità di TITOLARE , della MAIANI ACCADEMIA MODA SRL , con sede in ROMA , Prov. RM , Cir.ne Cornelia, n. 19, CAP 00165, codice fiscale n. 15036551008 e partita IVA n. 15036551008, ai fini della partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del servizio consistente nella realizzazione di attività formative attività formative in ambito sanitario nell'ambito del progetto LGNET per l' Asl Roma I

OFFRE

quale prezzo per lo svolgimento del servizio:

	DESCRIZIONE	QUANTITÀ COMPLESSIVE (Q)	PREZZO TOTALE (IVA esente, in cifre, max 2 cifre decimali)* € Ptot = (Q x Pu)	PREZZO TOTALE (IVA esente, in lettere, max 2 cifre decimali)* € Ptot = (Q x Pu)
4	Alta moda, design e abiti su misura	1	€ 37.998,00	Euro trentasettenovecentonovantotto/00
VALORE COMPLESSIVO DELL'OFFERTA			€ 37.998,00	Euro trentasettenovecentonovantotto/00

(*) Iva esente Art. 10 Dpr 633/72

Roma, lì 23/09/2022

Il Documento deve essere firmato digitalmente

PROPOSTA TECNICA

PERCORSO DI ACQUISIZIONE DI SPECIFICHE COMPETENZE IN MULTIMEDIALITA' PER LA ASL RM1

Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione (FAMI) 2014- 2020
progetto LGNET 2 -**PROG- 3846**

Obiettivo Specifico 2. Integrazione/Migrazione legale
Obiettivo Nazionale 2. Integrazione

CUP F81J22000740007



Richiesta

ASL RM/1
Prot. n. 74464/2023 del 16/05/2023

INFOR ELEA

Sede legale: Via Rivoira Don, 24
10060 San Secondo
di Pinerolo (TO)

Sede operativa:
Via Carlo Alberto Cortina, 70 -
00159 ROMA (RM)

Partita IVA, Codice Fiscale
06713430012

Contatti:

Tel: +39 06 44248243
Fax: +39 06 44202048
paolo.pallmadei@inforelea.academy

www.inforelea.academy

Sedi:

Roma
Firenze
Torino
S. Secondo di Pinerolo
Cuneo
Asti
Alessandria

INFOR·ELEA
 Smart Business Academy

1. PREMESSA

Il presente documento presenta l'Offerta Tecnica che descrive le metodologie per la progettazione e realizzazione del servizio di formazione in ambito Ict ed i relativi strumenti a supporto, nonché modalità e contenuti, operativi e tecnologici, con cui la scrivente società offerente si propone di soddisfare i fabbisogni della Committenza nell'ambito del progetto richiesto. La formulazione della presente proposta progettuale tiene conto dello scenario organizzativo e funzionale di riferimento indicato nella richiesta di Confronto di preventivi

2. CARATTERISTICHE DEL SOGGETTO PROPONENTE



INFOR ELEA nasce dalla fusione di due prestigiose realtà: *ELEA S.p.A.*, fondata nel 1979 dal gruppo Olivetti, e da *INFOR*, istituito nel 1994 come ente autonomo di formazione. Core business è la formazione, l'aggiornamento e la qualificazione delle risorse umane, supportando partner istituzionali ed economici, pubblici e privati, in grandi progetti di cambiamento tecnologico, organizzativo, culturale e comportamentale.

L'approccio artigianale deriva dalla primitiva inclinazione di matrice olivettiana tendente allo sviluppo tecnologico, anche attraverso la crescita delle competenze sulla base di percorsi formativi puntuali. Vengono su queste basi realizzati percorsi innovativi, flessibili perché progettati su reali fabbisogni del mondo del lavoro, con una metodologia che "fa la differenza" poiché evita un errore sistematico: quello di progettare corsi destinati ad adulti con criteri pedagogici anziché andragogici. L'experiential learning si coniuga quindi con l'operatività dei partecipanti, per il conseguimento di obiettivi precisi, misurabili; *la formazione diventa un eco-sistema* all'interno del quale si affrontano e si acquisiscono conoscenze e tecniche direttamente applicabili alla realtà operativa (aumentando le performances), e agendo complessivamente sull'individuo (che vede accrescere le proprie potenzialità) rispetto *conoscenze (sapere)*, *capacità (saper fare)* e *comportamenti (saper essere)*.

Presente sul territorio nazionale, con sedi in Piemonte, Toscana e Lazio, INFOR-ELEA propone una gamma articolata di prodotti formativi che abbracciano tutte le funzioni aziendali: Risorse Umane, Comunicazione e Leadership, Process Reengineering, Amministrazione e Finanza, Controllo e Auditing, Marketing e Vendite, e si allarga agli aspetti inerenti alle Competenze personali, all'Information & Communication Technology ed all'Internet Management.

L'attenzione al mondo del lavoro si manifesta nella metodologia didattica, basata sul costante coinvolgimento dei partecipanti, affinché percepiscano la formazione come momento in cui si affrontano e si acquisiscono conoscenze e tecniche direttamente applicabili alla realtà operativa. Progettisti e docenti con pluriennale esperienza, metodo didattico e utilizzo di nuove tecnologie informatiche ruotano in *sincrono ed in sinergia* per assicurare il miglior risultato finale: trasferire Know how alle imprese accrescendo le potenzialità degli individui che le compongono e l'aumento delle performances

I servizi offerti da INFOR ELEA comprendono diverse fasi:

- • l'analisi sistematica dei bisogni formativi/orientativi/di servizi al lavoro, finalizzata allo sviluppo delle competenze, ed effettuata in collaborazione con il sistema cliente;
- • la definizione di percorsi di apprendimento personalizzati in funzione delle esigenze aziendali;
- • la pianificazione dei servizi formativi, orientativi e di servizi al lavoro in una logica di integrazione e modularità;
- • la valutazione sistematica dei risultati dei servizi erogati;
- • l'analisi metodica delle attese e della soddisfazione del sistema cliente

ACCREDITAMENTI & CERTIFICAZIONI

<p>Socio aggregato Asfor, organismo che associa le più importanti e qualificate School of Management, Corporate University e Istituzioni formative, del settore privato e pubblico, con l'obiettivo di sviluppare la cultura di gestione in Italia, di qualificare l'offerta di formazione manageriale adattandola alla dinamica della domanda.</p>	<p>Accreditamento Enti di Formazione e Orientamento - presso la Regione Piemonte quale ente di formazione idoneo ad organizzare ed erogare servizi di istruzione, formazione professionale e orientamento finanziati con risorse pubbliche, garanzia di affidabilità del soggetto preposto ad erogare servizi di qualità salvaguardando l'efficacia e l'efficienza dei processi interni.</p>
--	---

Accreditamento EBI.GEN -INFOR ELEA è riconosciuto DALL'ente bilaterale (CONFIMEA e FISMIC), come ente accreditato in materia di FORMAZIONE sicurezza e igiene del luogo di lavoro

Accreditamento per la formazione sulla sicurezza in regione Piemonte

Certificazione Sistema Qualità: è conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015-realizzazione dei seguenti servizi: progettazione ed erogazione di corsi di formazione, servizi di orientamento e servizi al lavoro. Reg. n. 3037- A - *Progettazione, erogazione, monitoraggio e valutazione di corsi di formazione erogati in modalità blended e FAD attraverso l'utilizzo e la gestione della piattaforma e-learning. Nr 50 100 15630 – Rev 001 – TUV SUD ITALIA certificato dal 2002, ha conseguito nel giugno 2009 la conversione secondo la normativa UNI EN ISO 9001: 2008, per i servizi formativi erogati (progettazione ed erogazione di corsi di formazione, servizi di orientamento e servizi al lavoro. Reg. n. 3037- A), ed è ora certificata 9001:2015. Tale certificazione comprende la "progettazione erogazione monitoraggio e valutazione di corsi di formazione erogati in modalità blended e FAD attraverso l'utilizzo della piattaforma e-learning"*

Le modalità organizzative e di gestione del progetto assicurano un'attività costante di automonitoraggio e autovalutazione, per stabilire un flusso informativo che permetta all'azienda di essere aggiornata sullo stato di avanzamento dei corsi

INFOR ELEA è iscritto nell'elenco dei soggetti proponenti qualificati da Fondimpresa per la categoria I dell'art. 5.2 per l'importo di classe C e per la categoria III importo di classe A.

In linea con quanto predisposto dal Regolamento istitutivo del sistema di qualificazione dei soggetti proponenti conto di sistema, INFOR ELEA possiede ruoli qualificati da APAFORM con le seguenti funzioni:

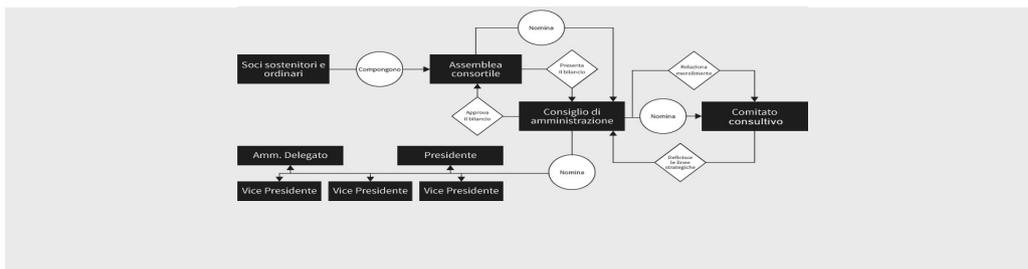
Qualifica: Direzione – Soggetto qualificato da APAFORM.

Progettista e Analista dei fabbisogni – Soggetto qualificato da APAFORM

Qualifica: responsabile amministrativo e di rendicontazione – Soggetto qualificato da APAFORM

Qualifica: responsabile erogazione dei servizi – Soggetto qualificato da APAFORM

GOVERNANCE: Il modello di governance adottato dal Consorzio INFOR ELEA è articolato come illustrato nella figura che segue.



Formazione Informatica e Manageriale erogabile attraverso:

- Formazione su commessa
- Corsi a catalogo <https://inforelea.academy/it/corsi-offerta-formativa/#formazione-sicurezza>
- Formazione a distanza FAD
- Formazione per diplomati/laureati – Master
- Formazione finanziata FSE
- Consulenza e assistenza tecnica, coordinamento progetti finanziati da Fondi interprofessionali
- Progetti europei

3. LE ESIGENZE DEL COMMITTENTE E GLI ELEMENTI DI VALORE DELL'OFFERTA

Un eco-sistema sociale “inclusivo” passa per l'accoglienza “sociale” e la relazionalità: i progetti FAMI nello specifico diventano volano di armonizzazione delle diversità e strumento di integrazione socio-lavorativa. Costruire reti territoriali all'interno di comunità locali attraverso azioni sinergiche, di scambio e sperimentazioni, arricchisce il Sistema. In una rete co-agiscono diversi soggetti: istituzioni locali, realtà del terzo settore, mondo della formazione, comunità locale; così all'interno di un progetto le diverse azioni agite da ciascun componente o fornitore selezionato saranno attivate in sinergia, utilizzando “linguaggi comuni”.

Le azioni da attivare nello specifico dell'attività richiesta si realizzano sulla base dell'analisi dei fabbisogni dei destinatari gestendo le differenze culturali, valorizzando le potenzialità. Anche i territori di accoglienza contribuiscono al contesto; è necessario quindi rilevarne necessità, diffondere buone prassi e scambi, perché questo rafforza la conoscenza del contesto da parte dei partecipanti rispetto gli obiettivi di integrazione lavorativa. Diverse reti co-agiscono a vari livelli, meta-obiettivo sarà dunque l'innescare, attraverso la formazione informatica, di sinergie: mettere in Comunicazione persone, enti, istituzioni per la creazione di un'altra rete, quella “DEL VALORE”; una base informativa comune orientata alla conoscenza di informazioni utili, con servizi puntuali, pertinenti e valutati.

Nella esperienza del nostro Ente tale progettualità si articola, con la partecipazione a diversi livelli su differenti progetti FAMI, con un elemento comune: la messa a sistema di Banche dati per le opportunità formative, per la creazione di reti e la facilitazione della comunicazione tra i vari attori del territorio, come strumenti condivisi che facilitano l'operatività del sistema ed il raggiungimento degli obiettivi.

Come anticipato, gli interventi per essere efficaci vanno iscritti in una strategia complessiva, che prepara il terreno per accoglierli; la politica dell'accoglienza va intesa come una macro-azione informativa destinata a tutti gli attori presenti sul territorio. L'analisi dei dati e le modalità con cui essi sono raccolti, portano in superficie bisogni formativi e culturali; le risposte consentono la conoscenza dei destinatari

In fase di progettazione verrà condivisa la modalità comunicativa affinché il percorso formativo:

- Crei un contesto in cui si parla di questioni che hanno significato concreto per i partecipanti, dove il linguaggio sia quello della costruzione di un alfabeto informatico utile alla costruzione di un ruolo lavorativo
- Rappresenti una occasione preziosa per effettuare un bilancio dei punti di forza e della specializzazione che si vuole perseguire, elaborando così un piano di sviluppo fatto di action item concreti

Viene quindi garantita ai partecipanti una adeguata conoscenza delle aree di competenza attraverso la realizzazione di interventi formativi mirati; vanno trasferite competenze tecniche ma anche standard che potenzino lefficacia, migliorando la capability di ciascuna risorsa, ossia la capacità di raggiungere gli obiettivi (efficienza), e la relativa loro efficacia.

In conclusione l'obiettivo di inclusività passa anche per l'integrazione socio-lavorativa; condividere con i beneficiari tecniche e strumenti per la facilitazione del percorso, stimola l'autoconsapevolezza, attraverso un processo di attenzione/riflessione/Consapevolezza che dovrà far emergere anche da parte del beneficiario la volontà di attivarsi per trovare il proprio ruolo all'interno del sistema.

4. FINALITA' ED ARTICOLAZIONE DELL'INTERVENTO

Il servizio offerto prevede la progettazione e la realizzazione di un percorso formativo in ambito informatico, in ambito di multimedialità, comunicazione, web, grafica, piattaforma streaming, dedicato a massimo 10 partecipanti, selezionati nell'ambito del progetto LGNet2 (prog 3846)

OUTPUT di tale processo sarà, oltre l'accrescimento delle abilità personali di ciascuna risorsa coinvolta, l'acquisizione di nuove competenze con la conseguente specializzazione, il supporto allo sviluppo delle abilità necessarie ad aumentare la loro capacità negli ambienti lavorativi, scolastici e sociali di loro scelta, come volano di un processo di auto-consapevolezza e potenzialità

L'obiettivo generale da perseguire, attraverso l'incontro di linguaggi, competenze tecniche, arti, culture, è l'integrazione e l'inclusività, per contrastare la fragilità dovuta al percorso di migrazione ed esclusione

4.1 Architettura di progetto

Durata: in risposta a quanto richiesto il progetto verrà realizzato nell'arco dei quattro mesi successivi all'aggiudicazione, ipotizzando due bimestri, giugno/luglio e settembre/ottobre, dovendo terminare le attività entro il mese di ottobre 2023;

Attività: si dettagliano nello specifico

- Progettazione con un approccio tecnico-pratico del percorso di 300 ore, e condivisione con la Committenza del programma e della proposta di Gantt che tenga conto delle esigenze della Committenza e dei beneficiari;
- Comunicazione alla Committenza del Responsabile di progetto, referente unico interfaccia con l'amministrazione, coordinatore delle attività e delle risorse

- Erogazione del percorso formativo nella sede indicata dalla Committenza. Lo spazio condiviso, messo a disposizione dalla Committenza come indicato nella documentazione di gara, verrà organizzato per la realizzazione dei Laboratori (moduli formativo/esercitativi), ed allestito con postazioni informatizzate, lavagna a fogli mobili e videoproiettore;
- Organizzazione segreteria di supporto back e di monitoraggio di progetto, per la redazione degli attestati e della Relazione Finale di progetto.

Il piano didattico d'aula prevede sessioni teoriche alternate a momenti esercitativi indispensabili all'ancoraggio delle conoscenze e alla rielaborazione personale e di gruppo. Le modalità didattiche utilizzate durante la formazione privilegiano il confronto, dei contenuti e delle esperienze fra gli allievi e con il docente, facilitato dall'uso di strumenti tecnici ed altri materiali.

Le sessioni prevedono quindi:

- ✓ lezioni teoriche e dialogiche,
- ✓ esercitazioni laboratoriali in gruppo
- ✓ prove intermedie e finali.

3.1.1 Tipologia di attività:

Pensiamo il Progetto come un processo innovativo dove le Persone entrano in rapporto dialettico costruttivo e vengono supportate per potenziare le proprie competenze-conoscenze in relazione alle opportunità di un inserimento lavorativo. Un obiettivo insieme affascinante e complesso perché concepisce la persona come portatrice di identità, intelligenza, cultura, valori, "storia"; la Proposta è concepita come progetto di coinvolgimento, che intende supportare, in maniera guidata e attiva, i partecipanti in un contesto formativo utile al loro futuro inserimento lavorativo.

La **strategia formativa** adottata consisterà di:

- **attività formative**, articolate e monitorate;
- **strumenti didattici**, materiali di esercitazione, materiali didattici ecc
- **flussi di comunicazione**: tra gli attori interni al progetto (docenti e partecipanti), tra gli attori interni ed il contesto organizzativo della Committenza (per la valorizzazione dell'esperienza).
- la centralità del Discente nel processo di apprendimento, della sua libertà di espressione, ricerca ed elaborazione di contenuti e materiali didattici, con la consulenza esperta e l'azione diretta e interattiva di Docenti;

Il modello di progetto prevede, naturalmente, una attività di monitoraggio e di valutazione che accompagna ogni fase del percorso formativo e coinvolge in modo attivo ogni singolo partecipante.

4.2 Metodologia didattica

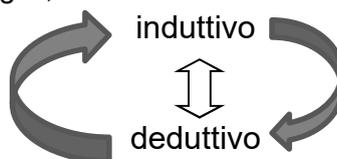
Infor Elea privilegia metodologie didattiche che rendono il partecipante parte attiva nel "costruirsi" le proprie conoscenze, superando la semplice condivisione dei modelli verso un *agire consapevole* in direzioni nuove e strutturate di interpretazione del proprio ruolo nella società.

Vengono pertanto proposti una serie di assunti strategici che qualificano la nostra Proposta:

- Rendere esplicito l'obiettivo del percorso.

- Parlare di cose che hanno significato concreto per i partecipanti Gli Item vengono posti in termini concreti, correlati alle attività reali e alle corrispondenti difficoltà: il linguaggio deve essere quello dell'implementazione del cambiamento e non delle istanze generali che ne spiegano l'esigenza.
- Utilizzare una didattica attiva che si ispira ad una metodologia di tipo costruttivista Organizzare non la trasmissione di contenuti, anche in forme recepite come "gradevoli", ma contesti per l'apprendimento.
- Valorizzare le esperienze di ogni soggetto coinvolto Guidare l'espressione dei diversi "saperi" dei singoli e raccogliere le sintesi operative.
- Consentire ai partecipanti di effettuare, a fine corso, un lucido bilancio delle proprie competenze in termini di punti forti e aree di migliorabilità con action item concreti da implementare in tempi brevi.

L'offerente possiede una lunga tradizione di interventi formativi volti al potenziamento delle **competenze**, sostenuta da un costante impegno nella ricerca, nello sviluppo e nell'innovazione di metodi e contenuti per la formazione. Lo sviluppo di progetti ad hoc per esigenze specifiche di organizzazioni diverse ha permesso di sviluppare il know-how necessario per gestire con metodo e flessibilità la complessa pianificazione delle attività, perseguendo al contempo elevati standard di qualità sui contenuti. La metodologia didattica utilizzata ha un approccio induttivo e deduttivo come due facce della stessa medaglia,



e permette ad ogni partecipante di essere protagonista attivo del processo di apprendimento, in quanto ha la possibilità di:

- mettere in comune le proprie idee in merito agli argomenti che si dibattono;
- prendere coscienza, attraverso le simulazioni rilette insieme ai colleghi e al docente, delle proprie abilità e modalità esecutive;
- scoprire i propri "punti di forza" e individuare gli strumenti attraverso i quali rendere operative le proprie "capacità";
- scoprire le proprie "aree di miglioramento" e ricercare i mezzi per migliorarsi.
- riordinare l'appreso in un nuovo modellamento delle conoscenze

Tale **processo** di apprendimento, come esperienza collettiva, si connota per:

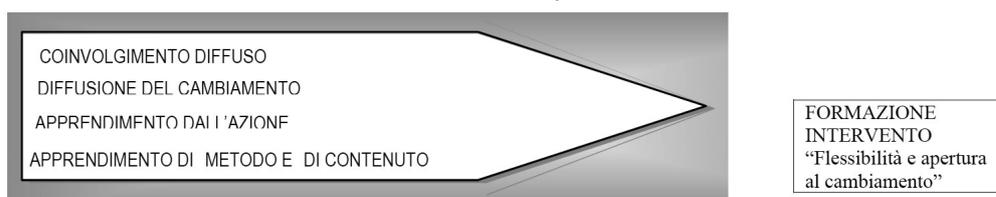
- il carattere fortemente esperienziale orientato all'agire piuttosto che semplicemente al conoscere;
- il vissuto di valorizzazione che è il risultato della "scoperta" dei propri punti di forza.

L'impianto è basato su una metodologia unitaria ed integrata che "fa la differenza" poiché evita un errore sistematico: progettare corsi destinati ad adulti con criteri pedagogici anziché andragogici. Pensiamo ad un percorso che si fonda sull'experiential learning con obiettivi precisi, misurabili nella vita pratica; la formazione diventa un eco-sistema per acquisire conoscenze e tecniche direttamente applicabili alla quotidianità, agendo complessivamente

sull'individuo rispetto *conoscenze (sapere)*, *capacità (saper fare)* e *comportamenti (saper essere)*.

L'approccio metodologico dunque mira a bilanciare diverse metodologie rispetto i vari momenti formativi (teorici e pratici), e comporta la scelta di strumenti e tecniche che mutano di volta in volta rispetto gli interlocutori e gli obiettivi indicati. La scelta va determinata in funzione della specificità d'uso: obiettivi formativi da raggiungere, coinvolgimento che si intende attivare, caratteristiche dei partecipanti.

La "**formazione intervento**" quale processo di conoscenza che sviluppa l'analisi e introduce al cambiamento, si realizza in *moduli brevi, mirati* che attivano contemporaneamente consenso e conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti diversi, selezionati con i criteri sopra enunciati



Tempi di svolgimento breve, diverse tecniche da metodologie attive pianificate ad hoc per raggiungere obiettivi specifici. I tempi circoscritti di queste sessioni formative, che richiedono focalizzazione sugli obiettivi e rapida condivisione di efficaci modelli di lavoro e di esercizi, impongono di non limitarsi ad una maggiore consapevolezza del bisogno di miglioramento, ma prevedono la necessità non procrastinabile di farsene carico personalmente e come gruppo, con responsabilità e partecipazione attiva, per *tras-formare* il contesto "lavorativo" in un luogo di apprendimento continuo, ecco quindi il concentrare in tempi ristretti un mix degli strumenti di metodologie attive.

Questo tipo di operatività si basa sulla *modalità laboratoriale*; il fare concreto partecipato, porta alla costruzione del proprio apprendimento attraverso esperienze **degne di significato** per ciascuno dei partecipanti.

Il laboratorio, "la bottega" è una **modalità di operare trasversale** alla prassi formativa, realizzando un progetto che sia soluzione ad un problema, che possa trasformare una criticità in opportunità.

L'attività laboratoriale diventa l'**apprendimento per competenze**, dove questa non è solo il risultato di una pratica ma deriva da riflessioni e interiorizzazioni del processo di apprendimento sperimentato (abilità come conoscenza + pratica). Essa offre degli spazi che diventano dei **luoghi multidimensionali**, in quanto favoriscono la **motivazione**, l'impegno è generato da un apprendimento visibile, utile e concreto e sviluppano la **creatività** (anche come modalità di procedere con tematiche più tecniche), perché la rielaborazione nasce da domande a cui si può rispondere mettendo in atto strategie e conoscenze diverse.

Ma non solo: la didattica laboratoriale è lo spazio della **personalizzazione**, in quanto si offrono più proposte didattiche che possono rispondere alle diverse esigenze e stili di apprendimento, accrescendo la **socializzazione**, poiché si impara a lavorare insieme e a costruire conoscenze condivise. *L'apprendimento laboratoriale è quindi un'ottima opportunità per una organizzazione centrata sul benessere del singolo e su una proposta inclusiva e partecipata, che stimola la pratica riflessiva sul proprio operato e sollecita l'originalità e l'apporto individuale di ciascuno.*

La didattica laboratoriale basandosi sullo scambio intersoggettivo tra partecipanti e facilitatori in una modalità paritaria di lavoro e di cooperazione, coniugando competenze diverse, crea un percorso che spesso apre nuove piste di conoscenza e produce nuove fonti documentarie. Il laboratorio può dunque essere definito anche come **luogo mentale**, cioè una pratica del “fare storia”, che valorizza la centralità dell’apprendimento e mette in stretta relazione l’attività sperimentale dei partecipanti con le competenze storiche dei docenti-facilitatori.

4.3 Team di Lavoro

La struttura opera su commessa e secondo le logiche di grande flessibilità; per garantire solidità e stabilità in tutte le fasi del progetto, si avvale di una squadra di trainer senior esperti della materia, e di uno staff a supporto per la gestione organizzativa e per il monitoraggio; tutti sono coordinati dal responsabile di progetto, preparati con un allineamento comune e aggiornati in tempo reale, anche attraverso una piattaforma condivisa, nella quale si può lavorare sinergicamente anche all’aggiornamento dei materiali d’aula. Lo staff ruota in sincrono ed in sinergia con tutti gli attori coinvolti, per assicurare il miglior risultato finale.

Pur assicurando l’utilizzo privilegiato di alcuni professionisti in particolare, così da garantire fidelizzazione e continuità, la struttura mette a disposizione tutta la propria faculty, per avere flessibilità nella programmazione o in caso di eventi anomali. Nella selezione delle risorse allocate, quali facilitatori del processo, oltre al presidio sulle competenze da sviluppare (sia in termini di progettazione che di erogazione), le persone individuate sono equipaggiate con anni di esperienza di progettazione, erogazione e coaching all’interno di iniziative sia formative che di sviluppo verso grandi realtà nazionali e multinazionali, avendo preso parte a progetti complessi; Il team dei docenti, possiede le competenze per realizzare interventi ad hoc, con la necessaria interazione rispetto ciascun partecipante e tra gli stessi.

4.4 La erogazione della Formazione Aula

Il Percorso ha una durata complessiva di **300** ore, da erogarsi entro ottobre 2023, in sessioni di 4/H (pari a 75 giornate formative) o di 8/H a seconda dei moduli laboratoriali; tale modularità è puramente indicativa, volendo impattare il meno possibile sull’operatività del gruppo in formazione e massimizzare l’attenzione e l’interazione dei partecipanti. La calendarizzazione e la quantità di giornate formative erogabili nell’arco della settimana saranno concordate con la Committenza, a seguito dell’aggiudicazione.

L’impianto formativo prevede la realizzazione di un percorso di “Tecnologia Multimediale” rispetto le macro-aree richieste: multimedialità, comunicazione, web, grafica, piattaforma streaming.

In caso di aggiudicazione l’incontro preliminare con la Committenza permetterà, a valle di indicazioni ricevute e del livello dei partecipanti, la micro-progettazione di corsi relativi ai macro-contenuti sopraindicati per aree di competenza.

Si riportano di seguito, a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, contenuti delle aree richieste, che potranno essere integrati e/o modificati a seguito dell’incontro con la Committenza rispetto i fabbisogni dei beneficiari ed interagire a seconda del livello degli stessi, realizzando anche corsi differenti con durate diverse, per complessive 300 ore:



Le risorse
professionali
coinvolte

AREA	CONTENUTI	OBIETTIVI
<i>Multimedialità, comunicazione web</i>	<p>cosa è una presentazione video, e a cosa è utile</p> <p>quali attrezzature sono necessarie e come si prepara una semplice presentazione video</p> <p>come si possono reperire, utilizzare ed eventualmente modificare presentazioni realizzate da altri</p> <p>quali strumenti sono necessari per una presentazione video</p> <p>presentazioni video: pratiche, vantaggi, criticità, e contesti</p> <p>potenzialità della rete internet come strumento per il reperimento di materiali</p> <p>strumenti di ricerca in rete, quali sono e come si usano</p> <p>problemi connessi alla tutela del copyright e del diritto d'autore su materiali</p> <p>da testo scritto a testo elettronico: creazione e manipolazione di testi elettronici –</p> <p>ipertesto, nozioni fondamentali del linguaggio HTML per la creazione di ipertesti in rete</p> <p>presentazioni: dal testo alle immagini, ai suoni, come recuperare e costruire i video</p> <p>I giochi di simulazione in ambienti multimediali</p>	<p>fornire a partecipanti dotati di un minimo di pratica con l'uso del computer le capacità operative e pratiche immediatamente spendibili nelle attività multimediali,</p> <p>Il corso è pensato secondo la metafora di una sorta di 'bottega multimediale', per apprendere esperienze per la concreta preparazione attività basate sull'uso delle nuove tecnologie.</p>
<i>Grafica</i>	<p>Abc della grafica: colori, forme e caratteri</p> <p>Gestire un layout: ingombri e spazi bianchi</p> <p>Casi studio: poster, flyer, post immagine perchè funzionano, proviamo ad analizzarli insieme</p> <p>Formati complessi: l'importanza della copertina</p> <p>Formati complessi: leggibilità, readability e gestione del contenuto</p> <p>Casi studio: libri e riviste perchè funzionano - analisi</p>	<p>formare i partecipanti con competenze per progettare e commissionare materiali di comunicazione che meritano di essere stampati e diffusi. Dai più semplici volantini e locandine, ai più complessi pieghevoli e brochure da quattro a sedici pagine, dalle landing page sul web alle app di ultima generazione per i dispositivi mobili. Ogni progetto di comunicazione visiva può essere affrontato con esperienza se si è a conoscenza delle leggi e delle teorie principali di questa vera e propria arte che è il comunicare.</p>
<i>Piattaforme streaming</i>	<p>processo di allestimento, sviluppo e gestione e promozione di una piattaforma e-learning, piattaforma open source</p>	<p>Saper utilizzare piattaforme open source per la gestione di prodotti e-learning</p>

Sarà possibile procedere preliminarmente con un Test in ingresso, da somministrare ai partecipanti precedentemente la pianificazione dei calendari,

per una strutturazione più omogenea dei contenuti. I programmi saranno quindi personalizzati rispetto fabbisogni formativi e specifiche esigenze operative, su indicazione della Committenza; ci si rende sin da ora disponibili alla realizzazione di corsi di alfabetizzazione informatica (Office), insistendo sulle tematiche relative ad Excel, Internet e Power Point, sempre all'interno del monte-ore previsto.

4.4.1 Materiale didattico:

Durante il progetto si provvederà alla predisposizione e distribuzione del materiale didattico di supporto. Il materiale sarà reso disponibile al Committente e a tutti i partecipanti creando accessi condivisi su ambienti virtuali, per facilitare la comprensione rispetto manuali standard. Si fornirà un'opportuna documentazione appositamente studiata e costituita da Materiale relativo all'attività d'aula, Materiale di approfondimento; Materiale di esercitazione (per il lavoro in aula e per eventuali sessioni di auto-apprendimento, documentazione relativa a casi, esercitazioni, simulazioni, svolti in aula (testi e soluzioni), Questionari di auto-valutazione e test finali

Per conseguire l'obiettivo di favorire una rapida e concreta applicazione nel contesto operativo degli strumenti appresi, *verrà individuato con i partecipanti il SET degli strumenti-chiave più spendibili*, tra quelli presentati e sperimentati in aula, raccolti in piattaforma in una cartella denominata "Cassetta degli attrezzi"

4.5 Monitoraggio e Valutazione:

La presente proposta prevede un sistema di monitoraggio e valutazione continuo, attivo trasversalmente su tutte le fasi (progettazione, realizzazione ed erogazione, stesura dei report nel rispetto degli standard del sistema qualità Infor Elea).

Monitoraggio e valutazione - L'intervento include azioni programmate per il controllo dell'andamento del progetto, sia rispetto agli obiettivi e ai risultati attesi (monitoraggio verticale), sia rispetto ai processi di gestione organizzativa ed economica (monitoraggio trasversale), e l'adozione di eventuali azioni correttive in corso d'opera.

Monitoraggio trasversale – l'offerente assicurerà la qualità del progetto e ne garantirà la solidità scientifica: a disposizione un Quality Assurance Plan contenente gli standard di qualità da raggiungere, rispettare e mantenere nella realizzazione dell'erogazione, dei report e dei meeting organizzativi. Il responsabile del progetto supervisionerà lo staff per il controllo della qualità delle attività da realizzare, nonché della delineazione di report di monitoraggio focalizzati su tre aspetti: finanziari, fisici e qualitativi. Gli obiettivi dell'attività di monitoraggio sono: stabilire come procedono i lavori e il rispetto delle deadline stabilite, identificare eventuali scostamenti, ritardi, criticità e problemi, provvedere ad interventi correttivi.

Monitoraggio verticale per la valutazione dei risultati.

I dati ricavati saranno raccolti con metodologie diverse a seconda dei destinatari e delle attività e conservati e condivisi nel cloud creato appositamente per il progetto

La tabella che segue riporta il processo di Monitoraggio /Valutazione



Gli strumenti di monitoraggio (*Questionario di Gradimento*) e valutazione (*Test di verifica finale*) verranno “distribuiti” a ciascun partecipante al termine di ogni edizione di corso.

5 RISORSE PROFESSIONALI

Le strutture e le responsabilità

La tabella seguente riporta le caratteristiche del gruppo di lavoro: responsabile di progetto, formatori, e staff di back office

Le figure coinvolte rispondo alle indicazioni della documentazione di invito; il Responsabile del progetto ha una esperienza trentennale nel coordinamento e supervisione di progetti di formazione per la Pubblica Amministrazione; Docenti e Tutor possiedono una esperienza almeno quinquennale nella formazione per le Pubbliche Amministrazioni



RISORSA	TIT STUDIO	AREA COMPETENZA
<u>Responsabile progetto</u>	Laurea	permetterà una più fluida gestione e condivisione delle scelte di progetto e di favorire la diffusione del progetto stesso all'interno dell'Amministrazione. Tale figura assicurerà, il corretto svolgimento di tutte le attività previste con idonee (per quantità e qualità) risorse, il monitoraggio dello stato di avanzamento delle attività pianificate attraverso la predisposizione di report periodici; la gestione di risorse professionali coinvolte, di eventuali criticità ed azioni correttive. E' attivo e disponibile per ogni necessaria interlocuzione e cooperazione con i vertici ed i responsabili di struttura. Supervisiona la pianificazione e le attività della segreteria organizzativa. Il Referente indicato è dotato di <u>ultradecennale esperienza di gestione di progetti complessi per PA centrali e locali.</u>
DOCENTE 1	Diploma	Formatore IcT
DOCENTE 2	Laurea	Formatore IcT – Certificato AICA e McT

Il team di back office è composto da una segreteria organizzativa, una risorsa allocata per il monitoraggio.

La segreteria organizzativa interfacciandosi con il Responsabile di Progetto, coordina tutte le attività e le relazioni utili alla realizzazione del progetto. *Lo staff ruota in sincrono ed in sinergia con tutti gli attori coinvolti, per assicurare il miglior risultato finale.*

Nello specifico gestisce la pianificazione delle aule, avvia la loro realizzazione, approntando la “logistica” (anche degli eventuali Ambienti virtuali) e tutti i servizi necessari, supporta i partecipanti, monitora l’andamento delle attività, e produce tutta la documentazione utile al Committente.

		SEGRETARIA DI PROGETTO
Segreteria Organizz.va	Laurea	Supporta responsabile di progetto Coordina le attività delle risorse Pianifica la calendarizzazione ed eventuali spostamenti Comunica periodicamente al Committente piani e modifiche Invia ai partecipanti le credenziali e le istruzioni per accedere agli ambienti virtuali

		Produce la documentazione utile da consegnare Redige i format per i registri elettronici per l'help desk Predispone gli attestati in caso di consegna manuale
Monitoraggio	Diploma	Verifica per ogni edizione la presenza dei partecipanti Elabora test verifica finale e questionari di gradimento

6 LOGISTICA: ALLESTIMENTO AULE

Le attività saranno realizzate presso spazi messi a disposizione dalla Committenza; le aule garantiranno i requisiti idonei alle attività formative, ovvero:

- Aule per la formazione possibilmente con configurazione a ferro di cavallo o a platea, per permettere l'interazione tra partecipanti, con supporti e arredi ampi, adeguati a persone adulte

Allestimento con postazioni informatizzate

- postazione docente informatizzata con collegamento web
- proiettore ed eventuale telo da proiezione se necessario
- lavagna a fogli mobili
- idoneità e conformità a quanto stabilito dalle vigenti norme che regolano la sicurezza, l'igiene e la prevenzione del rischio ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni
- accessibilità e fruibilità per i portatori di handicap
- servizio di assistenza tecnica sul posto per eventuali interventi di supporto.

Infor Elea dispone di una propria struttura in Roma, in fase di accreditamento dalla Regione Lazio, rispondente quindi alla normativa in materia.

Ove si rendesse necessario Infor Elea dispone di piattaforma per *l'erogazione dei corsi in ambiente virtuale in modalità sincrona, che metterà a disposizione del progetto*. La *formazione a distanza in modalità sincrona* ripercorre la stessa struttura dell'aula in presenza, riproducendo in ambiente virtuale l'interazione tra i discenti; è la piattaforma (descritta al capitolo successivo) a fare la differenza: creare stanze virtuali con la possibilità di lavorare in gruppo o svolgere esercitazioni attiva infatti il coinvolgimento.

La formazione a distanza rappresenta per INFOR ELEA una modalità di erogazione delle attività formative alternativa alla formazione frontale di tipo tradizionale ed allo stesso tempo rappresenta una integrazione a quest'ultima. Con tale metodologia formativa si intende rispondere alle attuali ristrettezze fornendo alle risorse un utile strumento di risposta. L'erogazione di corsi in modalità e-learning è estremamente rilevante per assicurare una formazione continua al personale. La piattaforma utilizzata è Moodle, piattaforma open source, comunemente utilizzata nelle università italiane, che INFOR ELEA utilizza da più di 5 anni nell'ambito della collaborazione con l'Università di Torino, in quanto socio della Scuola di Amministrazione Aziendale (SAA), società controllata dall'Ateneo.

Nell'erogazione dei servizi di formazione a distanza, in conformità con il proprio Sistema Qualità conseguito nel giugno 2009 secondo la normativa UNI EN ISO 9001: 2008 e aggiornato con la successiva normativa UNI EN ISO 9001: 2015 (settore 37) "progettazione erogazione monitoraggio e valutazione di corsi di formazione erogati in modalità blended e FAD attraverso l'utilizzo della

piattaforma e-learning”, INFOR ELEA determina le responsabilità e le modalità per:

1. Definire il fabbisogno di formazione a distanza
2. Selezionare le risorse in merito ai requisiti stabiliti
3. Definire l’assistenza tecnica per l’uso degli strumenti e l’assistenza didattica
4. Definire le attività per favorire l’apprendimento sui relativi contenuti
5. Le attività per la soluzione dei problemi emersi
6. Le attività per l’interattività: tra tutor ed allievi e tra gli allievi fra loro e l’integrazione tra le suddette attività

Relativamente alle *Modalità di controllo sulla qualità delle prestazioni erogate*, il Manuale di Qualità Infor Elea prevede specifiche procedure relative ad attività di formazione a distanza e di utilizzo di piattaforma, dalla progettazione, alla erogazione di corsi in videoconferenza, al Monitoraggio (attività trasversale a tutta la durata di progetto) ed ai gestionali; in caso di aggiudicazione verrà condiviso con il Committente.

Il Monitoraggio comprende una serie di fasi dalla Gestione della Documentazione di Progetto, alla Gestione del Piano Esecutivo del Servizio e dei picchi di lavoro, dalla Gestione e monitoraggio dell’Avanzamento, alla Gestione dei rischi e delle criticità

7 SERVIZI E PRODOTTI AGGIUNTIVI

In riferimento a servizi e prodotti aggiuntivi presenti nel dettaglio, elenchiamo di seguito i più significativi.

- Il Team di Progetto viene arricchito dal Responsabile di Progetto per permettere una più fluida gestione e condivisione delle scelte di progetto e di favorire la diffusione del progetto stesso all’interno dell’Amministrazione
- Nella fase di “Programmazione dei percorsi formativi” per ottimizzare l’andamento dell’attività didattica rispetto alla realtà operativa dell’aula e alle esigenze specifiche dei partecipanti, saranno proposti alla Committenza dei “Test in Ingresso” da somministrare preventivamente alla popolazione in formazione, attraverso piattaforma online
- Piattaforma Moodle

Firmato digitalmente da:
COLOMBA CARLO
Data: 22/05/2023 10:33:20



STELLA Sistema TELeMatico Acquisti Regione Lazio

Stazione appaltante: ASL Roma 1

Tipo Procedura: Richiesta Preventivo

Titolo: SERVIZIO PER L'ACQUISIZIONE DI SPECIFICHE COMPETENZE IN MULTIMEDIALITA' PER LA ASL ROMA 1 e numero registro di sistema: PI068199-23

Offerta Economica

Numero Riga	DESCRIZIONE	QUANTITA' (IN UNITA' DI MISURA) (2 dec.)	VALORE A BASE D'ASTA IVA ESCLUSA (2 dec.)	PREZZO OFFERTO PER UM IVA ESCLUSA (2 dec.)	VALORE OFFERTO (2 dec.)
0	servizio acquisizione competenze multimedialità	1,00	12,295,00	11,604,06	11,604,06

VALORE DELL'OFFERTA ECONOMICA: 11.604,06 €

Ragione sociale del Concorrente: INFOR ELEA

VIA RIVOIRA DON 24 - 10060 San Secondo di Pinerolo (Torino)

C.F. 06713430012 P.IVA IT06713430012

Firmato digitalmente

Sede legale: Via Parigi, 11 - 00185 Roma

Sede operativa: Via Aurelia, 1370 - 00166 Roma

Tel./Fax: 06 66183243

Mail: amblav@yahoo.it - amblav@registerpec.it

Spett.

ASL ROMA I

Borgo Santo Spirito, 3

00193 ROMA

**Oggetto: Percorso di acquisizione di specifiche competenze in Agricoltura e Manutenzione del Verde per la ASL ROMA I - Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione (FAMI) 2014-2020 - Progetto LGNET 2 - PROG-3846 - CUP F81J22000740007;
Obiettivo Specifico 2. Integrazione / Migrazione legale
Obiettivo Nazionale 2. Integrazione**

Il sottoscritto __ALESSANDRO CECCARELLI__ _____, in qualità di __AMMINISTRATORE UNICO E DIRETTORE TECNICO__ / Legale Rappresentante della Società __AMBIENTE LAVORI__ S.r.l. con sede legale in __VIA PARIGI 11__ C.F./P.IVA __08513320583__, tel: __0666183243__ e-mail: __UFFICIOGARE@AMBIENTELAVORI.IT__ PEC: __AMBLAV@REGISTERPEC.IT__

OFFRE

la seguente proposta formativa:

a. Descrizione:

Il percorso formativo prevede un totale di 300 ore di lezioni teoriche e pratiche da svolgersi presso il Padiglione n.17 del Parco del Benessere e Salute - Santa Maria della Pietà.

A tutti gli allievi, per un numero massimo di n.10 partecipanti, saranno forniti ad inizio corso:

- materiale di supporto alla didattica in forma di dispense;
- materie prime e tutto il materiale didattico necessario per la realizzazione del percorso (a titolo esemplificativo: piantine, concimi naturali, strumenti da lavoro ad integrazione di quelli messi a disposizione dalla Asl Roma e tutto il materiale necessario per la realizzazione del corso);
- abiti da lavoro e scarpe antinfortunistiche;

Nel corso dell'attività formativa sarà realizzato un breve video, di 5 minuti circa, che racconti le attività svolte.

Al termine del percorso formativo, infine, sarà organizzato un evento conclusivo e verranno rilasciati i relativi attestati di frequenza oltre ad una relazione finale di gruppo ed individuale.

Gli argomenti trattati durante le lezioni saranno i seguenti:

1. Nozioni elementari di botanica con studio scientifico della vita delle piante
2. Nozioni generali su: Struttura del suolo - origine del terreno agrario - concetto di fertilità
3. Studio delle colture idroponiche, orticole e specie ornamentali
4. Nozioni sull'utilizzo dei concimi chimici organici e naturali
5. Nozioni sull'utilizzo delle attrezzature varie, manuali e a motore
6. Nozioni sui fondamenti della sicurezza sul lavoro ed applicazione dei DPI necessari alla salvaguardia del lavoratore in base alla tipologia di lavoro da svolgere
7. Studio sulla riproduzione delle piante:

Sede legale: Via Parigi, 11 - 00185 Roma

Sede operativa: Via Aurelia, 1370 - 00166 Roma

Tel./Fax: 06 66183243

Mail: amblav@yahoo.it - amblav@registerpec.it

- Gamica (seme)
 - Agamica (con parti di piante)
 - Innesto (propagazione)
8. Esercitazioni pratiche (uso dei D.P.I.) da effettuarsi nel Parco di S. Maria della Pietà con utilizzo delle attrezzature manuali e a motore da giardinaggio
 9. Nozioni ed esercitazioni sulla potatura (rimonda - diradamento - capitozzatura - sagomatura) di arbusti, alberi a basso fusto, siepi e cespugli
 10. Nozioni ed esercitazioni sulla manutenzione dei tappeti erbosi e sulla loro irrigazione e salvaguardia
 11. Nozioni sulla pacciamatura delle aiuole e sul controllo della crescita delle infestanti
 12. Nozioni e pratica sulla posa in opera di erbacee, arbusti ed alberature con loro relativo tutoraggio e piano di attecchimento
 13. Nozioni sulle operazioni agricole colturali e messe in pratica nelle aree ortive designate.

b. Quantificazione impegno orario

La durata complessiva del percorso formativo sarà di 300 ore da distribuire nell'arco di sei mesi, con termine entro e non oltre il mese di ottobre 2023, per un totale di circa 12 ore settimanali da suddividere in n.3 lezioni a settimana di 4 ore cadauna.

Si evidenzia che la componente pratica dei corsi sarà pari almeno all'80% delle ore di durata del percorso formativo.

c. Qualifiche e competenze:

I corsi saranno svolti da un singolo Docente incaricato, in possesso di tutte le qualifiche e competenze di cui all'All.1 Progetto Tecnico e nello specifico: formazione specifica ed esperienza nel settore da almeno 5 anni.

d. Quantificazione impegno economico

1. n.1 Percorso formativo da 300 ore:

€ per un totale di € 12.000,00 IVA inclusa

2. Abiti e pantaloni da lavoro per n. 10 partecipanti al corso

€ 1.200,00 IVA inclusa per un totale di n.10 divise, n.10 paia di scarpe, n. 20 t-shirt

3. Materiale didattico necessario per la realizzazione del percorso (a titolo esemplificativo: piantine, concimi naturali, strumenti da lavoro, etc.)

€ 1.700,00 IVA inclusa

Totale complessivo offerto: € 14.900,00 (quattordicimilanovecento/00) IVA inclusa

Roma, 08 maggio 2023

Firmato digitalmente

ALESSANDRO CECCARELLI

Firmato digitalmente da: ALESSANDRO CECCARELLI
Limitazioni d'uso: Explicit Text: Certificate issued through Sistema Pubblico di Identità Digitale (SPID) digital identity, not usable to require other SPID digital identity
Data: 09/05/2023 15:53:25