

Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013
Regolamento (CE) 1698/2005
Asse IV – Misura 421



GRUPPO DI AZIONE LOCALE
“VALLE DELLA CUPA Nord Salento” SRL
C.F. e P.IVA 03221220753 VIA SURBO N°34
73019 TREPUIZZI (LE) Numero R.E.A 210634
info@valledellacupa.it, valledellacupa@pec.it
Tel. 0832/753083 Fax 0832/753083 - www.valledellacupa.it

Progetto di cooperazione transnazionale
“LEADERMED”



-Tutela e valorizzazione delle culture locali della dieta Mediterranea-
Codice progetto T-L-IT010-001-001



FEASR



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE PUGLIA



REGIONE PUGLIA



LEADER



Valle della Cupa
Agenzia di sviluppo locale



AGGIUNGI VALORE AL TUO TERRITORIO



COPAGRI
Informarsi con il Gal Valle della Cupa

GAL VALLE DELLA CUPA NORD SALENTO S.R.L.
Via Surbo, 34 Z.I. - Trepuzzi 73019
TEL/FAX 0832 753083
www.valledellacupa.it
info@valledellacupa.it - valledellacupa@pec.it
C. F. e P.IVA 03221220753

Prot. n. 598 del 11 giugno 2014

Oggetto: Avviso pubblico per la realizzazione di un Laboratorio di degustazione e presentazione dei prodotti/produttori/attori locali della dieta mediterranea

CIG: 58044217BB

PREMESSO CHE

- la Regione Puglia, in attuazione al PSR Puglia 2007/2013 - Misura 413 "Strategie di Sviluppo Locale" dell'Asse IV - "Attuazione dell'impostazione LEADER", ha approvato, con delibera della Giunta Regionale n. 1217 del 25.05.2010, il Piano di Sviluppo Locale (PSL) presentato dal GAL Valle della Cupa Nord Salento srl (di seguito GAL);
- il GAL ha stipulato, in data 13/09/2010, la convenzione con Regione Puglia finalizzata a dare piena attuazione al PSL;

CONSIDERATO CHE

- La Dieta Mediterranea è stata riconosciuta come Patrimonio culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2010 come modello di sviluppo basato sui valori di questo tipo di alimentazione e stile di vita dal punto di vista culturale, sociale, storico, gastronomico, alimentare, ambientale, paesaggistico e dei costumi.
- **Con il laboratorio si vuole promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte.** Accrescere la consapevolezza e l'attenzione verso la Dieta Mediterranea consentirà di incrementare la domanda di prodotti tipici reperibili presso i produttori locali in primis da parte della stessa popolazione e, trasferito al comparto turistico, questo obiettivo contribuirà ad avvicinare gli operatori del comparto ristorativo e ricettivo/alberghiero ai produttori locali del comparto agroalimentare.
- Il territorio rappresenta il punto di partenza per le politiche agro-alimentari e di tradizione culturale, la valorizzazione e la rivisitazione dei prodotti tipici salentini i coprotagonisti e facilitatori dei processi, per poter proiettare il sistema turistico-culturale in una dimensione capace di coinvolgere ambiti territoriali allargati che ne condividono la cultura e le tradizioni.
- L'autorità di Gestione del PSR 2007-2013, con Determinazione N. 194 del 06 Giugno 2013, approva il Fascicolo di progetto delle attività locali presentato dal GAL partner di progetto Valle della Cupa;

- il Consiglio di Amministrazione del GAL nella seduta del 14.04.2014 ha approvato il presente invito e la sua pubblicazione;
- Nell'ambito del progetto di cooperazione transnazionale LEADERMED, all'interno dell'azione locale 4.1, il GAL Valle della Cupa realizza un Laboratorio di degustazione e presentazione dei prodotti/produttori/attori locali della dieta mediterranea.
- il provvedimento è conforme, in quanto ne recepisce il contenuto normativo, alle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e s.m.i, alle norme contenute nel D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i, a quanto previsto dal *Manuale delle procedure di attuazione - Assi III e IV* del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 adottato dalla Regione Puglia,
- i tecnici del GAL hanno provveduto alla stesura della presente avviso pubblico relativa alle attività in oggetto,

Tutto ciò premesso e considerato, con la presente lettera di invito,

si invitano i soggetti interessati a presentare, con cortese sollecitudine la propria proposta progettuale per lo svolgimento delle sotto elencate attività:

A) - "AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI/PRODUTTORI/ATTORI LOCALI DELLA DIETA MEDITERRANEA"

- **TOTALE IMPORTO Euro 15.500,00 onnicomprensive (oneri previdenziali, fiscali e IVA)**

1. MODALITA' DI PRESENTAZIONE.

Il plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta, compresi i plichi contrassegnati con le lettere A), B) e C), redatta su carta libera, dovrà, a pena di esclusione dalla gara, pervenire ad esclusivo rischio del mittente, a mezzo posta, esclusivamente mediante raccomandata A.R., corriere autorizzato o consegnata a mano entro le ore **12.30 del 04/07/2014**, in busta CHIUSA recante all'esterno, oltre al nominativo dell'Ente, la dicitura **"CONTIENE PROPOSTA PROGETTUALE PER ATTIVITA' DI REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI/PRODUTTORI/ATTORI LOCALI DELLA DIETA MEDITERRANEA"** al seguente indirizzo: G.A.L. "Valle della Cupa Nord Salento S.r.l." - Via Surbo, 34, Zona Industriale, 73019 Trepuzzi (Le).

Il suddetto plico dovrà contenere tre buste ugualmente chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, contrassegnate dalle lettere A), B) e C) e riportanti, oltre alla ripetizione del nome dell'Ente partecipante, le seguenti diciture:

- Busta A) - "Proposta progettuale per attività di realizzazione di un laboratorio: documentazione amministrativa";

- Busta B) - "Proposta progettuale attività di realizzazione di un laboratorio: offerta tecnica";
- Busta C) - "Proposta progettuale attività di realizzazione di un laboratorio: offerta economica".

E' motivo di esclusione la presentazione dell'offerta in più plichi.

Le domande si intendono prodotte in tempo utile, anche se spedite a mezzo A.R. o corriere autorizzato entro il termine stabilito per la presentazione, solo se recapitate entro i termini indicati nel capoverso precedente. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e non saranno accettati reclami se, per qualsivoglia motivo, il plico medesimo non pervenga entro il termine perentorio fissato.

Le domande presentate fuori termine saranno considerate irricevibili. La scelta dell'offerta sarà valida anche nel caso di unico concorrente e l'aggiudicazione verrà fatta da questo GAL in base ai risultati della gara stessa.

La fornitura avrà carattere continuativo e dovrà essere realizzata e rendicontata improrogabilmente entro e non oltre il **31/10/2014**, pena il non riconoscimento delle spese sostenute.

2. SOGGETTI PARTECIPANTI.

Possono presentare offerta le imprese, individuali o sotto forma di società o di cooperativa, iscritte alla Camera di Commercio che risultino già attive al momento della presentazione della domanda.

E' esclusa dalla partecipazione alla presente gara qualsiasi forma associativa.

3. CONTENUTI PLICO

BUSTA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta dovrà contenere **a pena di esclusione:**

- a) Domanda di richiesta del contributo da parte del legale rappresentante (allegato A);
- b) copia di un documento di identità in corso di validità del richiedente per l'autenticità della firma, ai sensi degli artt.21 e 38 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;
- c) certificato in originale della CCIAA di data non anteriore a sei mesi da cui risulti già attiva nella specifica attività inerente la fornitura da effettuarsi.
- d) Dichiarazione Sostitutiva di Atto Notorio che attesti altresì che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non è in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo, non ha in corso alcuna procedura prevista dalla legge fallimentare tali procedure non si sono verificate nel quinquennio antecedente la data odierna (allegato B);
- e) dichiarazione sostitutiva di atto notorio che attesti che nei confronti del titolare della ditta o, in caso di società, nei confronti titolari di cariche e qualifiche non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011; e che l'impresa non si trova nelle situazioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 (allegato C);

- f) Documento Unico Regolarità Contributiva (DURC) di cui al D. L. 185/08, convertito in Legge dall'art.16 bis della Legge n.2/09 ovvero modulo predisposto ai sensi dell'art.48 del D.P.R. n.445/2000, da presentarsi in luogo della certificazione rilasciata dall'INPS, dall'INAIL attestante la regolarità contributiva (allegato D);
- g) **ALLEGATO E "CONTENUTI TECNICI MINIMI", timbrato e firmato per accettazione su ogni foglio**, dal Legale Rappresentante.

BUSTA B) - OFFERTA TECNICA

L'OFFERTA tecnica dovrà prevedere:

- Piano dettagliato delle attività previste con relativo crono-programma.
- Piano di comunicazione prima dell'evento, nel corso dell'evento e post evento con l'indicazione dettagliata della tipologia di strumenti utilizzati, formato e numero, tempi e modalità di diffusione.
- Piano organizzativo relativo alle modalità di gestione, monitoraggio e rendicontazione attività programmate e realizzate (registro presenze, schede partecipazione, questionario soddisfazione, foto, video, report finale attività con evidenziazione risultati raggiunti, ...).
- Servizi aggiuntivi previsti.
- Curriculum vitae et studiorum formato europeo di tutti i professionisti e dipendenti coinvolti nella realizzazione delle attività, sottoscritto con firma autografa dagli stessi;

Ai fine della rendicontazione finale tutta la documentazione prodotta dovrà contenere a pena di riconoscimento della spesa i loghi che verranno forniti dal GAL.

L'Offerta tecnica dovrà essere presentata su fogli singoli di formato DIN A4, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine, e dovrà rispettare lo "Schema di risposta" di cui ai precedenti punti esplicitando punto per punto ogni aspetto sopra indicato.

BUSTA C) - OFFERTA ECONOMICA

Nella Busta C) dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, una Dichiarazione d'offerta economica, segreta ed incondizionata, L'offerta economica dovrà essere fatta per le specifiche attività e il totale del lotto con l'indicazione del **ribasso rispetto** all'importo massimo omnicomprensivo, così come previsto dal Gal e specificato nei punti precedenti.

L'offerta economica dovrà essere espressa in lingua italiana e con le indicazioni in Euro, con due numeri decimali. L'indicazione dell'offerta dovrà altresì essere espressa in lettere. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido il prezzo più conveniente per il G.A.L.. Le eventuali correzioni saranno ritenute valide solo se espressamente confermate e sottoscritte. Si precisa che l'offerta economica è comprensiva di tutti i costi diretti ed indiretti per la realizzazione

4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante Procedura aperta – Pubblico Incanto ai sensi dell’art. 6 – commi 1 e 2 – lett. a del D.Lgs. 17 marzo n° 157.

L’aggiudicazione avverrà con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all’art. 23 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 157/99.

Gli studi, le relazioni e quant’altro connesso presentati per partecipare alla gara non saranno restituiti.

Per l’aggiudicazione dei servizi verrà nominata apposita Commissione da parte del CdA del GAL. La Commissione esaminerà i Progetti presentati, previa disamina dei documenti di partecipazione, e darà parere sull’offerta considerata più congrua sulla base degli elementi tecnici ed economici rappresentati dai concorrenti in ognuno dei piani di servizio esaminati, ciò anche con espressa considerazione delle garanzie, del rapporto costi-benefici in capo al GAL Valle della Cupa srl che scaturirà da ogni piano di servizio esaminato.

La Commissione giudicatrice, preliminarmente, in seduta pubblica procederà all’esame dettagliato di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara, per l’accertamento del rispetto di tutte le norme procedurali richieste nel bando di gara e conseguente giudizio di ammissibilità o di esclusione dalla gara.

Successivamente, in seduta a porte chiuse, la Commissione procederà all’esame ed alle valutazioni dei diversi progetti tecnici, meglio esplicitati al punto successivo, presentati per la determinazione dell’offerta più vantaggiosa.

Dovrà essere redatto un piano per ogni tipologia di servizio, tali piani di servizio o piani tecnici illustreranno le caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche del servizio stesso; quindi per la determinazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa saranno considerati, per ognuno dei lotti:

- a) La sommatoria dei punteggi assegnati ai piani di servizio redatti con i suddetti criteri sarà attribuito un punteggio max di 70 punti per ognuno dei lotti sopra individuati;
- b) Al prezzo sarà attribuito un punteggio max di 30 punti.

Per ogni piano di servizio di cui al punto a), stante la somma degli stessi pari a max 70 punti, saranno assegnati i seguenti punteggi:

Gli elementi con i relativi valori ponderali da assegnare alle attività sono i seguenti:

1. Organizzazione del personale e controllo del processo di erogazione dei servizi max 20 punti.
2. Completezza della proposta progettuale attività max 40 punti. I criteri da valutare per l’assegnazione del predetto punteggio sono i seguenti;
 - a. Originalità e valenza regionale
 - b. allestimenti, layout, servizi espositivi;
 - c. piano di comunicazione e promozione previsto;
 - d. parteneriato coinvolto;
 - e. eventi che favoriscano la promozione dei prodotti locali e degli operatori;

- f. inserimento dell'evento all'interno di piani di valorizzazione turistica dell'area leader in questione;
- 3. Organizzazione della sicurezza in fase di esecuzione delle attività max 5 punti.
- 4. Servizi aggiuntivi max 5 punti.

Non verranno prese in considerazione le offerte che, a insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice, nell'attribuzione dei 70 punti per gli aspetti qualitativi dell'offerta, avranno ottenuto un punteggio complessivo inferiore a 40.

La Commissione giudicatrice esaurite le valutazioni suddette e attribuiti i punteggi su ogni singolo piano di servizio, passerà all'esame della proposta economica del servizio, che fino a quel momento, dovrà restare chiusa e sigillata e con indicazioni ignote alla Commissione.

Ai fini della determinazione del coefficiente del prezzo offerto la commissione giudicatrice utilizza la formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

X = punteggio da attribuire al concorrente considerato;

C = punteggio massimo previsto (30)

P_i = Prezzo più basso

P_o = Prezzo offerto ammesso

Sarà applicata la procedura prevista dall'art. 25 del D.Lgs. 157/95 per quanto concerne le "offerte anormalmente basse".

La pubblicazione degli atti della procedura non vincola in alcun modo il GAL il quale si riserva in qualsiasi momento la facoltà di non dare seguito alla procedura, di sospenderla o annullarla, ovvero di prolungarne i termini.

Il GAL ricorrendone i presupposti ha facoltà di aggiudicare il presente appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta così come si riserva di non procedere ad aggiudicazione alcuna. In caso di decadenza, esclusione o rinuncia del primo classificato, il GAL si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo classificato e così di seguito, sempre ricorrendone i presupposti.

Il GAL si riserva, in caso di necessità, di dare avvio allo svolgimento del servizio anche in pendenza del tempo necessario per la stipula del contratto.

5. MODALITÀ DI EROGAZIONE DELL'AIUTO

Il Gal procederà all'erogazione del finanziamento a conclusione delle attività programmate e a seguito di verifica dell'ammissibilità delle spese sostenute e rendicontate.

È consentito all'aggiudicatario di richiedere un acconto per attività svolte fino al 50% dell'importo del servizio/fornitura, ed a seguito di formale richiesta, corredata da

apposita polizza fideiussoria pari al 110% dell'importo richiesto conforme al formato che sarà messo a disposizione del GAL.

La richiesta di acconto, del finanziamento dovrà essere accompagnata da:

- Documento Unico Regolarità Contributiva (DURC) di cui al D. L. 185/08, convertito in Legge dall'art.16 bis della Legge n.2/09.
- fideiussione bancaria o polizza assicurativa a garanzia pari al 110% dell'importo richiesto, rilasciata da:
 - Banche o istituti di credito iscritte all'Albo delle banche presso la Banca d'Italia;
 - Società di assicurazione iscritte all'elenco delle imprese autorizzate del ramo
 - cauzioni presso l'ISVAP;
 - Società finanziarie iscritte all'elenco speciale, ex art. 107 del Decreto Legislativo n. 385/1993 presso la Banca d'Italia.

Gli intermediari finanziari autorizzati devono risultare iscritti nell'elenco tenuto presso la Banca d'Italia. Si informa che l'elenco degli intermediari finanziari cancellati dal suddetto elenco su disposizione del Ministero dell'Economia e Finanze per il mancato rispetto delle disposizioni di legge è reperibile sul sito web della Banca d'Italia <http://uif.bancaitalia.it/UICFEWebroot/> utilizzando il seguente percorso:Antiriciclaggio-Albi e Elenchi-Intermediari-Finanziari (scorrere fino a "Consultazione elenco" e cliccare su Società cancellate con Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze).

La garanzia dovrà contenere espressamente l'impegno della banca/società garante di rimborsare, in caso di escussione da parte della GAL, il capitale maggiorato degli interessi legali, decorrenti nel periodo compreso tra la data di erogazione dell'acconto stessa e quella del rimborso.

La garanzia avrà efficacia fino a svincolo da parte del GAL, che sarà effettuato solamente dopo la verifica e l'approvazione della rendicontazione finale risultante da verbale della Regione Puglia.

L'erogazione delle somme sarà subordinato all'accreditamento da parte della Regione Puglia delle corrispondenti somme al GAL Valle della Cupa S.r.l..

6. RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente invito, si rinvia a tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

7. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.L.vo 30 giugno 2003, n. 196 si informa che i dati forniti al G.A.L. "Valle della Cupa Nord Salento S.r.l." dai soggetti partecipanti alla gara saranno raccolti e trattati ai

fini del procedimento relativo alla gara stessa e della eventuale successiva stipula del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- a) al personale del G.A.L. "Valle della Cupa Nord Salento S.r.l." interessato al procedimento di gara;
- b) ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della Legge 241/1990;
- c) alla Regione Puglia e ad eventuali altri soggetti della Pubblica Amministrazione.

All'indirizzo di posta elettronica info@valledellacupa.it possono essere richieste eventuali informazioni circa le modalità di predisposizione dell'offerta.

Trepuzzi li, 11 Giugno 2014

Il Presidente del C.d'A.
On. Avv. Giuseppe Maria Taurino

A) - "AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI/PRODUTTORI/ATTORI LOCALI DELLA DIETA MEDITERRANEA"

Premessa

L'attività di "Laboratorio di degustazione e presentazione dei prodotti/produttori/attori locali della dieta mediterranea" sarà parte integrante del Festival "**Bande a Sud. Suoni tra due mari**" che rappresenta un'occasione per consolidare il rapporto tra territorio e tradizioni, tra cultura e memoria storica. Se "Bande a Sud" indaga il multiforme e indispensabile complesso musicale di origine popolare, il progetto parallelo "**Bande a Food, sapori tra due mari**" a cui è collegato direttamente il laboratorio, si prefigge come obiettivo quello di inserire all'interno di un contesto ludico di luci e suoni, spunti di ampia riflessione sulla ruralità del territorio e di coloro che lo abitano, elemento imprescindibile e caratterizzante da salvaguardare, sulla diffusione delle conoscenze e delle competenze legate alle attività quotidiane del mondo rurale, ma soprattutto sul rischio di perdere la propria natura identitaria confondendosi in modo irreversibile.

Il Laboratorio, inserito in questa cornice, ne costituirà il valore aggiunto, poiché il suo obiettivo principale è quello di promuovere nel territorio della Valle della Cupa la Dieta Mediterranea, con le sue produzioni tipiche ed ottenere uno scambio di conoscenze sul tema in tutto il territorio.

La Dieta Mediterranea è stata riconosciuta come Patrimonio culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2010 come modello di sviluppo basato sui valori di questo tipo di alimentazione e stile di vita dal punto di vista culturale, sociale, storico, gastronomico, alimentare, ambientale, paesaggistico e dei costumi.

Con il laboratorio si vuole promuovere e valorizzare la Dieta Mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte. Accrescere la consapevolezza e l'attenzione verso la Dieta Mediterranea consentirà di incrementare la domanda di prodotti tipici reperibili presso i produttori locali in primis da parte della stessa popolazione e, trasferito al comparto turistico, questo obiettivo contribuirà ad avvicinare gli operatori del comparto ristorativo e ricettivo/alberghiero ai produttori locali del comparto agroalimentare.

Il territorio rappresenta il punto di partenza per le politiche agro-alimentari e di tradizione culturale, la valorizzazione e la rivisitazione dei prodotti tipici salentini i coprotagonisti e facilitatori dei processi, per poter proiettare il sistema turistico-culturale in una dimensione capace di coinvolgere ambiti territoriali allargati me che ne condividono la cultura e le tradizioni.

L'attenzione è rivolta sia ai turisti tanto quanto alla popolazione locale, individuandoli come comunità ospitante e come fruitori del prodotto culturale - gastronomico. Il percorso enogastronomico organizzato focalizza la sua attenzione su alcuni prodotti tipici salentini, partendo dai prodotti da forno salati, i prodotti tipici da forno dolci, i prodotti stagionali dell'orto, ed infine l'olio e il vino.

Finalità e obiettivi del Laboratorio

Il GAL Valle della Cupa, con il presente Avviso, intende organizzare nel suo territorio un **Laboratorio di degustazione di prodotti della Dieta Mediterranea insieme ai produttori/attori locali** con l'obiettivo di ottenere uno scambio proficuo di esperienze e conoscenze sul tema della Dieta mediterranea tra i diversi territori.

Il laboratorio dovrà essere caratterizzato **da due giornate**, dedicate alla presentazione e degustazione dei prodotti della dieta mediterranea al fine di valorizzare la produzione tipica dei prodotti locali, stimolare la conservazione della memoria storica della cultura mediterranea con il suo prezioso patrimonio di risorse (agricole e agro-alimentari, culturali, turistiche, naturalistiche, paesaggistiche, etc.) delle culture locali delle aree rurali connesse alla Dieta mediterranea al fine di poter sviluppare la loro conoscenza presso le comunità locali coinvolte ed i loro turisti/visitatori.

Il laboratorio sarà inoltre costituito da workshop e/o tavole rotonde sui vari aspetti della DM, diversificati per tematiche e target e rivolti sia alla popolazione locale che alle scuole che ai medici ed infine anche ai turisti.

Potranno essere coinvolti, oltre ai produttori agricoli/agroalimentari e gli artigiani, anche il settore ristorativo (agriturismi, ristoranti, trattorie tipiche, osterie, vinerie, enoteche, cantine, etc.) con l'obiettivo di mettere in risalto il ruolo della ristorazione locale attraverso la proposizione di menù corrispondenti ai principi della dieta mediterranea e impiegando, nella misura più larga possibile, le materie prime e gli ingredienti riconducibili a territori coinvolti, un nuovo percorso da seguire per ricollegare il paesaggio alla tavola. L'obiettivo, inoltre, è quello di valorizzare e unire gli operatori e garantire i consumatori sui prodotti locali legati alla DM attraverso un percorso non fatto solo di sistemi di raccolta, distribuzione, promozione e consumo, ma che comprende dinamiche complesse che hanno a che fare con la sostenibilità delle risorse, la responsabilità sociale e ambientale, la biodiversità e i cambiamenti della società.

Attività

L'iniziativa consiste nell'organizzare nell'arco di **2 giornate** (da individuare insieme al Gal tra il 06 ed il 10 Agosto 2014 ed in uno dei Comuni indicati dal Gal), in una location all'aperto appositamente attrezzata, momenti espositivi e di degustazione da alternarsi con **laboratori, cooking show**, approfondimenti tematici anche con l'ausilio di **conferenze spettacolo e workshop**. L'obiettivo è quello di favorire il contatto e confronto tra operatori, giovani e cittadini in genere con il fine ultimo di valorizzare e diffondere le

produzioni della dieta mediterranea legate alla tradizione enogastronomica della Valle della Cupa.

Nel corso della manifestazione si dovranno alternare **workshop e/o tavole rotonde** (minimo 2 da distribuire nell'arco delle due giornate), in cui studiosi ed esperti del settore si potranno incontrare per discutere dei benefici derivanti dal consumo delle produzioni tipiche e dal mantenimento di uno stile sano che è quello della Dieta Mediterranea. Gli approfondimenti tematici serviranno a promuovere e salvaguardare la Dieta mediterranea facendo sistema con gli operatori e i GAL coinvolti.

Nell'obiettivo di trasferire conoscenze ed informazioni alla cittadinanza e agli operatori locali, nel corso dell'evento, potranno essere presentate pubblicazioni di scrittori locali riguardanti la storia, la cultura e le tradizioni del territorio in merito alla Dieta Mediterranea.

Oltre alle tavole rotonde, organizzate con l'apporto informativo di studiosi ed esperti, dovranno essere previsti **momenti laboratoriali esperenziali** (minimo 2 da distribuire nell'arco delle due giornate), in cui gli artigiani enogastronomici o chef di fama metteranno le mani in pasta, dimostrando come i prodotti della dieta mediterranea, dopo gli approfondimenti degli esperti, finiscono in padella, grazie all'apporto di chef specializzati ed alla partecipazione diretta dei presenti. Si cimenteranno quindi nella realizzazione dal vivo di piatti rappresentativi del nostro territorio ed eventualmente di quello degli altri Gal che aderiranno all'iniziativa. I momenti di approfondimento ed i laboratori dovranno essere gratuiti e terminare con la degustazione finale dei prodotti trattati, col fine di approfondire la conoscenza dei prodotti tipici del nostro territorio e testare le possibili combinazioni ed abbinamenti che gli abili chef sapranno realizzare.

Il percorso enogastronomico si dovrà focalizzare sui prodotti tipici della Dieta Mediterranea preferibilmente con particolare riguardo a quelli della nostra area (es. piscialetta di surbo, meloncella di san Donato,...etc.).

All'interno dell'area destinata al laboratorio, si dovrà prevedere l'allestimento di **un'area espositiva**, con almeno 10-12 stands di prodotti tipici dell'enogastronomia locale, che rientrano nella Dieta Mediterranea, destinata all'esposizione e degustazione delle produzioni tipiche della Valle della Cupa. In caso di numerose richieste di adesione, dovrà essere data priorità ai beneficiari del Gal e agli operatori che hanno aderito alla rete degli itinerari del Gal Valle della Cupa in ordine cronologico di arrivo delle adesioni

Ai partecipanti dovranno essere proposti inoltre:

- visite presso gli stand degli espositori
- simulazioni/dimostrazioni pratiche
- degustazioni di prodotti tipici con ricette tradizionali
- immagini video-fotografiche informative
- ...etc.

Inoltre dovrà essere garantito, all'interno dell'area espositiva, uno **spazio istituzionale comune (almeno 6x3)**, dedicato alla presentazione delle attività ed obiettivi del progetto LEADERMED, con la presenza dei GAL partner di progetto.

Partecipanti

Con riferimento ai partecipanti, si conta di coinvolgere operatori locali, giovani e disoccupati, associazioni, turisti, studi medici, scuole e cittadini in genere.

Durata

L'iniziativa sarà organizzata sulla base di due giornate.

Note sulla diffusione dell'evento

Per la diffusione dell'evento dovrà essere prevista una campagna di comunicazione che dovrà comprendere almeno:

- ✓ conferenza stampa di presentazione;
- ✓ predisposizione e stampa di almeno di n° 150 manifesti informativi 70x100;
- ✓ almeno n° 3000 depliant informativi con programma attività e relatori;
- ✓ almeno 1 inserzione per pubblicizzare l'evento;
- ✓ comunicati stampa e newsletters;
- ✓ altri strumenti ritenuti idonei per la diffusione dell'evento.

Note sulla location

L'evento sarà proposto nel corso del festival "BANDE A SUD" una location all'aperto, successivamente concordata con il Gal.

La location dovrà essere organizzata in uno o più spazi attrezzati per gli espositori.

All'interno degli stessi dovranno essere realizzate in sicurezza tutte le attività programmate.

La location prevede almeno:

- ✓ 10-12 spazi espositivi;
- ✓ palchetto/pedana per tavola rotonda e simulazioni;
- ✓ palco sopraelevato attrezzato a cucina professionale con tutte le strumentazioni necessarie per i laboratori/show coking (piastre, forni, pentole, tegami,...etc.)
- ✓ service video-audio;
- ✓ sedie e tavoli per la degustazione;
- ✓ fondo palco promotore dell'iniziativa
- ✓ quanto altro non previsto ma necessario per la realizzazione dell'evento nel corso delle due mezze giornate.

La società aggiudicatrice si dovrà fare carico inoltre di tutte le autorizzazioni commerciali, amministrative e sanitarie per la realizzazione dell'evento, anche per le aziende partecipanti.

In un'ottica di co-marketing, la società potrà proporre, coerentemente con gli obiettivi della manifestazione, attività aggiuntive coperte anche da altre fonte di finanziamento secondo un piano economico-finanziario dettagliatamente indicato nel proposta progettuale e tenuto separato dalle attività indicate e finanziate con il presente avviso.

Aspetti organizzativi

L'evento dovrà prevedere la presenza di uno chef conduttore di chiara fama supportato da un presentatore specializzato nella comunicazione di temi enogastronomici, di seguito indicato come "conduttori".

Il concorrente dovrà assicurare il servizio fotografico, le riprese video ed un ufficio stampa che seguiranno e renderanno l'intero evento.

N.B. - i curriculum vitae dei conduttori che si intendono coinvolgere nel progetto, devono essere presentati in sede di offerta.

N.B. Nel progetto dovranno essere indicate le aziende che si intendono coinvolgere ed il curriculum degli chef.

Costi preventivati e modalità di quantificazione

Dal punto di vista economico finanziario, il budget preventivato per la progettazione esecutiva e realizzazione dell'evento è di **Euro 15.500,00** al lordo dell'IVA e di ogni altro onere.

Il budget è stato calcolato considerando i costi di ricognizione ed elaborazione, costi diffusione dell'evento, i costi per il reclutamento dei partecipanti, i compensi ed eventuali rimborsi spese per i relatori, hostess e guide, costi per la disponibilità della location e le attrezzature audio visive, il materiale informativo ed eventuali supporti, l'esposizione/degustazione di prodotti tipici locali, eventuali costi per gli spostamenti, etc..

Il tutto in base alle categorie imposte dalle norme comunitarie, nazionali e regionali in materia.

Modalità di svolgimento

L'intervento sarà attuato dal GAL con modalità della regia diretta.

Note sull'elaborazione e produzione del materiale informativo

Tutto il materiale informativo dovrà essere realizzato conformemente a quanto stabilito dalla CE 1974/06, dalla delibera di Giunta Regionale 4 Agosto 2010, n. 1832 e dalle linee guida indicate dal GAL Valle della Cupa. La progettazione esecutiva dovrà essere approvata dal referente del GAL.

Note sulla documentazione a supporto della rendicontazione

Per le attività realizzate, al fine di rendere visibile e verificabile l'attività svolta, è necessario presentare, oltre al documento giustificativo di spesa, report, elaborati individuali, relazioni, verbali, foto, video ed ogni altro documento comprovante l'avvenuta prestazione.

Tale struttura si occuperà, sulla base delle linee guida progettuali e sul coordinamento del Gal, dell'intera realizzazione dell'iniziativa.

Obiettivi minimi da conseguire e documentare

Tipo di indicatore	Indicatore	Obiettivo
Realizzazione	Numero di partecipanti coinvolti	500-600
	Numero di giornate	2 giornate