FEASR REPUBBLICA ITALIANA REGIONE PUGLIA REGIONE PUGLIA LEADER Valle della Cupa Agenzia di sviluppo locale AGGIUNGI VALORE AL TUO TERRITORIO

"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali"

GRUPPO DI AZIONE LOCALE
"VALLE DELLA CUPA Nord Salento" SRL

C.F. e P.IVA 03221220753 VIA SURBO N°34

73019 TREPUZZI (LE) Numero R.E.A 210634

info@valledellacupa.it, valledellacupa@pec.it

Tel. 0832/753083 Fax 0832/753083 - www.valledellacupa.it

Programma Sviluppo Rurale della Regione Puglia 2007-2013
Fondo F.E.A.S.R

Trepuzzi, 21 novembre 2014 , prot. 1155/2014

Oggetto: **Avviso pubblico per realizzazione attività di informazione WORKSHOP "PERCORSI ENOGASTRONOMICI TRA TRADIZIONE, CULTURA E ARCHEOLOGIA DEI SAPORI".**

CIG: 60204318D2

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;
- con determina n. 269, del 18.07.2013, l'ADG ha approvato il secondo Fascicolo progettuale della **Misura 331 Az 2 – "Informazione"** periodo 2014-2015;

CONSIDERATO CHE

- il GAL, in attuazione del Piano di Sviluppo Locale, deve provvedere, così come previsto nel Progetto esecutivo della Mis. 331 Azione 2 periodo 2014-2015, all'esecuzione dell'attività di informazione territoriale a supporto delle imprese e dei territori rurali specificatamente riconducibili e funzionali alle tipologie di intervento previste dalle misure 311, 312, 313, 321 e 323 del PSR 2007-2013;

- il Consiglio di Amministrazione del GAL nella seduta del 21/06/2013 ha approvato il Progetto Esecutivo dettagliato fase finale (2014-2015) del Piano della comunicazione, Misura 331 Azione 2, nel quale è inclusa l'attività oggetto del presente invito, e in data 15/11/2014 ha approvato la pubblicazione della presente lettera di invito;
- 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 il presente avviso pubblico,

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

A) – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE WORKSHOP: "PERCORSI ENOGASTRONOMICI TRA TRADIZIONE, CULTURA E ARCHEOLOGIA DEI SAPORI"

- **TOTALE IMPORTO Euro 3.500,00 omnicomprensive di IVA**

1. MODALITA' DI PRESENTAZIONE.

Il plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta, 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. o consegnata a mano entro le **ore 12.30** del **09/12/2014**, in busta CHIUSA recante all'esterno, oltre al nominativo dell'Ente, la dicitura "**CONTIENE PROPOSTA PROGETTUALE PER ATTIVITA' DI INFORMAZIONE WORKSHOP: "PERCORSI ENOGASTRONOMICI TRA TRADIZIONE, CULTURA E ARCHEOLOGIA DEI SAPORI - CIG: 60204318D2"** 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 al suo interno 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 informazione: documentazione amministrativa";
- Busta B) – "Proposta progettuale per attività di informazione: offerta tecnica";
- Busta C) - "Proposta progettuale per attività di informazione: offerta economica".

Le domande si intendono prodotte in tempo utile, anche se spedite a mezzo A.R. 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, salvo proroga, entro il **31/12/2014** sulla base di una proposta di calendario preventivamente concordata con l'Amministrazione ospitante ed in un ultima istanza con il Gal.

2. 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 la 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) Copia dell'ALLEGATO B "LINEE GUIDA E CONTENUTI TECNICI MINIMI" timbrato e firmato per accettazione su ogni foglio, dal Legale Rappresentante.

Al fine dell'attribuzione dei punteggi vengono inoltre richiesti i seguenti documenti:

h) Ogni altra documentazione ritenuta valida ai fini del punteggio

BUSTA B) – OFFERTA TECNICA

L'OFFERTA tecnica dovrà prevedere:

1) Progetto
   a) Piano dettagliato delle attività con relativo crono-programma.
   b) 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.

c) Piano organizzativo relativo alla location, modalità di organizzazione, gestione, monitoraggio e rendicontazione attività programmate e realizzate (previsione buffet, organizzazione personale, registro presenze, schede partecipazione, questionario soddisfazione, foto, video, report finale attività con evidenziazione risultati raggiunti, …).

2) Curricula Professionale e di Staff
   a) Curriculum cronologico generale della struttura con evidenziazione di comprovata esperienza nel settore di cui alla fornitura e nell'attività di informazione con particolare riferimento alle specie vegetali ad uso food e tessile-arredo.
   b) Elenco dei professionisti/collaboratori con indicazione sintetica del titolo di studio e dell'esperienza maturata nelle attività in cui sono coinvolti.
   c) Curriculum individuale formato europeo dei componenti lo staff dedicato al servizio, con indicazione delle esperienze specifiche.
3) Servizi aggiuntivi.

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 deve riportare il ribasso percentuale unico, espresso in cifre ed in lettere, da applicarsi all'importo globale del servizio a base d'asta, fissato in **Euro 3.500,00 omnicomprensive di IVA**.

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

3. 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.

Nessun compenso o rimborso di spese spetta ai concorrenti per la compilazione di studi, relazioni e quant'altro necessario per la partecipazione alla gara.
Gli studi, le relazioni e quant'altro connessi alla predisposizione della domanda per partecipare alla gara non sono finanziabili e pertanto non rendicontabili.
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:

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. Esperienza dell'organizzazione e del gruppo di lavoro nell'attività oggetto della fornitura max 30 punti,.
2. Completezza della proposta progettuale attività max 40 punti. I criteri da valutare per l'assegnazione del predetto punteggio (che dovranno anche rappresentare i titoli di specifici paragrafi inseriti nella proposta progettuale) sono i seguenti:
    a. Dettaglio delle attività e coerenza con le linee guida
    b. Piano organizzativo e logistica
    c. Dettaglio ed efficacia del piano di comunicazione e promozione;
    d. Presenza di esposizioni e degustazioni per la valorizzazione dei prodotti tipici locali
    e. Strumenti e materiale di informazione prodotti e rilasciati
    f. Servizi aggiuntivi

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 35.

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:

$$X = \frac{Pi \times C}{PO}$$

X = punteggio da attribuire al concorrente considerato;
C = punteggio massimo previsto (30)
Pi = Prezzo più basso
Po = 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 avviso 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.
Alla firma del contratto dovrà essere consegnato il D.U.R.C. in luogo della eventuale dichiarazione sostitutiva allegata alla domanda iniziale, pena esclusione del soggetto aggiudicatario.

4. 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. Le erogazioni sono sempre e comunque subordinate alla effettiva disponibilità delle risorse finanziarie messe a disposizione della Regione Puglia.

È consentito all'aggiudicatario di richiedere una acconto per attività svolta fino al 50% dell'importo della servizio/fornitura, ed a seguito di formale richiesta, corredata da documentazione comprovante l'attività svolta e 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 ovvero, nelle more dell'acquisizione del documento che comunque dovrà essere presente al momento della liquidazione, l'autocertificazione redatta ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, attestante la regolarità dei pagamenti dei contributi previdenziali e sociali nei confronti del personale dipendente;

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.bancaditalia.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'anticipazione 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..

5. RINVIO

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

6. 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.

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

ALLEGATO B) LINEE GUIDA E CONTENUTI TECNICI MINIMI

ATTIVITA'DI INFORMAZIONE: WORKSHOP "PERCORSI ENOGASTRONOMICI TRA TRADIZIONE, CULTURA E ARCHEOLOGIA DEI SAPORI"

Finalità e obiettivi

L'attività consiste nella realizzazione di almeno un workshop tematico attraverso il quale, con il coinvolgimento multisensoriale dei partecipanti, si potranno raggiungere i seguenti obiettivi:

- Informare/consapevolizzare la cittadinanza e operatori locali sui valori della dieta mediterranea rapportandola con il consumo di prodotti tipici locali, le ricette dell'area ed il loro rapporto con la salute ed il gusto;
- tutelare e valorizzare attraverso la conoscenza multi sensoriale le pratiche culinarie dell'area anche collegate alle festività religiose/patronali in genere e a quelle NATALIZIE in particolare.
- Trasferire l'insieme delle competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di prodotti tipici locali;
- Favorire l'interazione sociale.

Sintesi attività

Le attività informative sono un'occasione per raccontare, trasmettere e osservare esperienze realizzate sul territorio per offrire degli spunti su come sia possibile costruire dei percorsi enogastronomici intrecciando le peculiarità enogastronomiche locali con la cultura e la tradizione locale legate alle festività religiose. La ricetta e il menu della festa rappresentano il tema narrativo principale al quale potranno fare da contesto altri elementi/notizie legati al culto del santo, al luogo del culto, alla lettura storica e critica delle ricette, ai prodotti usati, etc. Nel corso del workshop/laboratori, potranno essere approfondite tematiche che mettono in relazione il valore delle risorse storiche e etno-antropologiche territoriali, l'importanza della cucina territoriale per il nostro comparto mnemonico sensoriale, la fidelizzazione del cliente con la cucina del territorio. Nel corso

delle attività potranno essere trasmessi video dimostrativi e compatibilmente con gli spazi disponibili, allestiti spazi espositivi.

Partecipanti

Con riferimento ai partecipanti, si conta di coinvolgere operatori locali, giovani e disoccupati.

Durata

L'iniziativa sarà organizzata sulla base di 8 ore complessive anche distribuite su due mezze giornate o frazioni.

Location e allestimento

La location del workshop è individuata nel Comune di San Cesario di Lecce e dovrà avere svolgimento in uno o più contenitori culturali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale (ex Disitilleria De Giorgi,…etc.) e comunque concordata con il Gal che esprime parere vincolante. Essa deve garantire la presenza del service e di tutta la strumentazione necessaria per il migliore svolgimento delle attività (video proiettore, telo, microfoni, sala conferenze, etc.)

E' gradita la presenza di un buffet e l'esposizione con degustazione di prodotti e piatti tipici locali legati anche collegati alle festività natalizie.

Note sulla diffusione dell'evento

Pre-evento

- Conferenza stampa di presentazione
- Predisposizione, stampa e affissione di manifesti informativi nei 12 Comuni del Gal Valle della Cupa (almeno 10 per comune)
- Predisposizione, stampa e distribuzione di almeno 500 depliant informativi con programma attività e relatori
- comunicati stampa e mailing
- altri strumenti ritenuti idonei per la diffusione dell'evento

Durante l'evento

- 1 espositore (tipo roller) pubblicizzante l'evento
- comunicati stampa e mailing
- altri strumenti ritenuti idonei per la diffusione dell'evento

Post evento
L'evento dovrà essere video-ripreso e, conformemente con le regole previste dalla normativa sulla privacy, lo stesso, insieme a tutto il materiale informativo (comprese le foto attestanti la realizzazione dell'evento), sarà consegnato al Gal
Al fine di integrare la campagna di comunicazione con i social network ed il web in genere, è gradita la predisposizione di materiale di comunicazione anche in formato digitale da rendere disponibile al Gal per la promozione di supporto sui social network.

Costi preventivati e modalità di quantificazione
Dal punto di vista economico finanziario, il budget preventivato per la progettazione e realizzazione dell'evento è di **Euro 3.500,00** omnicomprensive, al lordo dell'IVA. Il budget è stato calcolato considerando i costi di ricognizione ed elaborazione, i costi di diffusione del'evento (compresi i costi di affissione e distribuzione del materiale pubblicitario che restano a carico esclusivo del soggetto aggiudicataria), i costi per il reclutamento dei partecipanti, i compensi ed eventuali rimborsi spese per i relatori, hostess e guide, i costi per la disponibilità della location e le attrezzature audio visive, il materiale informativo ed eventuali supporti, l'esposizione/degustazione di prodotti locali, eventuali costi per gli spostamenti, ... etc..
Il tutto in base alle categorie imposte dalle norme comunitarie, nazionali e regionali in materia di informazione.

Modalità di svolgimento
L'intervento è attuato dal Gal con la modalità della regia diretta.
- Note sull' Elaborazione e produzione materiale informativo
Tutto il materiale informativo dovrà essere realizzato con i loghi forniti dal Gal e 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 definitiva, dovrà essere approvato 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 e ogni altro documento comprovante l'avvenuta prestazione.
Tale struttura si occuperà, sulla base delle linee guida progettuali e su coordinamento del Gal, dell'intera realizzazione dell'iniziativa.

Obiettivi minimi da conseguire e documentare

Tipo di indicatore	Indicatore	Obiettivo
Realizzazione	Numero partecipanti	20 / 30
	Numero minimo giornate	1